

**EDITAL QUE OBJETIVA A SELEÇÃO DE FORNECEDORES, NA MODALIDADE COLETA DE PREÇOS, PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA E TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES RECEPTORAS, ALÉM DE DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS, PARA ATENDIMENTO DAS UNIDADES GERIDAS PELA ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA.**

**EDITAL DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES – COLETA DE PREÇOS Nº 014/2025**

**PROCESSO ASF Nº 065/2025**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 10/11/2025**

**HORÁRIO: 10h00min**

**LOCAL: PRAÇA MARECHAL CORDEIRO DE FARIAS, Nº 65, HIGIENÓPOLIS, SÃO PAULO/SP.**

A ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA – ASF torna público o processo para a **SELEÇÃO DE FORNECEDORES**, na modalidade coleta de preços, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA E TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES RECEPTORAS, ALÉM DE DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS, PARA ATENDIMENTO DAS UNIDADES GERIDAS PELA ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA** conforme descrição do ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO, que é parte integrante do presente Edital.

1. O certame será julgado e processado com fundamento no Regulamento de Compras e Contratação de Obras e Serviços da ASF, publicado no sítio da ASF – campo transparência/*compliance* e integridade, bem como, nos princípios constitucionais estabelecidos no artigo 37, *caput* da Constituição Federal (CF).
2. Este Edital poderá ser consultado na íntegra no *site* [www.saudedafamilia.org](http://www.saudedafamilia.org) ou solicitado através do e-mail: [selecaodefornecedor@saudedafamilia.org](mailto:selecaodefornecedor@saudedafamilia.org).
3. A sessão de processamento do certame será realizada por **VIDEOCONFERÊNCIA**, no dia **10/11/2025 às 10h00min** e será conduzida pelo Responsável do Certame, com o auxílio da Equipe de Apoio.
4. Os envelopes contendo as propostas comerciais e os documentos de habilitação das empresas interessadas deverão ser rubricados no fechamento e serem entregues na recepção da Associação Saúde da Família, no endereço acima mencionado, **até as 16h00min o dia 07/11/2025**, contendo os seguintes dizeres:

**Envelope nº 01 – Proposta**

**Seleção de Fornecedores – COLETA DE PREÇOS nº 014/2025  
PROCESSO ASF Nº 065/2025**

**Nome da Empresa:**

**CNPJ:**

**E-mail da empresa:**

**Envelope nº 02 – Habilitação**

**Seleção de Fornecedores – COLETA DE PREÇOS nº 014/2025  
PROCESSO ASF Nº 065/2025**

**Nome da Empresa:**

**CNPJ:**

**E-mail da empresa:**

## **5. DO OBJETO**

**5.1** A presente Seleção de Fornecedores, na modalidade COLETA DE PREÇOS, objetiva **A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA E TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES RECEPDRAS, ALÉM DE DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS, PARA ATENDIMENTO DAS UNIDADES GERIDAS PELA ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA.**

## **6. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**6.1** Os interessados que necessitarem de informações ou esclarecimentos complementares relativamente a presente COLETA DE PREÇOS deverão solicitá-los até 03 (três) dias úteis anteriores, contados a partir da data fixada para recebimento das propostas até às 16h00min, através de protocolo da sede da ASF, sito **Praça Marechal Cordeiro De Farias, Nº 65, Higienópolis, São Paulo/SP** ou através do e-mail; **SELECAODEFORNECEDOR@SAUDEDAFAMILIA.ORG**, sendo que os arquivos assinados de forma digital, deverão atender aos critérios dispostos nos itens 7.7 e 7.7.1.

**6.1.1** Os pedidos de informações ou esclarecimentos devem conter: Razão Social, CNPJ, e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail), sob pena de não ser apreciado. Caso sejam assinados eletronicamente, devem estar acompanhados do certificado de autenticidade da assinatura e/ou validador ITI.

**6.1.2.** As respostas aos pedidos de informações e/ou esclarecimentos serão publicadas no endereço eletrônico da ASF e enviados diretamente aos interessados.

**6.2** Sem prejuízo dos esclarecimentos pedidos no item anterior, qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar este edital, desde que o faça com antecedência de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas até às 17h00min, **através de protocolo presencial na sede da ASF**, sito a Praça Marechal Cordeiro de Farias, nº 65, Higienópolis, São Paulo/SP. Caso sejam assinados eletronicamente, devem estar acompanhados do certificado de autenticidade da assinatura e/ou validador ITI.

**6.2.1** Incumbe às empresas proponentes, alegarem a exigência excessiva de quaisquer cláusulas do presente Edital, sob pena de preclusão.

**6.2.2** A impugnação feita tempestivamente pela empresa proponente, não a impedirá de participar do certame.

**6.2.3** As respostas às impugnações serão publicadas no endereço eletrônico da ASF.

**6.3** Quando o pedido de esclarecimento/informações ou o acolhimento de impugnação implicar em alteração do edital, capaz de afetar a formulação das propostas e/ou documentos habilitatórios, será designada nova data para realização deste certame, sendo este devidamente publicado no endereço eletrônico da entidade.

## **7. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO**

**7.1** Poderão participar do certame todos os interessados, que desenvolvam atividades pertinentes e compatíveis ao objetivo da presente Seleção de Fornecedores e que estejam de acordo com as exigências deste Edital.

**7.2** Será vedada a participação de empresas:

**7.2.1** Declaradas inidôneas para licitarem e contratarem com a Administração Pública;

**7.2.3** Suspensas permanente e/ou temporariamente, ou impedidas permanente e/ou temporariamente, de licitarem e contratarem com a Administração Pública Municipal de São Paulo, direta ou indiretamente, nos termos do art. 14, inciso III, §1º, art. 155, incisos II, III, IV, V, VI e VII c/c art. 156, inciso III da Lei Federal nº 14.133/2021, art. 38, inciso II da Lei Federal 12.529/2011 e art. 33, incisos IV e V da Lei Federal 12.527/2011;

**7.2.4** Os que tenham sido proibidos de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

**7.2.5** Que estejam inscritas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Empresas Punidas – CEIS e CNEP, nos termos do art. 22º e 23º da Lei nº 12.846/2013;

**7.2.6** Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**7.2.7** Sob processo de falência, concordata ou recuperação judicial;

**7.2.8** Que tiveram sido recorrentemente penalizadas e/ou contratos rescindidos por má prestação de serviços junto à Associação Saúde da Família;

**7.2.9** Cujos diretores, gerentes, sócios, dirigentes ou empregados sejam funcionários da ASF, ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento, ou que tenham feito parte do seu quadro funcional em algum momento;

**7.2.10** Cujos diretores, gerentes, sócios, dirigentes ou empregados sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de funcionários da ASF, ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento;

**7.2.11** Cujos diretores, gerentes, sócios, dirigentes ou empregados exerçam cargos junto à Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de atuação, atrelada à fonte pagadora dos recursos públicos para a presente contratação;

**7.2.12** Constituídas há menos de 01 (um) ano;

**7.2.13** Constituídas na forma de sociedades cooperativas;

**7.2.14** Cujo objeto social e/ou atividade econômica não seja pertinente e compatível com o objeto desta Seleção de Fornecedores.

**7.3** A Associação Saúde da Família reserva-se no direito de recusar a participação de pessoa jurídica que tenha demonstrado incapacidade administrativa, financeira, técnica ou ainda má conduta ética na execução de contrato anterior firmado com a entidade, não havendo que se falar em direito de reclamação, indenização ou reembolso de quem se entender prejudicado.

**7.4** A participação da empresa interessada deverá ter o conhecimento e a aceitação irrestrita das instruções e das condições do certame, tais como estabelecidas neste Edital, bem como, em eventuais aditamentos, comunicações, instruções, retificações, que passarão a fazer parte do instrumento convocatório como se nele estivessem transcritos, de modo que não poderá a empresa proponente alegar seu desconhecimento.

**7.5** Para a presente Seleção de Fornecedores **não haverá** sessão presencial, sendo realizada através de **videoconferência** em consonância com o artigo 23 do Regulamento para Compras e Contratações de Obras e Serviços da ASF, devidamente autorizada pela Superintendência da instituição.

**7.6** Aos que se interessarem em participar da Sessão Pública por **videoconferência**, deverão dispor de dispositivos de multimídia (computador, smartphone, tablet, entre outros) com acesso à internet, que possibilite a comunicação audiovisual.

**7.6.1** Quando da entrega dos envelopes pelas empresas interessadas em concorrer, a ASF encaminhará ao e-mail informado nos envelopes, **conforme item 4**, o link de acesso para a **videoconferência** qual será enviado em **até** uma hora antes da realização da sessão.

**7.7** **Todos os documentos obrigatórios para participação do certame que necessitem de assinatura, seja carta de credenciamento, procuração particular (se o caso), proposta comercial, atestados de capacidade técnica e demais declarações, poderão ser apresentados em sua via original, assinados pelo representante legal da empresa participante ou procurador devidamente constituído para tanto, ou ainda, poderão ser apresentados assinados eletronicamente, devendo, neste caso, ser acompanhada do certificado de autenticidade da assinatura e/ou validador ITI.**

**7.7.1** **Em caso de assinaturas digitais em que os documentos não estiverem com os referidos certificados ou validadores, estes poderão ser requeridos pela equipe de seleção de fornecedores para serem apresentados, sem prejuízo dos documentos assinados já apresentados.**

## **8. DO CREDENCIAMENTO**

**8.1** A empresa proponente deverá apresentar seu representante legal ou um representante que comprove possuir os poderes, inclusive para negociação de valores e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme **Carta de Credenciamento – Anexo II**, ou através de procuração pública ou particular, devidamente assinada pelo representante legal da empresa, devendo entregar os documentos que os credencie a participar deste certame no mesmo momento da entrega dos **Envelopes nº 01 e nº 02**, porém, **os documentos de credenciamento devem estar fora dos referidos envelopes.**

**8.2** Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos, os quais deverão constar **fora dos envelopes** de proposta e de habilitação, sob pena do Responsável pelo Certame invocar o subitem **8.5**:

**8.2.1** Carta de Credenciamento, conforme Anexo II; ou Procuração Pública ou Particular, esta última com firma reconhecida ou assinatura eletrônica, esta última, nos termos do item 7.7

**8.2.2** Cópia autenticada ou eletrônico emitido por órgãos oficiais (ex. CNH Digital) de documento de identificação com foto da pessoa que será credenciada;

**8.2.3** Cópia autenticada do Contrato Social/Estatuto/Requerimento Individual;

**8.2.4** Cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (Cartão CNPJ).

**8.2.4.1** Caso a empresa não apresente o cartão CNPJ, este poderá ser emitido pela equipe de seleção de fornecedores, sem prejuízo de seu credenciamento ou participação.

**8.3** Será admitido apenas 01 (um) representante de cada Empresa Proponente credenciada, sendo que nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa neste certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

**8.4** Os documentos necessários ao credenciamento serão retidos para a oportuna juntada aos autos do processo de seleção de fornecedores.

**8.5** Na hipótese de a empresa participante não enviar os documentos para credenciamento, na forma do disposto nos itens acima deste *Capítulo*, ou não se apresentar, bem como não permanecer na sessão por videoconferência na data e horário designados, não será, por isso, inabilitada, para participar da Seleção de Fornecedores, mas tão somente não poderá a empresa participante se manifestar durante as sessões. A **PROPONENTE** sem representante ou que não se apresente no horário designado e não permaneça na sessão, não poderá qualificar qualquer um como legítimo defensor dos interesses desta; não terá direito de manifestar interesse na interposição de recursos, tampouco solicitar que consignem observações que eventualmente julgue necessárias, sendo considerado apenas o valor apresentado na sua proposta comercial e seus documentos habilitatórios.

**8.6** Após a abertura dos envelopes, não caberá à empresa proponente a desistência nem tampouco alteração de preço de sua proposta.

**8.7** Os **Envelopes nº 01 – Proposta e nº 02 – Habilitação** das empresas proponentes, juntamente aos documentos do **item 8.2** acima, serão recebidos na recepção da sede da ASF, situada à **Praça Marechal Cordeiro De Farias, Nº 65, Higienópolis, São Paulo/SP**, até às 16h00min do dia **07/11/2025** conforme **item 4**.

**8.7.1** Após a data e horário mencionados no **item 8.7** acima, não serão recebidos quaisquer envelopes de empresas proponentes.

## **9. DA VISITA TÉCNICA**

**9.1** As empresas proponentes **poderão**, previamente à elaboração de sua proposta de preços, realizar visita técnica nos locais referidos no **ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO**, a fim de obter conhecimento das condições dos locais onde serão executados os serviços objeto da presente seleção.

**9.2** As visitas poderão ser realizadas **até 02 (dois) dias anteriores à data designada para a entrega dos envelopes**, constante no item 4., das 09h às 16h, sendo necessário agendamento prévio através do telefone **(11) 3154-7050 – Ramal 314, com Poliana Zucheratto**, ou através do e-mail **padias@saudedafamilia.org**.

**9.3** Ao término da visita, o Atestado de Visita Técnica (Anexo III) deverá ser assinado de forma legível pelo representante da Associação Saúde da Família que acompanhou a visita, bem como, pelo preposto da empresa proponente.

**9.4** As empresas que optarem em realizar a visita técnica, deverão apresentar os **Atestados de Visitas Técnicas em suas vias originais à sua habilitação no ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO**, sendo obrigatório a apresentação de **01 (um) Atestado de Visita Técnica para cada unidade de saúde visitada**.

**9.5** A empresa proponente que optar por não efetuar a visita técnica, deverá apresentar juntamente à sua habilitação no **ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO**, a Declaração de que possui pleno conhecimento do objeto nos moldes do Anexo IV, deste instrumento.

## **10. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “PROPOSTA”**

**10.1** A proposta deverá ser elaborada de acordo com o **ANEXO V**, em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente. Além disso, a proposta deverá ser apresentada, sem rasuras, sem emendas, sem borrões ou entrelinhas, sendo datada e assinada pelos representantes legais da **EMPRESA PROPONENTE** ou pelo procurador, devidamente habilitado, nos termos do item 7.7.

**10.2** O valor ofertado deverá incluir todos os custos, tributos e todas as demais despesas diretas e indiretas indispensáveis para execução do objeto da presente seleção de fornecedores. Os preços apresentados devem conter apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

**10.2.1** A proposta apresentada com mais de duas casas decimais após a vírgula, não será desclassificada, no entanto, a equipe responsável pela seleção de fornecedor, tão somente irá considerar o valor até a segunda casa decimal após esta.

**10.3** Prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da abertura dos envelopes, podendo ser prorrogada por igual período.

**10.3.1** Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura do Contrato, ficam as empresas proponentes liberadas dos compromissos assumidos.

**10.4** A proposta deve constar oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

**10.5** Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade da empresa proponente, bem como, pelas transações que forem efetuadas em seu nome.

**10.6** Eventuais falhas ou outras irregularidades na proposta comercial apresentada poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do certame.

## 11. DA ABERTURA E JULGAMENTO DO ENVELOPE DE PROPOSTAS

**11.1** Em horário e local indicados será aberta a sessão de processamento da **SELEÇÃO DE FORNECEDORES** por **VIDEOCONFERÊNCIA**, iniciando-se com a abertura dos envelopes das propostas.

**11.2** As propostas deverão ser apresentadas considerando a média de mercado auferida pela Associação Saúde da Família, cujo(s) valor(es) segue(m) abaixo:

### 1. Valor do Posto de Serviço

Descrição	Quantidade estimada	Valor estimado unitário	Valor Mensal
Copeira 12h – diurno – das 07h às 19h	11	R\$ 9.11,90	R\$ 99.130,90
Copeira 12h – noturno – das 19h às 19h	10	R\$ 10.238,51	R\$ 102.385,07
Técnico de Nutrição 12h – diurno – 07h às 19h	10	R\$ 12.100,55	R\$ 121.005,50
Técnico de Nutrição 12h – noturno – 19h às 07h	1	R\$ 13.992,85	R\$ 13.992,85
<b>TOTAL DOS POSTOS DE SERVIÇOS ESTIMADOS</b>			<b>R\$ 336.514,32</b>

### 2. Valor unitário por refeição produzida nas dependências da CONTRATADA e transportada para as unidades da ASF.

Item	Descrição	Quantidade	Valor estimado unitário	Valor Mensal
1	Desjejum dieta geral	5.555	R\$ 12,53	R\$ 69.585,63
2	Colação dieta geral	2.678	R\$ 7,68	R\$ 20.558,11
3	Almoço dieta geral	4.076	R\$ 36,92	R\$ 150.499,51
4	Merenda dieta geral	7.405	R\$ 11,55	R\$ 85.503,07
5	Jantar dieta geral	3.798	R\$ 37,37	R\$ 141.931,26
6	Ceia dieta geral	3.511	R\$ 9,63	R\$ 33.799,23
7	Desjejum dieta branda	249	R\$ 11,67	R\$ 2.906,66
8	Colação dieta branda	265	R\$ 6,86	R\$ 1.817,02
9	Almoço dieta branda	558	R\$ 34,71	R\$ 19.370,04
10	Merenda dieta branda	266	R\$ 10,69	R\$ 2.844,43
11	Jantar dieta branda	494	R\$ 35,28	R\$ 17.428,32

12	Ceia dieta branda	211	R\$ 9,35	R\$ 1.973,55
13	Desjejum dieta pastosa	3	R\$ 11,80	R\$ 35,40
14	Colação dieta pastosa	3	R\$ 6,63	R\$ 19,90
15	Almoço dieta pastosa	3	R\$ 34,63	R\$ 103,88
16	Merenda dieta pastosa	3	R\$ 10,67	R\$ 32,00
17	Jantar dieta pastosa	3	R\$ 34,63	R\$ 103,88
18	Ceia dieta pastosa	3	R\$ 9,37	R\$ 28,12
19	Desjejum dieta pastosa liquidificada	987	R\$ 12,18	R\$ 12.021,66
20	Colação dieta pastosa liquidificada	2.276	R\$ 7,39	R\$ 16.819,64
21	Almoço dieta pastosa liquidificada	885	R\$ 35,92	R\$ 31.792,15
22	Merenda dieta pastosa liquidificada	954	R\$ 11,05	R\$ 10.538,52
23	Jantar dieta pastosa liquidificada	862	R\$ 35,92	R\$ 30.965,91
24	Ceia dieta pastosa liquidificada	1.031	R\$ 10,38	R\$ 10.705,22
25	Desjejum dieta leve	244	R\$ 11,31	R\$ 2.758,83
26	Colação dieta leve	1.331	R\$ 7,43	R\$ 9.889,33
27	Almoço dieta leve	1.095	R\$ 34,63	R\$ 37.916,20
28	Merenda dieta leve	296	R\$ 10,58	R\$ 3.132,67
29	Jantar dieta leve	1.297	R\$ 34,63	R\$ 44.910,79
30	Ceia dieta leve	1.320	R\$ 10,04	R\$ 13.252,80
31	Desjejum dieta leve liquidificada	26	R\$ 11,88	R\$ 308,79
32	Colação dieta leve liquidificada	27	R\$ 8,06	R\$ 217,71
33	Almoço dieta leve liquidificada	16	R\$ 35,56	R\$ 569,01
34	Merenda dieta leve liquidificada	15	R\$ 11,15	R\$ 167,30
35	Jantar dieta leve liquidificada	18	R\$ 35,56	R\$ 640,14
36	Ceia dieta leve liquidificada	18	R\$ 10,61	R\$ 190,92
37	Desjejum dieta líquida	17	R\$ 10,50	R\$ 178,56
38	Colação dieta líquida	492	R\$ 6,65	R\$ 3.271,80
39	Almoço dieta líquida	18	R\$ 31,38	R\$ 564,90
40	Merenda dieta líquida	460	R\$ 10,96	R\$ 5.041,60
41	Jantar dieta líquida	23	R\$ 31,38	R\$ 721,82
42	Ceia dieta líquida	12	R\$ 8,91	R\$ 106,96
43	Desjejum dieta líquida sem resíduo	1	R\$ 10,47	R\$ 10,47
44	Colação dieta líquida sem resíduo	1	R\$ 6,69	R\$ 6,69
45	Almoço dieta líquida sem resíduo	47	R\$ 31,38	R\$ 1.475,02
46	Merenda dieta líquida sem resíduo	1	R\$ 10,95	R\$ 10,95
47	Jantar dieta líquida sem resíduo	43	R\$ 31,38	R\$ 1.349,48

48	Ceia dieta líquida sem resíduo	2	R\$ 8,91	R\$ 17,83
49	Desjejum dieta hipossódica	36	R\$ 11,64	R\$ 419,16
50	Colação dieta hipossódica	36	R\$ 7,49	R\$ 269,52
51	Almoço dieta hipossódica	39	R\$ 34,83	R\$ 1.358,50
52	Merenda dieta hipossódica	36	R\$ 10,66	R\$ 383,88
53	Jantar dieta hipossódica	38	R\$ 35,28	R\$ 1.340,64
54	Ceia dieta hipossódica	37	R\$ 9,63	R\$ 356,19
55	Desjejum dieta para diabéticos	70	R\$ 11,75	R\$ 822,27
56	Colação dieta para diabéticos	70	R\$ 7,71	R\$ 539,93
57	Almoço dieta para diabéticos	72	R\$ 35,56	R\$ 2.560,08
58	Merenda dieta para diabéticos	72	R\$ 10,81	R\$ 778,56
59	Jantar dieta para diabéticos	72	R\$ 35,56	R\$ 2.560,08
60	Ceia dieta para diabéticos	70	R\$ 9,76	R\$ 682,97
61	Desjejum dieta hipercalórica	87	R\$ 13,50	R\$ 1.174,50
62	Colação dieta hipercalórica	87	R\$ 8,53	R\$ 741,82
63	Almoço dieta hipercalórica	89	R\$ 40,72	R\$ 3.624,38
64	Merenda dieta hipercalórica	87	R\$ 12,59	R\$ 1.095,62
65	Jantar dieta hipercalórica	90	R\$ 40,72	R\$ 3.665,10
66	Ceia dieta hipercalórica	90	R\$ 10,99	R\$ 989,40
67	Desjejum dieta hiperprotéica	2	R\$ 13,91	R\$ 27,82
68	Colação dieta hiperprotéica	1	R\$ 8,66	R\$ 8,66
69	Almoço dieta hiperprotéica	1	R\$ 41,58	R\$ 41,58
70	Merenda dieta hiperprotéica	1	R\$ 12,98	R\$ 12,98
71	Jantar dieta hiperprotéica	1	R\$ 41,58	R\$ 41,58
72	Ceia dieta hiperprotéica	1	R\$ 11,16	R\$ 11,16
73	Desjejum dieta hipogordurosa	1	R\$ 13,58	R\$ 13,58
74	Colação dieta hipogordurosa	1	R\$ 8,66	R\$ 8,66
75	Almoço dieta hipogordurosa	1	R\$ 41,45	R\$ 41,45
76	Merenda dieta hipogordurosa	1	R\$ 12,64	R\$ 12,64
77	Jantar dieta hipogordurosa	1	R\$ 41,25	R\$ 41,25
78	Ceia dieta hipogordurosa	1	R\$ 10,83	R\$ 10,83
79	Desjejum de acompanhante	2.040	R\$ 12,53	R\$ 25.554,40
80	Almoço de acompanhante	2.116	R\$ 36,92	R\$ 78.129,77
81	Merenda de acompanhante	843	R\$ 11,55	R\$ 9.733,84
82	Jantar de acompanhante	1.979	R\$ 37,37	R\$ 73.955,23
83	Ceia de acompanhante	632	R\$ 9,88	R\$ 6.242,05

84	Ceia para funcionários e residentes	2	R\$ 10,77	R\$ 21,53
85	Kit destinado aos pacientes cirúrgicos	3.931	R\$ 19,96	R\$ 78.475,86
86	Dieta rica em fibras	2	R\$ 36,21	R\$ 72,41
87	Dieta obstipante	4	R\$ 35,36	R\$ 141,45
88	Fórmula infantil comum L	16	R\$ 19,82	R\$ 317,07
89	Fórmula infantil especial L	24	R\$ 28,43	R\$ 682,32
90	Mamadeira leite comum	22	R\$ 18,24	R\$ 401,28
91	Água mineral 1,5L	24	R\$ 7,71	R\$ 185,12
92	Água mineral 500ml	49	R\$ 3,98	R\$ 195,18
93	Dieta enteral sistema fechado normal	828	R\$ 246,15	R\$ 203.809,44
94	Dieta enteral sistema fechado especial	313	R\$ 308,43	R\$ 96.539,63
95	Suplemento nutricional 200ml	227	R\$ 260,71	R\$ 59.180,41
96	Módulo espessante (gramas) sachê 1,2gr	3.353	R\$ 3,81	R\$ 12.763,75
97	Módulo de fibras em pó sem sabor (gramas)	20	R\$ 5,51	R\$ 110,20
98	Probiótico sachê de 1gr	30	R\$ 8,14	R\$ 244,30
99	Proteína sachê de 15gr	136	R\$ 16,35	R\$ 2.223,15
100	Fibras sachê 5gr	76	R\$ 13,25	R\$ 1.006,75
101	Leite comum L	10	R\$ 10,61	R\$ 106,07
102	Frasco de água enteral	1.398	R\$ 5,59	R\$ 7.810,16
103	Sopa congelada 500ml	40	R\$ 22,77	R\$ 910,33
<b>Total mensal estimado</b>				<b>R\$ 1.470.540,56</b>

### 3. VALOR TOTAL DO LOTE UNICO

Descrição	Valor total mensal
Valor do posto de serviço + Valor total das refeições	<b>R\$ 1.807.054,88</b>

**11.3 A análise das propostas pelos integrantes da Equipe de Apoio visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo desclassificadas as propostas:**

**11.3.1** Que não atendam às exigências contidas neste Edital;

**11.3.2** Que apresentem preços, ofertas ou vantagens vinculadas em proposta das demais **EMPRESAS PROPONENTES**;

**11.3.3** Que contenham o valor total do lote manifestamente inexecutável, excessivo, simbólico, irrisório ou igual a zero, bem como, valores unitários simbólicos, irrisórios ou igual a zero;



**11.3.3.1** Entende-se por valor inexequível a proposta que apresentar **VALOR UNITÁRIO DE CADA ITEM E/OU VALOR DO LOTE**, inferiores a 70% (setenta por cento) da média de mercado auferida pela Associação Saúde da Família, indicada no **item 11.2**.

**11.3.3.2** Não se aplicará o disposto no item **11.3.3.1** nos casos em que a empresa proponente comprove que os custos e/ou preços são coerentes com os de mercado ou com os custos que pratique com outros contratantes.

**11.3.4** Que estejam com o **VALOR UNITÁRIO DE CADA ITEM E/OU VALOR DO LOTE** acima da média de mercado aferida pela Associação Saúde da Família, conforme descrito no item 11.2 do Edital;

**11.3.5** Que deixem de apresentar o valor para quaisquer dos itens constantes no lote do qual apresentar proposta.

**11.4** No caso de empate de menor proposta será dada a possibilidade de as empresas proponentes apresentarem proposta de preço inferior, decidindo-se através de sorteio a empresa que iniciará a apresentação da melhor oferta.

**11.5** Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**.

**11.6** O Responsável pelo Certame poderá, a seu critério, negociar o valor da proposta vencedora, se assim considerar necessário.

**11.7** Caso a empresa que ofertar o menor preço apresentar um dos casos do **item 11.3**, a **ASF** partirá para avaliação do segundo colocado.

**11.8** Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

**11.8.1** No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total do orçamento, procedendo-se as correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários e sua respectiva somatória. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

**11.9** Se todas as empresas proponentes não atenderem integralmente a todas as exigências para classificação das propostas, o Responsável pelo Certame suspenderá a sessão, fixando às empresas proponentes o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para apresentação de novas propostas.

**11.9.1** A(s) empresa(s) que não apresentar(em) nova proposta, no prazo estipulado no **item 11.9**, será(ão) considerada(s) desclassificada(s) imediatamente, não podendo exercer nenhum dos atos editalícios previstos.



**11.9.2** A não apresentação de nova proposta por nenhuma das empresas proponentes dentro do prazo estipulado no **item 11.9**, ocasionará em fracasso do certame, devendo o mesmo ser republicado, para abertura de nova sessão.

## **12. DA HABILITAÇÃO**

**12.1** O envelope “Documentos de Habilitação” deverá conter a documentação relativa à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira e à regularidade fiscal, bem como, as declarações constantes nos anexos, **sendo preferencialmente apresentados ordenadamente conforme itens 13 a 17**, de modo a facilitar sua análise.

**12.2** Os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da empresa proponente que foi credenciada, com nº de CNPJ e respectivo endereço. Se a empresa proponente apresentar credenciamento e proposta em nome da matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se o fizer pela filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, por sua própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

**12.3** Todos os documentos exigidos **deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada ou em publicação de órgão de imprensa**, na forma da lei e serão retidos para oportuna juntada aos autos do processo administrativo.

**12.3.1** As certidões fiscais e as declarações exigidas somente serão aceitas em sua via original.

**12.4** Todas as declarações e demais documentos expedidos pela empresa proponente deverão estar subscritos por seu representante legal, nos termos do item 7.7.

**12.5** Os documentos devem estar com seu prazo de validade vigente. Se este prazo não constar de lei específica ou do próprio documento, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a partir da data de sua expedição.

**12.6** Os documentos emitidos via *Internet* poderão ser conferidos e substituídos, se for o caso, pela Comissão de Seleção, nos termos do **item 19.2** deste Edital.

## **13. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**13.1** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou empresa individual de responsabilidade limitada.

**13.2** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária que comprove possuir como objeto a prestação de serviço compatível com os exigidos neste Edital.

**13.3** Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

**13.4** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**13.5** Fica dispensada da apresentação do Contrato Social ou documento constitutivo devidamente, a empresa proponente que tenha apresentado no Ato do Credenciamento por cópia autenticada.

#### **14. REGULARIDADE FISCAL**

**14.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ). Caso a empresa o tenha apresentado no credenciamento ou tenha sido emitido nos termos do item 8.2.4, fica dispensada a apresentação deste documento nos documentos de habilitação.

[https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/cnpjreva\\_solicitacao.asp](https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp)

**14.2** **Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, expedida pela Secretaria da Receita Federal, nos termos da Portaria RFB/PGFN nº 1.751/2014, que abrange todos os créditos tributários federais administrados pela RFB e PGFN, inclusive as contribuições sociais.

<https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/certidaointernet/pj/emitir>

**14.3** **Certificado de Regularidade do FGTS – CRF**, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>

**14.4** **Certidão Negativa de Tributos Mobiliários do Município de São Paulo, da sede ou filial da empresa**, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças de São Paulo.

[https://duc.prefeitura.sp.gov.br/certidoes/forms\\_anonimo/frmConsultaEmissaoCertificado.aspx](https://duc.prefeitura.sp.gov.br/certidoes/forms_anonimo/frmConsultaEmissaoCertificado.aspx)

**14.4.1** Caso não esteja cadastrado como contribuinte no Município de São Paulo, a empresa proponente deverá apresentar declaração, firmada por seu representante legal, sob as penas da lei, de não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada, nos termos do **Anexo VI**.

**14.5** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**.

<https://cndt-certidao.tst.jus.br/inicio.faces>

**14.6** Prova de inexistência de registro no **CADIN** Municipal da Prefeitura de São Paulo mediante a **apresentação de Consulta CADIN-Municipal**, disponível no site da Prefeitura de São Paulo.

[http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadin/Pesq\\_Deb.aspx](http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadin/Pesq_Deb.aspx)

**14.7** **Serão aceitas certidões positivas com efeitos negativas, que noticiem que os débitos certificados estão garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.**

**14.8** Caso haja restrição para emissão de certidão em virtude de débitos já quitados, ou quando da emissão da certidão, constar débitos já quitados, o fornecedor poderá apresentar comprovante de pagamento dos respectivos débitos já quitados, sem prejuízo da apresentação

da regular certidão no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de desclassificação ou rescisão contratual, caso o contrato já tenha sido celebrado.

## **15. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**15.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede matriz ou filial da pessoa jurídica, datada de no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data da apresentação da proposta.

**15.1.1** No caso de certidão positiva, a proponente deverá juntar certidão de objeto e pé, esclarecendo o posicionamento da(s) ação(ões).

**15.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício**, já exigíveis e apresentadas na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Caberá a empresa proponente comprovar a sua boa situação financeira, com a apresentação de índices de liquidez corrente, liquidez geral e solvência geral iguais ou superiores a 01 (um), sendo que a definição desses indicadores será apurada com a aplicação das fórmulas previstas no **Anexo VII**.

**15.2.1** O balanço patrimonial e demonstrações contábeis deverão conter os registros no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos Termos de Abertura e de Encerramento.

**15.2.2** Caso a empresa esteja cadastrada no Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, poderá apresentar as seguintes documentações:

**15.2.2.1** Balanço patrimonial conforme **subitem 15.2.1** ou emitido pelo sistema eletrônico do SPED;

**A)** A apresentação do balanço patrimonial pelo sistema eletrônico do SPED dispensa a forma exigida no **item 12.3** (autenticado).

**15.2.2.2** Demonstrações do resultado - DRE, do último exercício social, conforme **subitem 15.2.1** ou emitido pelo sistema eletrônico do SPED;

**A)** A apresentação das demonstrações do resultado pelo sistema eletrônico do SPED, dispensa a forma exigida no **item 12.3**(autenticado).

**15.2.2.3** Comprovante de entrega da Escrituração Contábil Digital – ECD ao SPED Contábil.

**15.2.3** A empresa que não tiver alcançado os índices exigidos no **item 15.2** será habilitada desde que tenha Capital Social equivalente a 5% (cinco por cento) do **valor total estimado da contratação**.

**15.2.3.1** Para fins de apuração do **valor estimado do total da contratação** será utilizado o valor aferido por meio da pesquisa de mercado multiplicado pelo tempo de 12 (doze) meses de contratação.



**15.2.4** As microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES NACIONAL estão DISPENSADAS, especialmente para o objeto desta seleção de fornecedores, da apresentação do balanço conforme previsto no **item 15.2**. Para este caso, a empresa proponente **deverá apresentar declaração conforme Anexo VIII**, sob as penas do art. 299 do Código Penal – *Falsidade Ideológica*, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123 de 2006, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento dessa situação. A declaração deverá ser subscrita por quem detenha poderes de representação da empresa proponente e por seu contador ou técnico em contabilidade, identificado com seu número de registro junto ao CRC, nos termos **do item 7.7**

## **16. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**16.1** Para a aferição da Qualificação Técnica das empresas proponentes interessas, deverão ser disponibilizados:

**16.1.1 Atestado(s) de Capacidade Técnica**, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da empresa proponente, em percentual mínimo de 50 % (cinquenta por cento) do número total estimado de refeições, para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta Seleção de Fornecedores (**cópia autenticada**). Os atestados poderão ser apresentados em via assinada eletronicamente, desde que acompanhado do **certificado de autenticidade da assinatura e/ou validador ITI**. Deverá ainda, ser apresentado pelo menos um atestado que comprove a capacidade técnica a empresa no transporte e na logística de distribuição das refeições, evidenciando a execução de serviços compatíveis com as exigências operacionais do presente certame.

**16.1.1.1 O percentual mínimo de 50% (cinquenta por cento) deverá ser referenciado pela quantidade total mensal estimada das refeições, conforme o quadro indicado no item 11.2.**

**16.1.1.2** Será realizada, a critério da ASF, **diligência para confirmação** dos dados e dos serviços descritos no(s) atestado(s).

**16.1.1.3** Serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pela ASF/**CONTRATANTE** em cópia simples, ocasião em que caberá, se necessários, diligência interna para confirmação dos dados descritos.

**16.1.2** Comprovar que possui nutricionista Responsável Técnico (RT) e Técnico de Nutrição regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN/SP, apresentando:

- a) Certidão de Registro de Responsabilidade Técnica emitida pelo CRN/SP em nome da pessoa jurídica; e
- b) Cópia do diploma de nível superior em Nutrição do referido profissional.



**16.1.3** Declaração indicando o nutricionista que atuará como responsável pelo serviço objeto desta seleção, com registro válido no CRN/SP (**ANEXO IX**).

**16.1.3.1** O profissional indicado poderá ser o mesmo Responsável Técnico da empresa ou outro nutricionista vinculado à proponente, desde que devidamente registrado no CRN/SP.

**16.1.3.2** Na hipótese de se tratar de nutricionista diferente do registrado como Responsável Técnico da empresa no CRN/SP (item 16.1.2), a Certidão de Registro Profissional do nutricionista indicado em declaração deverá ser apresentado antes da assinatura do contrato.

**16.1.6** Declaração expressa de que a empresa proponente possui/possuirá na empresa, profissionais devidamente habilitados e em número suficiente para a execução dos serviços, objeto deste instrumento, com registros válidos nos respectivos conselhos de classe competente. (**ANEXO X**).

**16.1.7** Alvará de funcionamento do estabelecimento da proponente ou autorização equivalente, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

**16.1.7.1** Caso a empresa tenha efetuado algum pedido de atualização da inscrição, do registro e/ou do alvará de funcionamento, ou tenha solicitado renovação destes órgãos competentes, será aceito o protocolo das solicitações acompanhadas da inscrição, registro e/ou do alvará anterior, qual seja o caso.

**16.1.7.2** Para a condição descrita no item acima, a empresa deverá apresentar o documento regular antes da assinatura do contrato, se o caso.

**16.1.8** Para fins de habilitação técnica, a empresa proponente que estiver classificada em primeiro lugar e que atender aos demais critérios de habilitação passará por uma visita técnica, em dia e horário disposto em ata de seleção, que será realizada por membro técnico da seleção de fornecedores, a fim de analisar os seguintes itens:

**16.1.8.1** Infraestrutura e higiene – cozinha organizada, limpa, com áreas setorizadas e em conformidade com as legislações sanitárias (Portaria 2.619/2011, RDC 216 e CVS 5);

**16.1.8.2** Capacidade de produção – estrutura, departamento pessoal e equipamentos compatíveis com o volume de refeições do memorial descritivo e complexidade das unidades;

**16.1.8.3** Segurança alimentar – manual de boas práticas atualizado, POPs implantados, registros de controle de temperatura e rastreabilidade dos insumos dos fornecedores;

**16.1.8.4** Equipe técnica – nutricionista responsável habilitado, registros de treinamento da equipe em boas práticas para alimentação hospitalar periodicamente.



**16.1.8.5 Qualidade dos insumos e armazenamento** – fornecimento de gêneros de primeira qualidade, condições de armazenamento e controle de validade.

**16.1.8.6 Transporte** – veículos exclusivos para transporte de alimentação, adequados, higienizados e com controle de temperatura, embalagens seguras e compatíveis com as refeições.

**16.1.9** Cada item descrito nos subitens anteriores que serão avaliados valerá 02 (dois) pontos, com exceção do subitem 16.1.8.6, considerando a possibilidade de que a aquisição de carro e ajustes técnicos para a prestação dos serviços, se dê de forma posterior a declaração de vencedora.

**16.1.10** A empresa proponente visitada, deverá computar no mínimo 06 (seis) pontos, para ser considerada habilitada na seleção de fornecedores e conseqüentemente, vencedora do certame.

## **17. DECLARAÇÕES**

**17.1** As declarações apresentadas pelas empresas proponentes devem apresentadas em via original, assinadas física ou eletronicamente, nos termos do item 7.7, **não sendo aceitas cópias**, conforme abaixo:

**17.1.1 Anexo III** – Atestado de Visita Técnica.

**17.1.2 Anexo IV** – Declaração de pleno conhecimento do objeto.

**17.1.3 Anexo VI** – Declaração de que a empresa não possui Cadastro Mobiliário junto à Prefeitura do Município de São Paulo e que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo (apenas para empresas que não sejam cadastradas no município de São Paulo).

**17.1.4 Anexo VII** – Índices de Balanço Patrimonial assinada pelo contador da empresa.

**17.1.4 Anexo VIII** – Declaração de enquadramento de microempresas e empresas de pequeno porte optante pelo SIMPLES NACIONAL nos termos da Lei Complementar nº 123 de 2006, assinada pelo representante legal da empresa e pelo seu contador (apenas para empresas optantes pelo Simples Nacional).

**17.1.5 Anexo IX** – Declaração de que possui pelo menos 01 (um) Responsável Técnico pelo serviço.

**17.1.6 Anexo X** – Declaração de profissionais habilitados em número suficiente para execução dos serviços.

**17.1.7 Anexo XI** – Declaração de cumprimento das condições de habilitação.

**17.1.8 Anexo XII** – Declaração conjunta de cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, Inexistência de Impedimento Legal, e de que possui mão de obra especializada para execução do objeto licitado.

**17.1.9 Anexo XIII** – Declaração de termo de compromisso e adesão.

## **18. DA ABERTURA E DO JULGAMENTO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO**

**18.1** Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação, verificando a sua habilitação ou inabilitação do vencedor.

**18.2** Eventuais falhas ou outras irregularidades nos documentos de habilitação **apresentados** poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do certame, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante junto à empresa proponente, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

**18.2.1** Verificação efetuada por meio eletrônico para constar a veracidade e/ou validade dos documentos **apresentados**, desde que sejam passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**18.2.2** Constatada a veracidade e/ou validade conforme subitem acima, a responsável pelo certame poderá efetuar a substituição do(s) documento(s) ora consultado(s), desde que emitidos gratuitamente.

**18.2.3** Nenhum outro documento da habilitação apresentado poderá ser substituído, com exceção daqueles mencionados nos subitens acima.

**18.3** Se a **EMPRESA PROPONENTE** desatender as exigências para a habilitação, o responsável pelo certame, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até que seja declarado um vencedor.

**18.4** Se todas as **EMPRESAS PROPONENTES** não atenderem integralmente a todas as exigências contidas no *Capítulo – Da Habilitação*, o Responsável pelo Certame suspenderá a sessão a sessão, fixando às empresas o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após a publicação da Ata da Sessão que determinou tal ato, prorrogável por igual período, para apresentação de nova documentação.

**18.4.1** A não apresentação de nova documentação pelas empresas proponentes dentro do prazo estipulado no **item 18.4**, ocasionará em fracasso do certame, devendo o mesmo ser republicado, para reabertura de nova sessão.

**18.5** Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a **EMPRESA PROPONENTE** será habilitada e declarada vencedora do certame.

**18.6** A assinatura do contrato poderá estar condicionada à disponibilização pela EMPRESA PROPONENTE, dos documentos que certifiquem o profissional indicado pela empresa como responsável pelo serviço no subitem 16.1.3, além do Alvará de Funcionamento quando não for possível sua apresentação nos documentos de habilitação, conforme itens 16.1.7.1 e 16.1.7.2.

18.7 A não disponibilização, quando exigido, de documentos que condicionam a assinatura do Contrato, implicará na imediata exclusão da empresa do certame, e, de conseguinte, partir-se-á para a análise documental da empresa que estiver imediatamente colocada abaixo na linha classificatória, assim sucessivamente, até que se declare uma vencedora.

## **19. DAS DILIGÊNCIAS, ESCLARECIMENTOS E SANEAMENTO DE FALHAS SOBRE AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS ENVELOPES.**

**19.1** O Responsável pelo Certame poderá suspender a sessão a qualquer tempo, caso julgue pertinente, sendo facultada a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo de seleção de fornecedores, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão, exceto aqueles permitidos nos casos dos **itens 19.2 e 19.3**, documentos que podem ser extraídos pela internet e os demais documentos constatados por meio da diligência, assinados pelos membros da Comissão de Seleção de Fornecedores, que constarão apensos aos autos.

**19.2** A Comissão do presente poderá, a seu critério, em qualquer fase do presente certame, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo de Seleção.

**19.3** As complementações de insuficiências ou as correções de caráter formal necessárias ao saneamento das falhas caracterizadas como falhas formais no curso do procedimento poderão ser realizadas pelo Responsável pelo Certame e Equipe de Apoio.

**19.3.1.** Considera-se falha ou defeito moral aquele que:

**A)** Não desnature o objeto do documento apresentado;

**B)** Não permita aferir, com a devida segurança, a informação constante do documento;

**C)** Não implique a apresentação de documento que deveria constar originalmente da documentação apresentada pela **EMPRESA PROPONENTE**, e nem se refira a fato existente apenas após a **DATA DE ENTREGA DAS PROPOSTAS**; e,

**D)** Não possua o condão de diferenciar o tratamento entre os proponentes, em atenção ao princípio da isonomia.

## **20. DO PREÇO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**20.1** O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

**20.2** O preço ofertado deverá incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive, taxas administrativas, seguro e todos os demais que recaiam sobre o objeto da seleção de fornecedores e constituirá a única e completa remuneração pelos serviços prestados.

**20.3** Os recursos orçamentários para cobertura das despesas correrão por conta de Contratos de Gestão ou outros instrumentos jurídicos congêneres firmados com o Poder Público.



**20.3.1** Em caso de redução ou supressão de repasses, bem como, eventual imposição de renegociação por meio de Decretos, Portarias ou Atos Normativos congêneres supervenientes, editados pelo Poder Público, o preço levado a efeito por meio da presente Seleção de Fornecedores poderá ser revisto pelas **Partes**.

**20.3.2** A alteração e/ou extinção dos Contratos de Gestão serão considerados **caso fortuito**, não acarretando qualquer responsabilização à **ASF**, nos termos do artigo 393 do Código Civil.

**20.4** O prazo de pagamento será de até 28 (vinte e oito) dias após a apresentação da Nota Fiscal de Prestação de Serviços e/ou Fatura, através de crédito em conta no Banco do Brasil de titularidade da empresa proponente.

## **21. DAS PENALIDADES**

**21.1** Pela recusa injustificada em manter o preço ofertado na proposta, deixar de assinar o Termo de Contrato dentro dos prazos estabelecidos pela Associação Saúde da Família, ou ainda, de apresentar eventual documento exigido para a assinatura do contrato, ficará a empresa vencedora sujeita à multa de 10 % (dez por cento) do valor global da proposta e, enquanto não saldado o débito, impedida de licitar ou contratar com a Associação Saúde da Família pelo período de 02 (dois) anos.

**21.2** Se a recusa for motivada pelo fato impeditivo relevante, devidamente comprovado e superveniente à apresentação da proposta, a sanção poderá ser relevada por ato fundamentado da Associação Saúde da Família.

**21.3** A empresa proponente que ensejar o retardamento da execução do certame, deixar de entregar documentação exigida neste Edital ou apresentar documentação/declaração falsa, não mantiver os valores apresentados na proposta, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal ou apresentar objeto distinto do que oferecido, ficará impedida de contratar a Associação Saúde da Família, pelo período de 02 (dois) anos, sem prejuízo da multa estipulada no **item 21.1**.

**21.4** A falsidade nas declarações prestadas ou nos documentos apresentados, poderá caracterizar ilícito penal, sem prejuízo do enquadramento de outras figuras jurídicas, implicando na inabilitação da empresa proponente, se o fato vier a ser constatado durante o tramite da seleção de fornecedores, ou na rescisão imediata do instrumento quando da assunção das obrigações contratuais, sem prejuízo da aplicação de penalidade quanto ao impedimento de licitar e contratar com a Associação Saúde da Família pelo período de 02 (dois) anos.

**21.5** Além das penalidades estabelecidas acima, ficará a proponente sujeita às ações judiciais eventualmente cabíveis.

## **22. DO RECURSO**

**22.1** Finalizado o certame, as propostas comerciais de todas as empresas participantes, bem como, os documentos de habilitação da empresa declarada vencedora e de eventuais empresas declaradas inabilitadas, juntamente com a respectiva ata circunstanciada, serão enviados por e-mail a todos os participantes devidamente **credenciados** no certame, os quais terão até às 17h00min, do dia seguinte ao certame para manifestar intenção na interposição de recurso, se o

caso, abrir-se-á, então, o prazo de 02 (dois) dias para apresentação das razões de recurso, ficando as demais **EMPRESAS** autorizadas a apresentar contrarrazões, em igual número de dias, contados a partir da ciência das razões recursais apresentadas tempestivamente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo.

**22.1.1** Os recursos deverão estar previamente fundamentados e assinados por representante legal ou procuradores com poderes para tanto.

**22.2** A ausência de manifestação nos termos do **item 22.1**, importará a decadência do direito de recurso, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

**22.3** Decairá do direito ao recurso em face de eventuais falhas ou irregularidades que viciarem o certame a empresa proponente que não apresentar razões de recurso no prazo estabelecido no **item 22.1**, convalidando todos os atos do procedimento.

**22.4** A nulidade de quaisquer atos da Responsável pelo Certame ou da Equipe de Apoio deverá ser alegada na primeira oportunidade em que couber à empresa proponente manifestar-se, sob pena de preclusão.

**22.5** É vedado às empresas proponentes discutirem no curso do processo as questões já decididas a cujo respeito se operou a preclusão.

**22.6** Interposto o recurso, o Responsável pelo Certame poderá reconsiderar a sua decisão devidamente informando a autoridade competente ou encaminhá-lo acompanhado das contrarrazões, se houver, à Assessoria Jurídica para manifestar-se, com posterior encaminhamento a autoridade superior competente para decisão final.

**22.7** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à **EMPRESA VENCEDORA**.

**22.8** O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos autos insuscetíveis de aproveitamento.

**21.9** As razões de recurso e de contrarrazões de recurso deverão ser apresentadas em forma de petição e protocoladas no prazo estipulado no **subitem 21.1**, na Praça Marechal Cordeiro de Farias, nº 65, Higienópolis, São Paulo/SP – CEP: 01244-050.

**22.10** A decisão do recurso será publicada no *site* da ASF, [www.saudedafamilia.org](http://www.saudedafamilia.org)

## **23. DO CONTRATO**

**23.1** O contrato obedecerá aos termos da minuta constante do **Anexo XV– Minuta de Contrato** deste Edital.

**23.2** A empresa vencedora do certame será chamada para assinatura do contrato no prazo de até 10 (dez) dias úteis.

**23.3** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado por mais 10 (dez) dias úteis por determinação da Gerência Administrativa, de ofício ou mediante solicitação motivada da empresa vencedora e devidamente aceita pela ASF.

**23.4** Deixando a empresa vencedora de assinar o contrato no prazo fixado, ou não atendendo a qualquer das condições precedentes para a assinatura do contrato, nos termos deste Edital, poderá a **CONTRATANTE**, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, convocar as **EMPRESAS PROPONENTES** remanescentes na respectiva ordem de classificação.

**23.5** Caso a empresa vencedora que tenha assinado o contrato retardar o início da execução do serviço de forma imotivada e sem anuência **CONTRATANTE**, ensejará em causa de rescisão contratual, sem prejuízo das penalidades advindas e será convocada à assinatura do contrato a **EMPRESA PROPONENTE** remanescente na respectiva ordem de classificação para renegociação do valor apresentado na proposta, que deverá estar válida e vigente.

## **24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**24.1** As normas disciplinadoras desta Seleção de Fornecedores serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitadas a igualdade de oportunidade entre as **EMPRESAS PROPONENTES** e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**24.2** O presente Edital poderá ser modificado até a DATA DA ENTREGA DAS PROPOSTAS, observando-se as seguintes condicionantes:

**A)** Divulgação da modificação pela mesma forma em que se deu a divulgação do Edital;

**B)** Abertura do prazo inicialmente estabelecido, se a modificação afetar substancialmente os documentos de habilitação e a formulação das propostas comerciais.

**24.3** Das sessões públicas de processamento do certame serão lavradas atas circunstanciadas constando os atos delas decorridos.

**24.4** Recusas, impossibilidades de assinaturas e/ou ausência devem ser registradas expressamente na própria ata.

**24.5** As **EMPRESAS PROPONENTES** devem ter pleno conhecimento de todos os elementos constantes do presente Edital e seus anexos, não podendo alegar, posteriormente, qualquer desconhecimento quanto às condições estabelecidas, como razão impeditiva ao perfeito cumprimento do contrato.

**24.6** No caso de a sessão vir a ser, excepcionalmente, suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda da responsável pelo certame e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, às empresas proponentes, na sessão marcada para prosseguimento dos trabalhos.

**24.7** O responsável pelo Certame manterá em seu poder os envelopes de habilitação das demais empresas cujas propostas forem classificadas, até a formalização do contrato com o vencedor,

devendo as empresas providenciarem a retirada, caso queiram, em até 30 (trinta) dias após este fato, sob pena de inutilização dos documentos contidos.

**24.8** A Associação Saúde da Família, esclarece que, em consonância ao previsto no artigo 15 de seu Regulamento de Compras e Contratações de Obras e Serviços, não está obrigada a contratar com a proponente vencedora, podendo suspender ou cancelar a qualquer tempo e em qualquer fase os procedimentos de seleção que houver iniciado, assim como, recusar a participação em seleção ou a contratação de pessoa física ou jurídica que tenha demonstrado incapacidade administrativa, financeira ou técnica, ou ainda, má conduta ética na execução do contrato anterior firmado com a ASF, sem que tais atos impliquem direito de reclamação, indenização ou reembolso de quem se entender prejudicado.

**24.9** Os casos omissos do presente certame, serão solucionados pelo Responsável do Certame.

## **25. DOS ANEXOS**

**25.1** Integram o presente edital

**Anexo I** – Memorial descritivo;

**Anexo II** – Modelo de carta de credenciamento;

**Anexo III** – Atestado de visita técnica;

**Anexo IV** – Declaração de pleno conhecimento do objeto;

**Anexo V** – Modelo de proposta comercial;

**Anexo VI** – Modelo de declaração de não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo;

**Anexo VII** – Modelo de índices de balanço patrimonial;

**Anexo VIII** – Modelo de declaração de enquadramento de que trata a lei complementar nº 123/2006;

**Anexo IX** – Modelo de declaração de que possui Responsável Técnico;

**Anexo X** – Modelo de declaração de profissionais para execução dos serviços;

**Anexo XI** – Modelo de declaração de cumprimento das condições de habilitação;

**Anexo XII** – Modelo da declaração conjunta de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição, inexistência de impedimento legal e normas relativas à saúde e segurança do trabalho;

**Anexo XIII** – Modelo de declaração de termo de compromisso e adesão;

**Anexo XIV** – Modelo de avaliação de qualidade dos serviços;

**Anexo XV** – Modelo de minuta do termo de Contrato.

## **26. DO FORO**

**26.1** Para dirimir quaisquer questões decorrentes da presente Seleção de Fornecedores, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

São Paulo, XX de XXXXXX de 2025.

**Gerência Corporativa Administrativa  
Associação Saúde da Família – ASF**

23 / 133

## ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO

PROCESSO: **XXXXX/2025**

COLETA DE PREÇO: **XXXXX/2025**

### 1. Objeto:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA E TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES RECEPTORAS VISANDO O FORNECIMENTO DE TODAS AS REFEIÇÕES SUPRAMENCIONADAS, ALÉM DE DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS. NAS UNIDADES DE SAÚDE ADMINISTRADAS PELA ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA.

### 2. Descrição de serviços:

2.1. A contratação dos serviços de alimentação hospitalar se dará mediante **lote único**.

2.2. Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar será realizada mediante a utilização das dependências da **CONTRATADA** onde as refeições serão preparadas e transportadas para as unidades receptoras, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, demais autorizados e pacientes em internação domiciliar.

2.3. Contemplará a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a **Portaria Municipal SMS G. 2.619/2011**.

2.4. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

2.4.1 A utilização das dependências da **CONTRATADA**, onde a alimentação será preparada e porcionada;

2.4.2 A distribuição dos alimentos nas dependências da **CONTRATANTE**;

2.4.3 O transporte externo deverá ocorrer em caixas *hotbox* ou *thermobox* **não sendo permitidas em caixa de isopor**;

2.4.4 Conforme Portaria CVS nº 5 de 2003, os veículos utilizados para o transporte dos alimentos deverão ser isotérmicos. Cujas características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I – Ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;



II - Ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.

**2.4.5** Os veículos devem ainda atender a Portaria Municipal SMS 2.619/11 sobre a identificação do carro de transporte:

"10. TRANSPORTE

(...)

10.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, a seguinte inscrição: "Transporte de Alimentos ou Água Potável", nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível", quando for o caso."

**2.4.6** O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, impressora térmica de etiquetas, bobina de plástico filme PVC resinite, bobina picotada de sacos plásticos, etiquetas, bandejas plásticas, ribbon para impressora térmica, frasco pulverizador, caixas organizadoras, pallets, entre outros), mão-de-obra especializada, técnica, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

**2.4.7** A disponibilização e manutenção preventiva e corretivas dos equipamentos e utensílios utilizados em cada unidade;

**2.4.8** Fornecimento de dietas enterais, fórmulas lácteas e seus insumos;

**2.4.9** Fornecimento de dietas enterais sistema fechado incluindo equipos, para os pacientes de internação domiciliar;

**2.4.10** Fornecimento de bomba de infusão **de dupla via** para administração de dietas enterais e água em quantidade suficiente para as unidades e quando necessário, para pacientes acompanhados pela equipe EMAD em internação domiciliar e hospitalar que fazem uso desta alimentação.

**2.4.11** Disponibilização de veículos de transporte para as refeições, devendo as mesmas estarem devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos (*hotbox* ou *thermobox*) até as unidades de atendimento indicadas pela **CONTRATANTE**, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

**2.4.12** As refeições serão devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos, do tipo *hotbox* ou *thermobox*, com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e transportadas em veículos equipados e apropriados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até os locais indicados pela **CONTRATANTE**, onde serão distribuídas, porcionadas e servidas aos usuários e/ou transportadas já porcionadas em recipientes individuais;

**2.4.13** O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento em recipiente hermeticamente fechado e térmico, conservando a temperatura de até 10°C para produtos prontos para o consumo

que necessitam de refrigeração, e no mínimo 60°C para alimentos quentes prontos para o consumo;

**2.4.14** A contratada deverá disponibilizar, em cada unidade atendida, os equipamentos necessários que julgue necessários para a execução dos serviços, considerando recepção, o acondicionamento e a distribuição das refeições que requerem controle de temperatura, seja para preparações frias ou quentes. Tais equipamentos incluem, **mas não se limitam a:** carros térmicos hospitalares (quentes e frios), refrigeradores, geladeiras, freezers, carro para transporte de material aço inox, entre outros que julgar necessário, que garantam a manutenção das condições higiênico sanitárias e a temperatura adequada dos alimentos, conforme a legislação vigente;

**2.5** Inicialmente os serviços serão prestados nas unidades de saúde abaixo relacionadas, porém, **não limitados a estas**, podendo haver a inclusão de outros durante a vigência contratual, respeitando às especificidades exigidas no presente Memorial Descritivo.

REGIONAL	Unidade	Endereço
CAPELA DO SOCORRO	UPA DONA MARIA ANTONIETA	Rua Antônio Felipe Filho, nº 180, Jardim Somara, São Paulo/SP – CEP: 04.845-000.
CAPELA DO SOCORRO	UPA JD ICARAÍ QUINTANA	Rua São Roque do Paraguaçu, nº 190, Vila Quintana, São Paulo/SP – CEP: 04.837-150.
CAPELA DO SOCORRO	HOSPITAL MUNICIPAL CAPELA SOCORRO	Rua Cássio de Campos Nogueira, nº 2031, Jardim das Imbuías, São Paulo/SP – CEP: 04.829-310.
LAPA	AMA SOROCABANA	Rua Catão, nº 380, Vila Romana, São Paulo/SP – CEP: 05.049-000.
LAPA	COMPLEXO HOSPITALAR MUNIC. SOROCABANA	Rua Faustolo, nº 1.633, Lapa, São Paulo/SP – CEP: 05.041-001
LAPA	UPA LAPA	Avenida Queiroz Filho, nº 313, Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP: 05.319-000.
PARELHEIROS	UPA III PARELHEIROS	Estrada Ecoturística de Parelheiros, nº 5.252, Jardim dos Alamos, São Paulo/SP.
PARELHEIROS	PSM BALNEÁRIO SÃO JOSE	Rua Gaspar Leme, S/N, Balneário São José, São Paulo/SP – CEP: 04.864-050.
NORTE	UPA I ELISA MARIA	Rua Romulo Naldi, nº 1, Conjunto Promorar Estrada da Parada, São Paulo/SP – CEP: 02.873-250.
NORTE	HOSPITAL DIA DA REDE HORA CERTA BRASILÂNDIA	Rua Rui de Moraes Apocalipse, nº 2, Jardim do Tiro, São Paulo/SP – CEP: 02.842-260.
NORTE	UPA 21 DE JUNHO	Avenida João Paulo I, nº 421, Freguesia do Ó, São Paulo/SP – CEP:02.738-000.
NORTE	UPA JD. PERI	Rua Afonso Lopes Vieira, nº 35, Vila Dionísia, São Paulo/SP – CEP:02.671-100.

## CARACTERÍSTICA DAS UNIDADES

FUNCIONAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE DE LEITOS
24 HORAS	UPA DONA MARIA ANTONIETA	24
24 HORAS	AMA/UBS INTEGRADA JD ICARAÍ QUINTANA AMA	13
24 HORAS	HOSPITAL MUNICIPAL CAPELA SOCORRO	96
24 HORAS	AMA SOROCABANA	11
24 HORAS	COMPLEXO HOSPITALAR MUNIC. SOROCABANA	98
24 HORAS	UPA LAPA	37
24 HORAS	UPA III PARELHEIROS	27
24 HORAS	UPA I ELISA MARIA	7
24 HORAS	PSM BALNEÁRIO SÃO JOSÉ	17
24 HORAS	HOSPITAL DIA DA REDE HORA CERTA BRASILÂNDIA	7
24 HORAS	UPA 21 DE JUNHO	38
24 HORAS	UPA JD PERI	27

### 3. Do quadro de profissionais:

**3.1 A CONTRATADA** deverá dispor de quadro operacional, nutricionista, cozinheiro líder, cozinheiros auxiliares, cozinheiros dietéticos, cozinheiro geral, ajudante de cozinha, auxiliar de serviços gerais e outros que julgar necessário para a o processo de cocção, higienização, porcionamento e outros em quantidade suficiente conforme demanda para a unidade.

**3.2** Na unidade produtora de refeições, o Nutricionista deverá supervisionar DIARIAMENTE, de domingo a domingo, a operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessá

**3.3** Nos locais de prestação de serviço, realizar visitas **semanais**, pelo ao menos, 02 (duas) vezes por semana, com no mínimo 04 (quatro) horas de duração, de modo a supervisionar a operacionalização, e distribuição das dietas de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, bem como supervisionar e gerenciar equipe local (técnico de nutrição e copeiro).

**3.4** Responder de imediato as sinalizações de não conformidades da **CONTRATANTE**, com as devidas medidas corretivas.

**3.5** Organizar-se para a execução do cardápio, visando o mínimo de alterações possíveis após a aprovação do mesmo.

**3.6** Caso existam alterações no cardápio após sua aprovação, é imprescindível que haja aviso prévio, considerando que a **CONTRATANTE** atende pacientes com intolerâncias, aversões e/ou alergias alimentares, sendo necessário realizar a solicitação de dietas por meio de pedido especial.

**3.7** Executar todas as atividades inerentes ao cargo.

**3.8** Acompanhar os processos operacionais, desde a escolha dos gêneros alimentícios, preparo, distribuição das dietas, de acordo com as necessidades identificadas. Supervisionar todo o

processo de operacionalização, e execução dos protocolos operacionais padrões, garantindo conforme as legislações vigentes, devendo realizar o acompanhamento dos processos da unidade conforme previsto no item 3.2.

**3.9 A CONTRATANTE** pagará de forma apartada apenas a quantidade de posto de trabalho referente a **COPEIRA**, que será responsável pela distribuição das refeições/bebidas, recolhimentos dos utensílios nos leitos, organização do setor, limpeza dos utensílios diários e demais atribuições, conforme necessidade de cada serviço e **TÉCNICO DE NUTRIÇÃO**. Assim a empresa deverá compor o valor do alimento a ser oferecido, considerando os custos operacionais para preparação, desconsiderando o custo fixo destes profissionais.

**3.10** A quantidade de postos de copeira e técnico de nutrição, será solicitada conforme necessidade de cada serviço, podendo ser adequada ao longo da vigência contratual, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias para exclusão e de até 10 (dez) dias para inclusão.

Unidade	POSTO DE SERVIÇO	QUANTIDADE
<b>REGIÃO GEOGRÁFICA SUL</b>		
UPA D. MARIA ANTONIETA FERREIRA DE BARROS	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12 HS NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
UPA JD ICARAÍ QUINTANA AMA	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
HOSPITAL MUNICIPAL CAPELA SOCORRO	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
UPA III PARELHEIROS	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-

PSM BALNEÁRIO SÃO JOSÉ	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>

**REGIÃO GEOGRÁFICA OESTE**

AMA SOROCABANA	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	-
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	-
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
COMPLEXO HOSPITALAR MUNIC. SOROCABANA	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>02</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
UPA LAPA	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-

**REGIÃO GEOGRÁFICA NORTE**

UPA 21 DE JUNHO	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
UPA I ELISA MARIA	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
UPA JD PERI	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>



HOSPITAL DIA DA REDE HORA CERTA BRASILÂNDIA	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	<b>01</b>
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
	<b>COPEIRA 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	-
	<b>COPEIRA 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H DIURNO 07:00 AS 19:00 SEG A DOM</b>	-
	<b>TÉCNICO DE NUTRIÇÃO 12H NOTURNO 19:00 AS 07:00 SEG A DOM</b>	-

(\*) Os postos serão de segunda a domingo na escala 12x36.

(\*\*) Nos serviços em que não tiver posto de serviço, a distribuição será realizada pelo quadro próprio da ASF.

(\*\*\*) A quantidade exata de postos e serviços serão definidas no momento da emissão da ordem de serviço.

#### 4. Descrição dos serviços: dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis:

4.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação aos usuários dos serviços administrados pela ASF, envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições até as unidades receptoras, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

4.2 Segundo as características da (s) unidade (s) atendida (s), observa-se, ainda:

4.2.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

4.2.2 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;

4.2.3 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades;

4.2.4 A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições no local de preparação, deverão ser supervisionados pelo responsável técnico (RT) da **CONTRATADA**, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

4.3 Para a execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- 4.3.1** Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 4.3.2** Elaboração de cardápios diários completos por tipos de dietas, sempre respeitando o cronograma de frequência dos alimentos, que deve ser disponibilizado para cada unidade com 30 (trinta) dias de antecedência;
- 4.3.3** Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 4.3.4** Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- 4.3.5** Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- 4.3.6** Coleta de amostras da alimentação preparada antes do transporte, e após a entrega na unidade, tendo em vista que o alimento pode sofrer alteração de temperatura e concomitantemente o crescimento bacteriano;
- 4.3.7** Transporte das refeições até os locais de distribuição das refeições, seguindo os horários de entrega acordados com cada unidade receptora;
- 4.3.8** Entrega das refeições nas unidades de saúde, estando as mesmas devidamente acondicionadas em balcões térmicos ou em embalagem individuais, do tipo marmitex de plástico, com tampa transparente conforme característica de porcionamento de cada serviço, transportados em recipientes isotérmicos, do tipo *hotbox*, observando a apresentação, temperatura e qualidade, de forma a manter as condições adequadas, conforme Portaria CVS n.º 5 de 2013 além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a **Portaria Municipal SMS G. 2619/2011**.
- 4.3.9** Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;
- 4.3.10** Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- 4.3.11** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

## **5. Dos tipos da alimentação a serem fornecidas:**

**5.1** Abaixo segue tabela com os tipos de refeição a serem fornecidas:

ITEM	TIPOS
1	DESJEJUM DIETA GERAL
2	COLAÇÃO DIETA GERAL
3	ALMOÇO DIETA GERAL
4	MERENDA DIETA GERAL
5	JANTAR DIETA GERAL
6	CEIA DIETA GERAL
7	DESJEJUM DIETA BRANDA



8	COLAÇÃO DIETA BRANDA
9	ALMOÇO DIETA BRANDA
10	MERENDA DIETA BRANDA
11	JANTAR DIETA BRANDA
12	CEIA DIETA BRANDA
13	DESJEJUM DIETA PASTOSA
14	COLAÇÃO DIETA PASTOSA
15	ALMOÇO DIETA PASTOSA
16	MERENDA DIETA PASTOSA
17	JANTAR DIETA PASTOSA
18	CEIA DIETA PASTOSA
19	DESJEJUM DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA
20	COLAÇÃO DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA
21	ALMOÇO DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA
22	MERENDA DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA
23	JANTAR DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA
24	CEIA DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA
25	DESJEJUM DIETA LEVE
26	COLAÇÃO DIETA LEVE
27	ALMOÇO DIETA LEVE
28	MERENDA DIETA LEVE
29	JANTAR DIETA LEVE
30	CEIA DIETA LEVE
31	DESJEJUM DIETA LEVE LIQUIDIFICADA
32	COLAÇÃO DIETA LEVE LIQUIDIFICADA
33	ALMOÇO DIETA LEVE LIQUIDIFICADA
34	MERENDA DIETA LEVE LIQUIDIFICADA
35	JANTAR DIETA LEVE LIQUIDIFICADA
36	CEIA DIETA LEVE LIQUIDIFICADA
37	DESJEJUM DIETA LIQUIDA
38	COLAÇÃO DIETA LIQUIDA
39	ALMOÇO DIETA LIQUIDA
40	MERENDA DIETA LÍQUIDA
41	JANTAR DIETA LIQUIDA
42	CEIA DIETA LIQUIDA
43	DESJEJUM DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO
44	COLAÇÃO DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO
45	ALMOÇO DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO
46	MERENDA DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO
47	JANTAR DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO
48	CEIA DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO
49	DIETA HIPOSSÓDICA - DESJEJUM
50	DIETA HIPOSSÓDICA - COLAÇÃO



51	DIETA HIPOSSÓDICA - ALMOÇO
52	DIETA HIPOSSÓDICA - MERENDA
53	DIETA HIPOSSÓDICA - JANTAR
54	DIETA HIPOSSÓDICA - CEIA
55	DIETA PARA DIABÉTICOS - DESJEJUM
56	DIETA PARA DIABÉTICOS - COLAÇÃO
57	DIETA PARA DIABÉTICOS - ALMOÇO
58	DIETA PARA DIABÉTICOS - MERENDA
59	DIETA PARA DIABÉTICOS - JANTAR
60	DIETA PARA DIABÉTICOS - CEIA
61	DIETA HIPERCALÓRICA - DESJEJUM
62	DIETA HIPERCALÓRICA - COLAÇÃO
63	DIETA HIPERCALÓRICA - ALMOÇO
64	DIETA HIPERCALÓRICA - MERENDA
65	DIETA HIPERCALÓRICA - JANTAR
66	DIETA HIPERCALÓRICA - CEIA
67	DIETA HIPERPROTÉICA - DESJEJUM
68	DIETA HIPERPROTÉICA - COLAÇÃO
69	DIETA HIPERPROTÉICA - ALMOÇO
70	DIETA HIPERPROTÉICA - MERENDA
71	DIETA HIPERPROTÉICA - JANTAR
72	DIETA HIPERPROTÉICA - CEIA
73	DIETA HIPOGORDUOSA - DESJEJUM
74	DIETA HIPOGORDUOSA - COLAÇÃO
75	DIETA HIPOGORDUOSA - ALMOÇO
76	DIETA HIPOGORDUOSA - MERENDA
77	DIETA HIPOGORDUOSA - JANTAR
78	DIETA HIPOGORDUOSA - CEIA
79	DESJEJUM ACOMPANHANTE
80	ALMOÇO ACOMPANHANTE
81	MERENDA ACOMPANHANTE
82	JANTAR ACOMPANHANTE
83	CEIA ACOMPANHANTE
84	CEIA PARA FUNCIONÁRIOS E RESIDENTES
85	KIT DESTINADO AOS PACIENTES CIRURGICOS
86	DIETA RICA EM FIBRAS
87	DIETA OBSTIPANTE
88	FÓRMULA INFANTIL COMUM L
89	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL L
90	MAMADEIRA LEITE COMUM
91	ÁGUA MINERAL 1,5 L
92	ÁGUA MINERAL 500 ML
93	DIETA ENTERAL SISTEMA FECHADO NORMAL

94	DIETA ENTERAL SISTEMA FECHADO ESPECIAL
95	SUPLEMENTO NUTRICIONAL 200 ML
96	MÓDULO ESPESSANTE (GRAMAS) SACHÊ 1.2G
97	MÓDULO DE FIBRAS EM PÓ SEM SABOR (GRAMAS)
98	PROBIÓTICO - SACHÊ 1G
99	PROTEÍNA - SACHÊ 15G
100	FIBRAS - SACHÊ 5G
101	LEITE COMUM L
102	FRASCO DE ÁGUA ENTERAL
103	SOPA CONGELADA 500 ML

**5.2** O fornecimento das refeições será de acordo com solicitação formal da **CONTRATANTE**, o que implica que não necessariamente que as quantidades abaixo serão solicitadas todos os meses. Dessa maneira, a tabela abaixo é uma estimativa, considerando os últimos 03 (três) meses, porém a **CONTRATADA** fornecerá apenas o que for solicitado pela equipe técnica da ASF:

Unidade de Saúde	Alimentação	Qtd	Unid. de Medida
<b>REGIÃO GEOGRÁFICA SUL</b>			
<b>UPA JD ICARAÍ QUINTANA</b>	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	112	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	141	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	25	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	2	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	6	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA ACOMPANHANTE	129	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	176	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	19	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	8	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	108	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	11	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	115	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	140	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	16	UN
	ALIMENTACAO HOSP - FORMU INF LEITE COMUM	1	L



	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	142	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	168	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	52	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	2	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	10	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MAMADEIRA LEITE COMUM	1	L
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA ACOMPANHANTE	99	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	161	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	12	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	2	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	10	UN
	ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	8	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	9	UN
	ALIMENTACAO HOSP-FOR INF LEITE ESPECIAL	0	L
<b>HOSPITAL MUNICIPAL CAPELA SOCORRO</b>	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FEC ESPECIA	50	UN
	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FECH NORMAL	212	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	825	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	890	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	403	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	45	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	456	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	413	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	970	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	462	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	121	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	1085	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LIQUIDA	590	UN



	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	1480	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	0	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	770	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	840	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	406	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	44	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	451	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	1404	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	57	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	312	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	427	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MODULO ESPESSANTE 1,2 GR SACHÊ	750	SACHÊ
	ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	801	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	441	UN
	ALIMENTACAO HOSP -FRASCO DE AGUA ENTERAL	580	UN
	ALIMENTACAO HOSP -SUPLEMENTO NUTRICIONAL	200	L
	ALIMENTACAO HOSP - MÓDULO DE PROTEÍNA	80	UN
<b>UPA DONA MARIA ANTONIETA</b>	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FECH NORMAL	9	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	145	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	244	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	43	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	13	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA ACOMPANHANTE	93	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	269	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	32	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	13	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	204	UN



	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	29	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	148	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	251	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	38	UN
	ALIMENTACAO HOSP - FORMU INF LEITE COMUM	2	L
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	138	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	217	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	46	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	2	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	14	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MAMADEIRA LEITE COMUM	3	L
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA ACOMPANHANTE	8	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	565	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	81	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	2	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	11	UN
	ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	14	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	14	UN
	ALIMENTACAO HOSP -FRASCO DE AGUA ENTERAL	41	UN
	ALIMENTACAO HOSP-FOR INF LEITE ESPECIAL	5	L
<b>UPA III PARELHEIROS</b>	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	148	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	191	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	20	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	6	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA ACOMPANHANTE	129	UN



	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	163	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	17	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	176	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	11	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	163	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	195	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	13	UN
	ALIMENTACAO HOSP - FORMU INF LEITE COMUM	10	L
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	185	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	253	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	24	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	3	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MAMADEIRA LEITE COMUM	3	L
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA ACOMPANHANTE	243	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	402	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	36	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	5	UN
	ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	5	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	4	UN
	ALIMENTACAO HOSP-FOR INF LEITE ESPECIAL	6	L
<b>PSM BALNEÁRIO SÃO JOSÉ</b>	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	1	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	1	UN
	LEITE COMUM L	1	L



ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	2	UN
ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LIQUIDA	2	UN
ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA LIQUIDA	2	UN
ALIMENTACAO HOSP-FOR INF LEITE ESPECIAL	2	UN
ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FECH NORMAL	2	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	3	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	3	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	3	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	3	UN
ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	3	UN
ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	3	UN
ALIMENTACAO HOSP -FRASCO DE ÁGUA ENTERAL	4	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	6	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	7	UN
ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	11	UN
ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	13	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	25	UN
DIETA HIPOSSÓDICA	29	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	60	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	63	UN
DIETA PARA DIABÉTICOS	67	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	87	UN



	ALIMENTACAO HOSP - CEIA ACOMPANHANTE	88	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	89	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	90	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	91	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	105	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	114	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA ACOMPANHANTE	172	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	219	UN
<b>REGIÃO GEOGRÁFICA OESTE</b>			
<b>AMA SOROCABANA - AMA 24 HORAS</b>	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	237	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	6	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	9	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	244	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	6	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	182	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	2	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	8	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	9	UN
<b>COMPLEXO HOSPITALAR MUNIC. SOROCABANA</b>	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FEC ESPECIA	20	UN
	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FECH NORMAL	134	UN
	CEIA FUNCIONÁRIO E RESIDENTE	226	UN
	PROTEÍNA SACHÊ 15G	30	UN
	PROBIÓTICO SACHÊ 1G	30	UN
	FIBRAS SACHÊ - 5G	30	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	226	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	886	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	306	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	8	UN



	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	341	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	1109	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	10	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	5	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	385	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	155	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	0	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	216	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	1173	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	17	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	209	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	856	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	207	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	8	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	367	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	1208	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	16	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	7	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	359	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MODULO ESPESSANTE 1,2 GR SACHÊ	3587	SACHÊ
	ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	1293	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	387	UN
	ALIMENTACAO HOSP -FRASCO DE ÁGUA ENTERAL	685	UN
	ALIMENTACAO HOSP -SUPLEMENTO NUTRICIONAL	96	L
<b>UPA LAPA</b>	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FEC ESPECIAL	09	UN
	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FECH NORMAL	04	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	257	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	844	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	74	UN



	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	0	UN
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	98	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	652	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	41	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	0	UN
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	67	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	679	UN
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	51	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	224	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	620	UN
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	48	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	247	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	827	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	71	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	0	UN
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	113	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	672	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	40	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	0	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	68	UN
	ALIMENTACAO HOSP - MODULO ESPESSANTE 1,2 GR SACHÊ	120	SACHÊ
	ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	65	UN
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	61	UN
	ALIMENTACAO HOSP -FRASCO DE ÁGUA ENTERAL	40	UN
	ALIMENTACAO HOSP -SUPLEMENTO NUTRICIONAL	1	L
<b>REGIÃO GEOGRÁFICA NORTE</b>			
<b>HOSP DIA DA REDE HORA CERTA BRASILÂN-HD</b>	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	300	UN
<b>UPA I ELISA MARIA</b>	ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FEC ESPECIAL	1	UN



ALIM HOSP-DIETA ENTERAL SIST FECH NORMAL	2	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	36	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	42	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	5	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	5	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	23	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	2	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	3	UN
ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	32	UN
ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	4	UN
ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	34	UN
ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	38	UN
ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	3	UN
ALIMENTACAO HOSP - FORMU INF LEITE COMUM	0	L
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	31	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	26	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	5	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	5	UN
ALIMENTACAO HOSP - MAMADEIRA LEITE COMUM	1	L
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA ACOMPANHANTE	1	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	42	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	5	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	6	UN
ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	4	UN
ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	6	UN
ALIMENTACAO HOSP -FRASCO DE ÁGUA ENTERAL	15	UN
ALIMENTACAO HOSP-FOR INF LEITE ESPECIAL	2	L
ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	89	UN



<b>UPA 21 DE JUNHO FREGUESIA DO Ó - PSM</b>	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	566	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	14	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	2	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	55	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	439	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	7	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	1	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	41	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - CEIA FUNC E RESIDENTE	973	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	574	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	16	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LIQUIDA	2	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	96	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	1	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	15	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	46	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	447	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	6	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	1	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	29	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	456	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	8	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	2	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	34	UN	
	ALIMENTACAO HOSP - MODULO ESPESSANTE 1,2 GR SACHÊ	16	SACHÊ	
	ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	55	UN	
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA LIQUIDA	3	UN	
	ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	53	UN	
	<b>UPA JD PERI</b>	ALIMENTACAO HOSP - ALMOÇO ACOMPANHANTE	180	UN



ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA GERAL	320	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LEVE	120	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA LIQUIDA	10	UN
ALIMENTACAO HOSP - ALMOCO DIETA PASTOSA	60	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA GERAL	320	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LEVE	120	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA LIQUIDA	10	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA DIETA PASTOSA	60	UN
ALIMENTACAO HOSP - CEIA FUNC E RESIDENTE	1650	UN
ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA GERAL	300	UN
ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LEVE	120	UN
ALIMENTACAO HOSP - COLACAO DIETA LIQUIDA	10	UN
ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM ACOMPANHANTE	180	UN
ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA GERAL	320	UN
ALIMENTACAO HOSP - DESJEJUM DIETA LEVE	120	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR ACOMPANHANTE	160	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA GERAL	280	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LEVE	120	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA LIQUIDA	10	UN
ALIMENTACAO HOSP - JANTAR DIETA PASTOSA	60	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA GERAL	320	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LEVE	120	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA LIQUIDA	10	UN
ALIMENTACAO HOSP - MERENDA DIETA PASTOSA	60	UN
ALIMENTACAO HOSP - MODULO ESPESSANTE 1,2 GR SACHÊ	1	G
ALIMENTACAO HOSP -COLACAO DIETA PASTOSA	60	UN
ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA LIQUIDA	10	UN
ALIMENTACAO HOSP -DESJEJUM DIETA PASTOSA	60	UN
ÁGUA MINERAL 1,5 L	200	UN
ÁGUA MINERAL 500ML	400	UN
LEITE COMUM L	10	L

	DIETA HIPOSSÓDICA	10	UN
	DIETA PARA DIABÉTICOS	10	UN
	DIETA HIPERCALÓRICA	5	UN
	DIETA HIPERPROTÉICA	5	UN
	DIETA HIPOGORDUROSA	1	UN
	DIETA RICA EM FIBRAS	2	UN
	DIETA OBSTIPANTE	1	UN

**OBS.:** As quantidades apresentadas são estimadas, devendo ser aferidas durante a operação dos serviços. Só serão pagas as quantidades efetivamente solicitadas e entregues conforme aferição realizada mensalmente.

## **6. Características e composição das refeições para preparo das dietas:**

### **6.1 Desjejum:**

**6.1.1** Café puro coado, chá de ervas, leite integral ou desnatado fluído puro, café coado com leite (integral ou desnatado fluído), leite (integral ou desnatado fluído) com achocolatado ou suco industrializado (tetra pak);

**6.1.2** Pão francês, pão de leite, pão integral, torrada tradicional ou integral, biscoitos em geral ou mingau de sabores variados;

**6.1.3** Margarina (com ou sem sal), geleia de frutas (tradicional ou diet) ou sachê de mel ou requeijão sachê;

**6.1.4** Frutas, fruta ou papa de frutas conforme prescrição dietética;

**6.1.5** Frutas cozidas para pacientes com dieta hipocalêmica;

**6.1.6** Queijo branco tipo minas frescal (conforme frequência);

**6.1.7** Açúcar ou adoçante;

**6.1.8** Kit de talher descartável com guardanapo;

**6.1.9** Opções para dietas restritivas (quando necessário): pão sem glúten (tradicional ou integral), biscoito de polvilho (sem glúten ou lactose), tapioca, bebidas lácteas sem lactose, leite sem lactose, mingau sem lactose, requeijão sem lactose.

### **6.2 Colação:**

**6.2.1** Suco de frutas natural ou fruta inteira/porção normal;

**6.2.2** Mingau sabores variados;

**6.2.3** Iogurte natural ou de frutas (normal ou diet);

**6.2.4** Vitamina de frutas (tetra pak);



**6.2.5** Água de coco (tetra pak);

**6.2.6** Açúcar ou adoçante;

**6.2.7** Kit de talher descartável com guardanapo.

### **6.3 Almoço:**

**6.3.1** Entrada: salada a base de vegetais crus, cozidos ou leguminosos (simples ou composta);

**6.3.2** Acompanhamentos: arroz branco ou integral e feijão (todos os tipos) ou grão de bico ou lentilha ou soja;

**6.3.3** Prato principal: alimentos de origem animal como carne bovina, suína, aves, filé/postas de peixe ou ovo;

**6.3.4** Guarnição: legumes e vegetais folhosos assados, cozidos ou refogados, farofa, massas frescas ou secas, polenta, suflês, tortas ou purês;

**6.3.5** Sobremesa: frutas, doces artesanais, gelatina, bolos recheados, tortas de frutas, pavês, bomba de chocolate, pudins, sorvetes, mousses, doces cremosos ou doces de massas;

**6.3.6** Suco de frutas natural ou polpa diversos sabores ou suco industrializado (tetra pak) (opcional);

**6.3.7** Sachês de molhos para tempero ou azeite e vinagre;

**6.3.8** Açúcar ou adoçante e sachê de sal;

**6.3.9** Opções vegetarianas (quando necessário): proteína de soja texturizada e outras receitas com legumes e verduras);

**6.3.10** Opção para dieta isenta de glúten (quando necessário): macarrão sem glúten;

**6.3.11** Kit de talher descartável com guardanapo.

### **6.4 Merenda:**

**6.4.1** Café puro coado, chá de ervas, leite integral ou desnatado fluído puro, café coado com leite (integral ou desnatado fluído), leite (integral ou desnatado fluído) com achocolatado ou bebida achocolatada (tetra pak), bebida à base de soja com frutas (tetra pak) ou suco industrializado (tetra pak);

**6.4.2** Pão francês, pão de leite, pão integral, pães doces (com ou sem recheio), bolinhos tradicionais e diets (com recheio ou cobertura), torrada tradicional ou integral e biscoitos em geral;

**6.4.3** Mingau de sabores variados;



**6.4.4** Margarina (com ou sem sal), requeijão sachê, geleia de frutas sachê (tradicional ou diet) ou mel sachê;

**6.4.5** Kit de talher descartável com guardanapo;

**6.4.6** Opções para dietas restritivas (quando necessário): pão sem glúten (tradicional ou integral), biscoito de polvilho (sem glúten ou lactose), tapioca, bebidas lácteas sem lactose, leite sem lactose, mingau sem lactose, requeijão sem lactose.

## **6.5 Jantar:**

**6.5.1** Entrada: salada a base de vegetais crus, cozidos ou leguminosos (simples ou composta);

**6.5.2** Acompanhamentos: arroz branco ou integral e feijão (todos os tipos) ou grão de bico ou lentilha ou soja ou porção pequena de sopa (opcional);

**6.5.3** Prato principal: alimentos de origem animal como carne bovina, suína, aves, filé/postas de peixe ou ovo;

**6.5.4** Guarnição: legumes e vegetais folhosos assados, cozidos ou refogados, farofa, massas frescas ou secas, polenta, suflês, tortas ou purês;

**6.5.5** Sobremesa: frutas, doces artesanais, gelatina, bolos recheados, tortas de frutas, pavês, bomba de chocolate, pudins, sorvetes, mousses, doces cremosos ou doces de massas;

**6.5.6** Suco de frutas natural ou polpa diversos sabores ou suco industrializado (tetra pak) (opcional);

**6.5.7** Sachês de molhos para tempero ou azeite e vinagre;

**6.5.8** Açúcar ou adoçante e sachê de sal;

**6.5.9** Opções vegetarianas (quando necessário): proteína de soja texturizada e outras receitas com legumes e verduras);

**6.5.10** Opção para dieta identa de glúten (quando necessário): macarrão sem glúten;

**6.5.11** Kit de talher descartável com guardanapo.

## **6.6 Ceia:**

**6.6.1** Café puro coado, chá de ervas, leite integral ou desnatado fluído puro, café coado com leite (integral ou desnatado fluído), leite (integral ou desnatado fluído) com achocolatado ou bebida achocolatada (tetra pak), bebida à base de soja com frutas (Tetra pak) ou suco industrializado (tetra pak);



**6.6.2** Pão francês, pão de leite, pão integral, pães doces (com ou sem recheio), bolinhos tradicionais e diets (com recheio ou cobertura), torrada tradicional ou integral e biscoitos em geral;

**6.6.3** Mingau de sabores variados;

**6.6.4** Margarina (com ou sem sal), requeijão sachê, geleia de frutas sachê (tradicional ou diet) ou mel sachê;

**6.6.5** Kit de talher descartável com guardanapo;

**6.6.6** Opções para dietas restritivas (quando necessário): pão sem glúten (tradicional ou integral), biscoito de polvilho (sem glúten ou lactose), tapioca, leite sem lactose, mingau sem lactose, requeijão sem lactose.

## **6.7 Dieta enteral:**

**6.7.1** Conforme orientação do Nutricionista.

## **6.8 Alimentação na mamadeira:**

**6.8.1** Fórmula infantil comum;

**6.8.2** Fórmula infantil especial;

**6.8.3** Leite Comum

## **6.9 Variações das preparações e bebidas:**

**6.9.1** Saladas de vegetais crus ou cozidos, simples ou misto;

**6.9.2** Sopas de vegetais, massas, cereais e leguminosas ou conforme acordado com cada unidade;

**6.9.3** Aves assadas, à caçadora, à passarinho, strogonoff, grelhada, cozida, ensopada ou com finalizações elaboradas, à base de molhos, coberturas ou acompanhamentos característicos;

**6.9.4** Peixes, frito, cozido, ensopado, assado, grelhado ou com finalizações elaboradas, à base de molhos, coberturas ou acompanhamentos característicos;

**6.9.5** Carne bovina frita, rolê, cozida, assada, *goulash*, strogonoff, moída, brochete, grelhado ou com finalizações elaboradas, à base de molhos, coberturas ou acompanhamentos característicos;

**6.9.6** Carne suína com finalizações elaboradas, à base de molhos, coberturas ou acompanhamentos característicos;

**6.9.7** Massa frescas ou secas em geral (com ou sem queijo) ;

**6.9.8** Arroz à grega ou outras preparações elaboradas;

**6.9.9** Feijão cariouinha, branco, roxinho ou preto de primeira qualidade;

**6.9.10** Guarnições de vegetais como purê, suflê ou outras preparações elaboradas;

**6.9.11** Ovo cozido, omelete (com ou sem recheio), ovo mexido;

**6.9.12** Sobremesas de frutas, doces artesanais, gelatina, bolos recheados, tortas de frutas, pavês, bomba de chocolate, pudins, sorvetes, mousses, doces cremosos ou doces de massas;

**6.9.13** Sucos naturais ou polpa de fruta ou industrializados (tetra pack);

**6.9.14** Água de coco in natura ou embalagem 200ml (tetra pak).

## 7. Gêneros e produtos:

7.1 Os principais produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade.

ALIMENTOS	COMPOSIÇÃO
Achocolatado em pó	Cacau em pó (mínimo de 50%), açúcar e aromatizantes. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corante e conservantes artificiais.
Achocolatado em pó dietético	Deve conter os 4 primeiros ingredientes os seguintes: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó e mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12)- O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes artificiais.
Açúcar refinado	Obtido da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% e umidade máxima de 0,3%, sem fermentação e isento de sujidades.
Adoçante dietético	Adoçantes em pó (sachê) ou líquido (frascos) formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição da ingestão desses carboidratos, utilizando-se de produtos à base de aspartame ou sucralose não apresentando na composição xilitol, sorbitol e frutose.
Adoçante culinário	Composto de edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina e maltodextrina ou sucralose para uso em forno e fogão.
Água de coco	Água de coco integral. Sem adição de conservantes ou aditivos.
Arroz (de primeira qualidade)	Beneficiado, polido, longo fino (agulhinha) tipo 1.

Arroz integral (de primeira qualidade)	Beneficiado, parboilizado integral, longo fino, (agulhinha) tipo 1.
Aveia em flocos	Aveia instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades e com umidade máxima de 15%.
Azeite de oliva extravirgem	Produto obtido somente dos frutos de oliva, excluídos os óleos obtidos através de solventes ou processos de reesterificação e ou qualquer mistura de outros óleos, com acidez menor que 1°.
Bebida à base de proteína de soja com suco de fruta	Os 4 primeiros ingredientes, do rótulo, na ordem descrita: Água, extrato de soja ou proteína concentrada de soja ou proteína isolada de soja, açúcar ou adoçante dietético e suco concentrado de frutas, sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Bebida láctea UHT Sabor Chocolate	Leite integral reconstituído, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, podendo ou não conter extrato de malte e adição de vitaminas e minerais, sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Bebida Láctea UHT com frutas	Deve conter como ingredientes principais: Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral, frutas com ou sem cereais.
Bebida Láctea UHT com frutas, zero açúcar	Deve conter como ingredientes principais: Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral, frutas com ou sem cereais, sem adição de açúcares.
Suco Néctar de Frutas – Baixo Teor de Açúcar	Suco néctar elaborado com uma mistura equilibrada de polpa de frutas selecionadas e água, com teor reduzido de açúcares adicionados e mínimo uso de conservantes e aditivos artificiais. Enriquecido com vitaminas naturais da fruta, apresenta sabor agradável e refrescante, sendo uma alternativa mais saudável aos sucos convencionais. Embalado em Tetra Pak, que preserva o frescor e a qualidade do produto por mais tempo, sem necessidade de conservantes agressivos. Ideal para quem busca praticidade aliada a uma opção com menor teor de aditivos.
Suco Néctar de Frutas – sem adição de açúcares	Suco néctar elaborado com uma mistura equilibrada de polpa de frutas selecionadas e água, sem adição de açúcares, com mínimo uso de conservantes e aditivos artificiais. Enriquecido com vitaminas naturais da fruta, oferece sabor agradável e refrescante, sendo uma alternativa mais saudável aos sucos convencionais. Embalado em Tetra Pak, que preserva o frescor e a qualidade do produto por mais tempo, sem necessidade de conservantes agressivos. Ideal para quem busca praticidade aliada a uma opção sem adição de açúcares e com menor teor de aditivos.
Biscoito de polvilho isento de glúten e lactose	Biscoito de polvilho que não contenha em sua lista de ingredientes lactose e glúten. Deve conter ingredientes principais: Polvilho, gordura vegetal, sal e ovo.
Biscoito doce integral	Farinha de trigo, sal refinado, amido de milho, gordura vegetal, farinhas, flocos ou sementes de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e ou farelo de trigo e ou gergelim e ou semente de linhaça entre outros), leite ou soro de leite, mel e ou açúcar mascavo, sem adição de gordura trans.
Biscoito doce sabor leite / maisena / maria	Farinha de trigo, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, leite ou soro, sal, sem adição de gorduras trans.
Biscoito sabor chocolate / coco	Farinha de trigo, sal refinado, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, chocolate ou cacau em pó ou coco ralado, sem adição de gordura trans.

Biscoito salgado tipo água e sal e água	Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, com e sem sal, sem adição de gordura trans.
Biscoito salgado tipo cracker integral	Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, farinhas, flocos ou sementes de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e ou farelo de trigo e ou gergelim entre outros), sal, sem adição de gorduras trans.
Bolo com recheio ou cobertura	Produto obtido da mistura de farináceos (como farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, margarina açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem adição de gordura trans.
Bombom e chocolate em tablete	Massa de chocolate com recheios com frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar. No preparo do chocolate, o cacau deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. É proibido adicionar gordura, óleos estranhos, a manteiga de cacau, e amidos e féculas.
Café torrado e moído	Sabor Tradicional, encorpado, equilibrado, com aroma caramelo tostado, grãos selecionados, limpos e isentos de impurezas, de torra e moagem média. Com selo da ABIC.
Carne bovina	Carne bovina de 1ª qualidade, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Nos cortes e gramatura conforme projeto básico.
Carne seca (traseiro)	Carne bovina de 1ª qualidade, de animais abatidos sob inspeção veterinária, procedente do quarto traseiro, salgada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Carne suína congelada	Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulado sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Chás	Folhas secas, hastes, pecíolos, brotos e pedúnculos de várias espécies vegetais. Constituição mínima - 70% de folhas isentas de corante artificial e registro no Ministério da Saúde.
Creme vegetal	Produto obtido em forma de emulsão plástico ou fluida, constituída principalmente de água, óleo vegetal ou gorduras vegetais, podendo ou não ser adicionado de outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve ser isento de gordura trans e possuir registro em órgão competente.
Doces em massa (goiaba, banana). Doces cremosos (goiaba, banana e abóbora com coco)	Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que compõem com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros. Isentos de conservantes e corantes artificiais.
Ervilha em conserva	Debulhadas, cruas, hidratadas ou pré-cozidas e imersas em líquido apropriado (salmoura), sem adição de conservantes.
Ervilha seca	Debulhada, íntegra, crua e seca.

Extrato de tomate concentrado	Polpa de tomates maduros, são e limpos podendo conter ou não sal e/ ou açúcares, sem adição de conservantes ou outros ingredientes, somente tomate, açúcar e sal.
Farinha de trigo especial ou de primeira	Obtida de grão de trigo moído e beneficiado, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ou não fermento em pó químico.
Farinhas de mandioca seca e milho	Mandioca – obtida das raízes de mandioca. Milho - obtida do milho moído. Ambas devem ser isentas de impurezas, com odor e coloração característicos.
Feijão tipo 1	Grão comestível e selecionado de feijão do tipo cariquinha, rajado, preto, roxinho, branco “in natura”, constituído de pelo menos 90% (noventa por cento) de grãos na característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos.
Fórmula de partida	Leite de vaca em pó modificado, destinado a recém-nascidos (a termo) e lactentes de 0 a 6 meses, devendo ser adicionado de lcpufas (dha e ara) e prebióticos, cuja relação de proteínas do soro do leite e caseína varie de 70/30 a 60/40, isento de sacarose, acrescido de óleo vegetal. As quantidades de macronutrientes e micronutrientes devem atender as necessidades da faixa etária segundo o codexalimentarius; ferro em concentração variável de 0,5 a 1,2 mg/100 ml. Após reconstituição a relação cálcio/fósforo deve ser maior ou igual a 1,2 (até 2).
Fórmula de seguimento	Leite de vaca em pó modificado, destinado a lactentes de 06 a 12 meses, acrescido de dha/ara e prebióticos, com variação de proteínas do soro do leite de 18% a 60% e caseína de 40% a 82%, isento de sacarose, acrescido de óleo vegetal e/ou gordura láctea. As quantidades de macronutrientes e micronutrientes devem atender as necessidades da faixa etária segundo o codexalimentarius; ferro em concentração variável de 1,0 a 1,3 mg/100ml. Após reconstituição a relação cálcio/fósforo deve ser maior ou igual a 1,1 (até 2).
Frango em pedaços	Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, resfriada ou congelada, manipulada sob rígidas condições de higiene, tamanho uniforme, sem excesso de pele e gordura, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Frasco descartável para dieta enteral- sistema fechado	Frasco para nutrição enteral, capacidade 300 ml, transparente, graduado nos dois lados a cada 50 ml - crescente e decrescente, atóxico, com etiqueta adesiva para identificação completa do paciente de acordo com a <b>RDC nº 503, de 27 de maio de 2021</b> , de uso único, embalado individualmente em saco plástico, constando externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação, validade, nº do lote, identificação do fabricante e farmacêutico responsável.
Gelatina em pó	Açúcar, gelatina e aromatizantes podendo ou não conter aditivos conforme legislação.
Geleia de frutas	Fruta inteira e ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, pectina, açúcar e água, sem conservantes e corantes artificiais.
Goma pronta para tapioca	Massa pré-cozida para o preparo de tapioca.
Hortifrutícolas	Hortaliças de frutos de raízes, tubérculos e mandioca, no estado in natura. Frescas e são, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação

	adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas, exceto a mandioca. Sabor e odor característicos. Classe Extra AAA.
Iogurte	Leite integral ou desnatado fermentado por fermento láctico próprio adicionado ou não de açúcar e polpa de frutas, podendo ou não conter outros produtos de origem láctea e gordura, sem corantes artificiais. Também na versão diet.
Leite condensado	Obtido pela desidratação do leite integral, adicionado de açúcar e lactose.
Leite em pó integral ou desnatado	Leite de vaca integral ou desnatado desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados com adição ou não de vitaminas e minerais dentro do padrão legal vigente. Também na versão sem lactose.
Leite integral ou desnatado UAT ou UHT VITAMINADO	Ingredientes: Leite integral ou desnatado, minerais [cálcio (fosfato tricálcico), ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco)], vitaminas [vitamina C (ácido ascórbico), vitamina E (acetato de D, L alfa tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalfiferol)] e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio.
Leite integral ou desnatado UHT para dietas com restrição de lactose	Leite de vaca integral ou desnatado com adição de enzima lactase em sua composição.
Lentilha e Grão de Bico	Constituídas de grãos inteiros e sãos com umidade máxima de 15% por peso.
Linguiça calabresa	Carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas para o tipo, submetidas ao processo de cura, com certificado de Inspeção Sanitária.
Macarrão com ovos diversos	Obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas e isento de corantes artificiais.
Margarina vegetal cremosa com e sem sal	Mínimo de 65% de lipídeos, sem gorduras trans. A gordura láctea não deve exceder a 3% do total de lipídeos. Com registro no Ministério da Agricultura.
Mel	Produto alimentício produzido pelas abelhas, composto essencialmente de diferentes açúcares, predominantemente a glicose e frutose e ainda proteínas, aminoácidos, enzimas e ácidos orgânicos, minerais e pólen. Cor, sabor e aroma variáveis e consistência fluída. Com registro no Ministério da Agricultura.
Milho verde em conserva	Grãos de milho inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme.
Molho de tomate	Produto preparado com frutas maduras e sãs, sem pele e sem sementes, acrescido de condimentos, sal, açúcar e cebola. Deve ser isento de sujidades, amido, ingredientes artificiais ou quaisquer componentes que não condizem com um molho de primeira qualidade, além de estar livre de defeitos de processamento.
Mortadela	Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes animais de açougue, acrescido ou não de toucinho defumado, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas e submetido ao tratamento térmico adequado.

Óleo vegetal	Óleo de soja ou canola ou milho ou girassol, refinado e com antioxidante
Ovo branco de galinha	Proveniente de ave galinácea íntegra, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme provenientes de avicultor com inspeção sanitária. Casca branca, classe A, tipo grande e com peso unitário aproximado de 65 gramas.
Pão doce	Farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, açúcar, sal, leite integral podendo ou não conter recheios diversos sem adição gordura trans.
Pão integral	O primeiro ingrediente do rótulo deverá ser farinha de trigo integral e deve ter textura macia. Sem açúcar ou caramelo sem adição gordura trans.
Pão francês	Farinha de trigo especial, água, fermento químico podendo ou não conter sal.
Pão de Leite	Produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais, sem adição de gordura trans. Deve ter a textura macia.
Pão isento de glúten	Produto preparado com fécula de mandioca ou amido modificado, isento de qualquer traço de alimentos que contenham glúten como trigo, cevada, centeio e aveia. Com ou sem adição de fibras.
Peito de peru	Composto por peito de peru moído e cozido, condimentos e defumado, com aspecto, sabor, cor e odor característicos do produto e livre de sujidades, com certificado de Inspeção Sanitária.
Peixe congelado	Cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas e sem espinhas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Apresentada nos cortes e gramatura conforme o projeto básico. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Polpa de frutas	Produto obtido a partir da fruta madura, são, limpa, isenta de partes estragadas ou deterioradas, submetida a processo tecnológico adequado de higienização, extração da polpa, envase e congelamento. A polpa deve ser 100% fruta, sem adição de açúcares, corantes, conservantes, água, amido ou qualquer outro aditivo.  Deve apresentar cor, sabor e aroma característicos da fruta de origem, consistência homogênea, sem separação de fases, livre de sujidades, corpos estranhos, fermentação ou sinais de oxidação.
Presunto	Obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios e sem sujidades e com certificado de Inspeção Sanitária.
Pudim em pó	Leite em pó, podendo açúcar refinado ou adoçante artificial, espessantes como amido de milho ou féculas, podendo conter aromatizante natural. No sabor chocolate deve conter chocolate ou cacau em pó solúvel.
Queijo minas frescal	Produto obtido por coagulação do leite pasteurizado integral ou desnatado, acrescido de fermento láctico, coalho e contendo sal ou não, isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.
Queijo prato e mussarela	Leite pasteurizado, fermento láctico, sal e coalho, com certificado de Inspeção Sanitária.
Requeijão cremoso	Leite fermentado, creme de leite, fermento láctico, sal, podendo ou não conter soro de leite e ou coalho e isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.

Requeijão cremoso isento de lactose	Produto que contenha em sua lista de ingredientes: Leite integral e enzima lactase, isento de amido e com certificado de Inspeção Sanitária.
Ricota fresca	Obtida do soro de leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.
Sal refinado de mesa iodado	Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiemectante e iodo.
Salame	Composto de carne suína, toucinho, sal podendo ou não conter carne bovina, açúcares e maltodextrina e com certificado de Inspeção Sanitária.
Suco de frutas industrializado	Pronto para beber sem corantes e conservantes artificiais, rico em fibras, com vitaminas e minerais com açúcar ou adoçante artificial.
Torrada	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, livre de gordura trans, com açúcar e sem açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Torrada integral	Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, livre de gordura trans, farelo de trigo, açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Vinagre	Fermentado acético de álcool, fermentado acético de vinho (branco ou tinto) ou maçã, conservador, corante natural e água potável, embalagem plástica atóxico transparente.

## 8. Classificação das dietas

### 8.1 Dieta para pacientes adulto e infantil.

**8.1.1** As dietas descritas abaixo se destinam aos pacientes adulto e infantil, sendo que para a alimentação infantil algumas particularidades devem ser respeitadas, as quantidades devem ser adequadas, visando proporcionar calorias e nutrientes necessários ao perfeito desenvolvimento da criança e atendendo o Manual de Dietas da **CONTRATANTE**.

**8.1.2** As preparações das dietas hipossódicas deverão ser confeccionadas sem sal e as demais deverão ser preparadas com sal.

### 8.2 Dieta geral.

**8.2.1** Consistência: normal e deverá adequar-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares do paciente.

**8.2.2** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**8.2.3** Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café com leite ou chá de ervas ou leite puro ou café puro ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak).

	Pão francês ou pão de leite ou pão integral com margarina ou requeijão sachê ou geleia. Queijo minas frescal (conforme frequência). Fruta. Sachê de açúcar.
Colação	logurte ou bebida láctea com fruta ou fruta ou suco de fruta ou mingau. Sachê de açúcar.
Almoço e Jantar	Arroz branco ou integral e feijão ou grão de bico ou soja ou lentilha. Carne bovina ou suína ou aves ou peixes ou ovo ou proteína de soja texturizada. Guarnição: à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas, farofa ou polenta ou purês ou suflês ou tortas ou outros. Salada simples ou composta com decoração: folhas e/ou legumes. Sobremesa: fruta ou doces em geral. Suco de frutas natural: diversos sabores ou suco industrializado (tetra pak). Sachê de açúcar. Sachê de sal, azeite e vinagre ou molho de salada.
Merenda	Café com leite ou bebida a base de soja com frutas ou chá de ervas ou leite puro ou café puro ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). Pão francês ou pão de leite ou pão integral ou bolo com cobertura ou recheio ou pão doce (com ou sem recheio) com margarina ou requeijão sachê ou geleia. Sachê de açúcar.
Ceia	Chá de ervas ou leite com chocolate ou bebida à base de soja. Biscoitos em geral ou torrada ou pães variados com margarina (sachê) ou geleia (sachê), ou bolo com cobertura e recheio. Sachê de açúcar.

### 8.3 Dieta branda.

**8.3.1** A composição e a distribuição devem ser a mesma da dieta geral em todas as refeições.

**8.3.2** Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibra da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

**8.3.3** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**8.3.4** Almoço e Jantar: deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, com as seguintes ressalvas:

- A)** Servir apenas o caldo de feijão.
- B)** Não servir vegetais crus, a salada da dieta geral será substituída por uma porção de vegetal refogado.
- C)** Frutas somente de consistência macia.
- D)** Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes.

**E)** Não servir frituras, embutidos e doces concentrados.

**F)** Não utilizar condimentos, temperos e molhos industrializados.

**G)** Não servir alimentos duros como torradas por exemplo

#### 8.4 Dieta pastosa.

**8.4.1** Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e consistência pastosa.

**8.4.2** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**8.4.3** Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café puro coado ou chá de ervas ou leite puro ou café puro ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). Pão de leite ou pão integral com margarina ou requeijão ou sachê geleia. Queijo minas frescal (conforme frequência). Fruta macia. Sachê de açúcar.
Colação	logurte ou suco de fruta ou bebida láctea com fruta ou fruta macia ou cozida ou mingau. Sachê de açúcar
Almoço e Jantar	Arroz pastoso. Caldo de feijão. Purê de legumes ou feculentos ou legumes bem cozidos. Carne bovina ou suína ou ave ou peixe, desfiados ou moídos. Sobremesa: doces cremosos ou frutas macias. Suco de fruta natural: diversos sabores ou industrializado tetra pak (opcional). Sachê de açúcar e sal.
Merenda	Café puro coado ou chá de ervas ou leite puro ou café puro ou café com leite ou leite com achocolatado ou suco industrializado (tetra pak). Pão de leite com margarina ou requeijão sachê ou bolo com recheio ou cobertura.
Ceia	Chá de ervas ou leite com chocolate ou bebida de soja com fruta (tetra pak) ou suco industrializado tetra pak (opcional). Biscoitos em geral com margarina (sachê) ou geleia (sachê), ou bolo com cobertura ou recheio ou pão de leite. Sachê de açúcar.

#### 8.5 Dieta pastosa liquidificada.

**8.5.1** Para pacientes que apresentem dificuldade de mastigação, deglutição e/ou disfagia.

**8.5.2** Consistência: alimentos liquidificados sob a forma de mingau e purê.

**8.5.3** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**8.5.4** Adequar à consistência necessária para cada paciente, podendo ser mais fluido ou mais cremoso.

**8.5.5** Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). Mingau de sabores variados. Creme de frutas. Sachê de açúcar.
Colação	logurte ou suco de fruta ou bebida láctea com fruta ou creme de frutas.
Almoço e Jantar	Arroz batido. Caldo de feijão ou feijão batido. Purê de legumes ou feculentos. Carne bovina ou suína ou ave ou peixe liquidificados. Sobremesa: Creme de frutas ou doces cremosos. Suco de fruta natural: diversos sabores ou suco industrializado tetra pak (opcional). Sopa de legumes liquidificada. Sachê de sal.
Merenda	Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). Mingau de sabores variados. Sachê de açúcar.
Ceia	Chá de ervas ou leite com chocolate ou bebida de soja com fruta ou suco industrializado (tetra pak). Mingau de sabores variados. Sachê de açúcar.

## 8.6 Dieta leve

**8.6.1** Consistência: semilíquida.

**8.6.2** Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

**8.6.3** Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). Biscoitos em geral ou pães macios com margarina ou geleia (sachê) ou requeijão. Queijo minas frescal (conforme frequência). Fruta macia. Sachê de açúcar
Colação	logurte ou suco de fruta ou bebida láctea com fruta ou fruta macia/cozida ou mingau. Sachê de açúcar.

Almoço e Jantar	<p>Sopa: deve conter carne ou substituto (no mínimo 40 gramas per capita), leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e/ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc) ou conforme adaptação de cada unidade.</p> <p>Purê de legumes ou feculentos.</p> <p>Carne bovina ou suína ou aves, ou peixe, desfiados ou moídos ou ovo.</p> <p>Sobremesa: gelatina ou doces cremosos ou fruta macia.</p> <p>Suco de fruta natural: sabores variados ou suco tetra pak.</p> <p>Sachê de açúcar e sal.</p>
Merenda	<p>Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou iogurte de frutas ou bebida de soja com frutas ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak).</p> <p>Biscoitos em geral ou pães macios com margarina ou geleia (sachê) ou requeijão ou bolo com cobertura ou recheio ou pão doce.</p> <p>Sachê de açúcar.</p>
Ceia	<p>Chá de ervas ou leite com chocolate ou bebida de soja com fruta ou suco industrializado (tetra pak).</p> <p>Biscoito ou torrada, ou pães macios ou bolo com cobertura ou recheio, com geleia (sachê) ou margarina (sachê).</p> <p>Sachê de açúcar.</p>

## 8.7 Dieta leve liquidificada.

**8.7.1** Consistência: cremosa ou em forma de purê.

**8.7.2** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**8.7.3** Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<p>Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak).</p> <p>Mingau de sabores variados.</p> <p>Papa de fruta.</p> <p>Sachê de açúcar</p>
Colação	<p>Iogurte ou suco de fruta ou bebida láctea com fruta ou papa de fruta ou mingau.</p> <p>Sachê de açúcar.</p>
Almoço e Jantar	<p>Sopa batida: deve conter carne ou substituto (no mínimo 40 gramas per capita), leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e/ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc) ou conforme adaptação de cada unidade.</p> <p>Purê de legumes ou feculentos.</p> <p>Carne bovina, suína ou aves, ou peixe batido.</p> <p>Sobremesa: gelatina ou doces cremosos ou papa de fruta.</p> <p>Suco de fruta natural: sabores variados ou suco tetra pak.</p> <p>Sachê de açúcar e sal.</p>
Merenda	<p>Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou iogurte de frutas ou bebida de soja com frutas ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak).</p> <p>Mingau de sabores variados.</p>

	Sachê de açúcar.
Ceia	Chá de ervas ou leite com chocolate ou bebida de soja com fruta ou suco industrializado (tetra pak). Mingau de sabores variados. Sachê de açúcar.

## 8.8 Dieta líquida

**8.8.1 Consistência:** deve ser líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta devem ser liquidificados.

**8.8.2 Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**8.8.3 Distribuição:** desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). Mingau ralo. Gelatina. Sachê de açúcar.
Colação	logurte, ou água de coco ou suco de fruta ou suplemento hipercalórico e hiperprotéico.
Almoço e Jantar	Sopa da dieta leve batida que contenha proteína e coada. Sobremesa: gelatina. Suco de fruta natural: diversos sabores ou tetra pak.
Merenda	Café puro ou chá de ervas ou leite puro ou café com leite ou leite com chocolate ou bebida de soja com frutas (tetra pak) ou suco industrializado (tetra pak). Mingau ralo ou suplemento hipercalórico e hiperprotéico. Gelatina. Sachê de açúcar.
Ceia	Chá de ervas ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). Mingau ralo. Gelatina. Sachê de açúcar.

## 8.9 Dieta líquida sem resíduo

**8.9.1 Consistência líquida,** sendo que alimentos e preparações desta dieta devem ser liquidificados para que atinja consistência líquida e sejam coadas de forma a não conter resíduos.

**8.9.2 Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**8.9.3 Distribuição:** desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Chá de ervas e água de coco. Gelatina diet de cor clara.

	Adoçante (Sachê).
Colação	Suco de fruta de cor clara coado ou água de coco. Adoçante sachê.
Almoço e Jantar	Sopa liquidificada e coada de caldo de frango/carne com legumes. Gelatina diet de cor clara. Suco de fruta de cor clara coado. Adoçante sachê.
Merenda	Chá de ervas e água de coco. Gelatina diet de cor clara. Adoçante (Sachê).
Ceia	Chá de ervas e água de coco. Gelatina diet de cor clara. Adoçante (Sachê).

## 8.10 Dietas modificadas em composição de nutrientes.

**8.10.1** Deverão atender a todas as consistências acima e obedecer aos padrões abaixo descritos.

**8.10.2 Dieta Hipossódica:** No desjejum e merenda, oferecer pães variados sem sal.

**8.10.3** O cardápio e a consistência podem ser da dieta geral, branda, leve, pastosa ou líquida, com a retirada do sal de adição, oferecendo sachê individualizado de sal (1g).

**8.10.4** Esta dieta deverá ser acompanhada de molhos especiais artesanais à base de ervas para melhorar o sabor da dieta e ¼ de fatia de limão no almoço e jantar, em embalagem descartável com tampa.

**8.10.5 Dieta para Diabéticos:** O cardápio da dieta para diabéticos deve ser o mesmo da dieta geral, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes, observando:

**8.10.6** Fracionamento: 06 (seis) refeições, sendo desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

**8.10.7** Sendo que no almoço e jantar:

**A)** Acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, oferecer arroz integral diariamente ou conforme aceitação do paciente.

**B)** substituir as guarnições à base de farinhas por outras com menor teor de glicídios ou, quando presentes, associar uma verdura refogada ou crua em conjunto.

**C)** Nas sobremesas:

i. Os doces deverão ser substituídos por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme o Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais.

- ii. Os bolos deverão ser preparados com adoçante culinário para uso de forno e fogão, previamente aprovado pela Nutricionista da **CONTRATANTE**.

**D) No desjejum, merenda e ceia:**

- i. Servir pão integral, conforme aceitação do paciente.
- ii. Na merenda acrescentar uma fruta.
- iii. Utilizar leite desnatado fluído UHT em todas as preparações à base de leite.
- iv. Restringir o açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês à base de sucralose, conforme padronização e quantidade previamente aprovadas pelo nutricionista da **CONTRATANTE**.
- v. Fornecer ceia extra para os pacientes conforme prescrição dietética.

**8.11 Dietas hipercalóricas e hiperprotéicas.**

**8.11.1** O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, distribuídos em 06 (seis) refeições.

**8.11.2** Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica, Normoglicídica, Hiperlipídica.

**8.11.3** Se necessário incluir azeite de oliva, suplementos de proteína e carboidratos em sopas, arroz, purês, suco, etc., para completar o aporte calórico e nutricional.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café puro ou chá de ervas ou leite integral ou desnatado puro, café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). 02 porções de pão francês ou pão integral ou de leite ou conforme prescrição dietética, com margarina (sachê) ou geléia (sachê), ou requeijão (sachê). Queijo minas frescal (conforme frequência). Fruta natural. Sachê de açúcar.
Colação	logurte, bebida láctea com fruta UHT ou fruta ou suco de fruta ou mingau. Sachê de açúcar.
Almoço e jantar	Arroz e feijão ou leguminosas (porção reforçada). Carne bovina ou suína ou aves ou peixe ou ovos.(*) Guarnição com alimentos calóricos (creme de leite, purês, entre outros) ou conforme prescrição dietética. Salada decorada: folhas ou legumes, ou leguminosas. Sobremesa: doce. Suco de frutas natural: diversos sabores ou tetra pak ou água de coco.
Merenda	Café puro ou chá de ervas ou leite integral ou desnatado puro, café com leite ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). 02 porções de pão francês ou pão integral ou de leite ou bolo com cobertura ou recheio ou pães doces ou conforme prescrição dietética, com margarina (sachê) ou geléia (sachê), ou requeijão (sachê).



	Sachê de açúcar.
Ceia	Chá de ervas ou leite integral ou desnatado puro ou bebida vegetal de soja com fruta (tetra pak) ou leite com chocolate ou suco industrializado (tetra pak). 02 porções de biscoitos em geral ou torradas ou bolo com recheio ou cobertura ou pães ou conforme prescrição dietética com margarina (sachê) ou geléia (sachê), ou requeijão (sachê). Sachê de açúcar.

(\*) As dietas hiperprotéicas devem ser observadas quanto às quantidades de carne ou aves, ou peixe, ou ovos no momento do porcionamento, devendo atingir 200g de peso do alimento pronto para o consumo.

## **8.12 Dietas Hipogordurosas.**

**8.12.1** Exclui os alimentos ricos em gordura, tais como: carnes gordurosas, laticínios integrais e seus derivados, como também frituras, empanados, alguns embutidos, temperos e molho industrializado.

**8.12.2** Todas as preparações deverão ser feitas **separadamente**, com a mínima adição de óleo.

**8.12.3** No desjejum, colação, merenda e ceia deverão ser servidos leite desnatado, fluido UHT ou bebida vegetal de soja, alternando com queijo minas frescal, geleia (sachê) para variação do cardápio.

**8.12.4** Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

## **8.13 Dietas Ricas em Fibras.**

**8.13.1** Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

**A)** Desjejum, merenda e ceia: servir pão, torradas ou biscoitos ricos em fibras. Fruta laxativa acrescida de porção de cereais tais como aveia em flocos ou farelo de aveia.

**B)** Colação: servir suco laxativo, preparado com suco de laranja natural, mamão e ameixa seca (duas unidades de ameixa, 150 ml de suco de laranja e 30 g de mamão) ou iogurte natural com cereal integral do tipo granola.

**C)** Almoço e jantar: uma porção extra de verduras ou legumes ricos em fibras; oferecer arroz integral diariamente; a sobremesa deve ser à base de fruta crua ou conforme aceitação do paciente.

**D)** O mingau deverá ser preparado com cereais tais como aveia em flocos, farinha de aveia, milho, frutas, farinha láctea ou flocos de mix de cereais (trigo, aveia e cevada).

**E)** As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são acima de 30 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos; para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

#### 8.14 Dieta obstipante.

**8.14.1** Incluir bebida à base de proteína de soja (com ou sem frutas), frutas com baixo teor de fibras insolúveis, legumes com baixo teor de fibras insolúveis sem casca e sem sementes, tubérculos, cereais pobres em resíduos, carnes magras e sem pele, gelatina dietética, adoçante dietético isento de lactose e sacarose, chá de ervas, leite isento de lactose ou conforme prescrição dietética.

#### 8.15 Outras dietas modificadas em composição de nutrientes.

**8.15.1** As demais dietas de rotina ou terapêuticas deverão seguir o Manual de Dietas elaborado pela **CONTRATANTE**.

**8.15.2** Para os pacientes que a **CONTRATANTE** julgar necessário deverá ser servida colação e, na ceia, pão francês ou pão de leite com recheio, independentemente do tipo de dieta, além de outros tipos de alimentos que forem necessários para solicitações específicas, tais como biscoito de arroz, biscoito de polvilho, pães sem glúten e etc.

#### 8.16 Observação:

**8.16.1** Em todas as dietas os pacientes poderão optar por carne vermelha em substituição à carne branca e vice-versa.

#### 8.17 Dietas destinadas para acompanhante legalmente instituído.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Leite com café ou leite com chocolate ou chá ou café puro. Pão francês ou pão de leite ou pão integral ou torrada ou biscoitos em geral com margarina ou geleia ou requeijão sachê. Queijo minas frescal (conforme frequência). Fruta (Porção ou inteira).
Almoço e Jantar	Arroz branco ou arroz integral e feijão ou outras leguminosas. Prato principal: carnes em geral ou ovos (conforme cardápio). Guarnição: legumes ou vegetais ou folhosos ou farofas ou massas etc. (conforme cardápio). Salada decorada: composta por folhas ou legumes (simples ou composta). Duas opções para sobremesa: fruta ou doce. Pão francês 50 gramas. (opcional). Suco natural: diversos sabores ou tetra pak. Sachê de açúcar ou adoçante.

**8.18** Poderá ser servida **merenda e/ou ceia** para as mães que amamentam, sendo a composição destas refeições semelhantes à dos pacientes.

**8.19** Poderá ser adaptada a dieta conforme alergias alimentares dos acompanhantes, assim como para os acompanhantes diabéticos.

#### 8.20 Dietas destinadas para funcionários/residentes.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Ceia para funcionários e residentes	Bebida achocolatada ou suco de frutas, ou bebida à base de proteína de soja, ou iogurte e todas nas versões dietéticas (em embalagem tetra pack com 200 ml). Pão francês ou de fibra, ou de leite, com recheio de frios de primeira qualidade. Frutas variadas ou barras de cereais, ou bombons, ou bolo.

### 8.21 Kit lanches destinados para pacientes e acompanhantes de hospital dia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Kit Lanche	Bebida achocolatada (tetra pak) ou suco de frutas (tetra pak), ou bebida à base de proteína de soja com frutas (tetra pak), ou iogurte e todas nas versões dietéticas (em embalagem tetra pack com 200 ml). Pão francês ou integral, ou de leite, com recheio de frios de primeira qualidade. Frutas variadas ou barras de cereais, ou bombons, ou bolo (todos também na versão diet).

### 8.22 Peso mínimo admissível do alimento pronto para o consumo e frequências.

#### 8.22.1 Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
Leite de vaca integral ou desnatado fluido (UHT)	200 ml	Diário
Café coado - De primeira qualidade	100ml	Diário
Chocolate em pó – dietético ou não - concentração mínima de cacau de 50%	40g	Opcional
Chá de ervas	200ml	Opcional
Suco industrializado (tetra pak)	200ml	Opcional
Pão de leite	50g	Diário
Geléia	10g	Opcional
Mingau	250ml	Diário
Pão francês	50 g	Diário
Pão Integral	50 g	Diário
Torrada	30g	Opcional
Biscoitos em geral	30g	Opcional
Margarina vegetal (com sal e/ou sem sal) sachê	10 g	Diário
Queijo tipo frescal com ou sem sal (exceto aqueles à base de amido)	40 g	3 vezes/semana
Queijo tipo requeijão com ou sem sal (exceto aqueles à base de amido)	20g	Opcional
Mel	15g	Opcional
Fruta/Creme de Fruta	Unidade/Porção	Diário
Cereais em flocos	30 g	Opcional
Iogurte de frutas ou natural (também na versão diet)	170g	Opcional
Água de coco	200 ml	Diário
Açúcar (Sachê)	10g	Diário
Adoçante (Sachê)	1g	Opcional

#### 8.22.2 Colação

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
----------------------------	-------------------	--------------------------

Bebida láctea com fruta (tetra pak)	200 ml	2 vezes/semana
logurte de frutas ou natural (também na versão diet) + cereais	170ml + 30g	2 vezes/semana
Fruta	Unidade/Porção	2 vezes/semana
Suco de fruta natural ou polpa ou água de coco	200mL	1 vez/semana
Mingau	250mL	Opcional
Suplemento Nutricional	200mL	Opcional
Açúcar (Sachê)	10g	Diário
Adoçante (Sachê)	1g	Opcional
Papa de fruta	Unidade/Porção	Diário
Fruta cozida	Unidade/Porção	Diário

### 8.22.3 Merenda

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
Leite de vaca integral ou desnatado fluido (UHT)	200 ml	Diário
Café coado	100ml	Diário
Chocolate em pó – dietético ou não - (concentração mínima de cacau 50%)	40g	Opcional
Bebida láctea com fruta (tetra pak)	200ml	1 vez/semana
logurte de frutas ou natural (também na versão diet) + cereais	170ml + 30g	1 vez/semana
Bebida à base de proteína de soja com fruta sem conservantes (tetra pak)	200 ml	Opcional
Chá de ervas	200ml	Opcional
Água de coco	200 ml	Diário
Suco industrializado (tetra pak)	200ml	Opcional
Mingau	250ml	Diário
Pão francês	50 g	3 vezes/semana
Pão de leite	50g	Opcional
Pão doce (com ou sem recheio)	50 g	2 vezes/semana
Pão integral	50 g	Opcional
Bolo (com cobertura ou recheio) (também na versão diet)	70g	2 vezes/semana
Torrada	30g	Opcional
Biscoitos em geral	30g	Opcional
Margarina vegetal (com sal e/ou sem sal)	10 g	Diário
Geléia de fruta	10g	Opcional
Mel	15g	Opcional
Queijo tipo requeijão com ou sem sal (exceto aqueles à base de amido)	20g	Opcional
Queijo tipo frescal com ou sem sal (exceto aqueles à base de amido)	40 g	Opcional
Açúcar (Sachê)	10g	Diário
Adoçante (Sachê)	1g	Opcional

### 8.22.4 Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
Chá de ervas	200 ml	Diário

Leite de vaca integral ou desnatado fluido (UHT)	200 ml	Diário
Café coado	100ml	Opcional
Chocolate em pó – dietético ou não - (concentração mínima de cacau 50%)	40g	Opcional
Bebida à base de proteína de soja com fruta sem conservantes (tetra pak)	200 ml	Opcional
Água de coco	200 ml	Diário
Suco industrializado (tetra pak)	200ml	Opcional
Biscoitos em geral	30g	Diário
Pão de leite	50g	Diário
Pão integral	50g	Opcional
Mingau	250ml	Diário
Bolo (com cobertura ou recheio) (também na versão diet)	70 g	Opcional
Torrada (tradicional e integral)	30g	Diário
Margarina vegetal (com sal ou sem sal)	10 g	Opcional
Geléia	15 g	Diário
Mel	15g	Opcional
Açúcar (Sachê)	10g	Diário
Adoçante (Sachê)	1g	Opcional

### 8.22.5 Almoço e Jantar

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
Arroz branco e arroz integral	120g	Diário
Feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja	100g	2 vezes/dia
Sopa (para acompanhamento)	100g	Opcional

### 8.22.6 Prato Principal

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
<b>Carne Bovina</b>		
Grelhados, cozidos	140 g	8 vezes/semana
Espeto, iscas, cubos	140 g	
Bife	140g	
Bife à rolê, assados, picados	140g	
Chuleta	250g	
Moída ou desfiada	140g	
<b>Carne Suína</b>		
Assado (pernil, lombo, copa lombo e tender), cozido ou grelhado	140g	Opcional
Costela e Bisteca	250g	
Linguiça Toscana fresca ou curada	140g	
Ovos Omelete, ovo mexido, ovo cozido, ovo frito	2 unidades	Opcional
<b>Aves</b>		
Sem osso e sem pele (todas as formas de preparo)	140g	8 vezes/semana
Com osso (todas as formas de preparo)	250 g	
Peixes (qualquer tipo sem espinha - filé ou posta)		
Grelhados ou fritos	140g	

Moquecas, ensopados e assados	140g	2 vezes/semana
Empanados	140g	

### 8.22.7 Guarnição

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
Polenta preparada	120g	4 vezes/mês
Suflês	100 g	4 vezes/mês
Farofa preparada	50 g	4 vezes/mês
Massa seca ou fresca	120g	8 vezes/mês
Massa fresca – canelone	120g	2 vezes/mês
Massa fresca – capeletti	120g	1 vez/mês
Massa fresca – ravioli	120g	2 vezes/mês
Massa para lasanha	120g	2 vezes/mês
Folhas cozidas ou refogadas	100g	Diário
Legumes em geral	100g	Diário
Purês e cremes	120g	Diário
Frituras / Tortas	1 ou 2 porções totalizando 100 gramas	6 vezes/mês

### 8.22.8 Saladas

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
Hortaliças	60g	Diário
Legumes crus / cozidos	80g/100 g	Diário
Leguminosas cozidas ou saladas elaboradas	100g	Diário

### 8.22.9 Sobremesas

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
<b>DOCES</b>		
Doces artesanais em geral	80g	Diário
Bolos de pote recheados, tortas em geral e pavês	80g	Diário
Bomba de chocolate, brigadeiro, beijinho, bicho de pé e outros doces elaborados.	80g	Diário
Compota de frutas naturais em calda	80g (drenada)	Diário
Pudim diversos sabores, gelatinas diversos sabores	80g	Diário
Sorvetes, mousse (diversos sabores),	80g	Diário
Doces cremosos (curau, doce de leite, cocada cremosa, arroz doce etc.)	80g	Diário
Doces de massa (goiabada, banana, mamão, abóbora etc.)	80g	Diário
<b>FRUTAS</b>		
Creme de Abacate	80g	Diário
Abacaxi descascado (cubos ou rodela)	100g	Diário
Banana nanica ou prata	1 unidade	Diário
Figo	2 unidades	Diário
Caqui	1 unidade	Diário

Pêssego/Nectarina/Ameixa	1 unidade	Diário
Goiaba vermelha	1 unidade	Diário
Kiwi	1 unidade	Diário
Laranja Pêra descascada/picada	1 unidade	Diário
Maçã	1 unidade	Diário
Mamão formosa/papaia picados	120g	Diário
Manga picada	100g	Diário
Melancia picada (sem casca)	100g	Diário
Melão picado (sem casca)	100g	Diário
Morango	100 g	Diário
Pera	1 unidade	Diário
Tangerina	1 unidade	Diário
Uva sem semente ou jabuticaba	100g	Diário
Salada de frutas	120g	Diário

### 8.22.10 Sucos

Gênero/Produto Alimentício	Unidade de medida	Frequência de utilização
Suco de fruta natural ou polpa congelada, conforme sugestões abaixo: Abacaxi, abacaxi com hortelã, açaí, acerola, acerola com laranja, cacau, caju, coco, framboesa, frutas vermelhas, graviola, goiaba, kiwi, laranja, laranja com cenoura, laranja com mamão, limão, manga, maracujá, melão, morango, melancia, pêssego, tangerina e uva.	200 ml	Diário

**8.23** A **CONTRATANTE** poderá solicitar à **CONTRATADA** a substituição imediata de gêneros alimentícios, caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos e/ou esperados para as preparações.

**8.24** Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes e acompanhantes.

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

**8.26** 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.

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

**8.28** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da **CONTRATADA**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

**8.29** É proibido o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

## 9. NUTRIÇÃO ENTERAL

**9.1** A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada.

**9.2** A Nutrição Enteral, deverá ser ministrada por sonda, industrializada, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

**9.3** A terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na resolução **RDC nº 503, de 27 de maio de 2021**- Diretora Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**9.4** A nutrição enteral a ser fornecida será do tipo:

**9.4.1** Normal: Fórmula enteral para uso geral, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração, líquida nutricionalmente completa para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.

CLASSIFICAÇÃO	SUBTIPOS	INDICAÇÃO	APRESENTAÇÃO	DENSIDADE DE CALÓRICA (Kcal/mL)	PROTEÍNAS (% do VET)	FIBRAS (9g/L)
DIETA NORMAL	Normocalórica e normoproteica com ou sem fibras	Pacientes em risco nutricional, com necessidade de nutrição via enteral, associada ou não à necessidade de regularização do trânsito intestinal	Sistema fechado 1L	1,0-1,2	14-17	15-20
	Hiper-calórica e normoproteica com ou sem fibras	Pacientes em risco nutricional com necessidades nutricionais aumentadas ou restrição de	Sistema fechado 1L	1,5	15-17	8.0-23



		volume, associada ou não à necessidade de regularização do trânsito intestinal				
	Hipercalórica e hiperprotéica com ou sem fibras	Pacientes desnutridos com restrição de volume ou alta demanda calórica e proteica	Sistema fechado 1L	1,5	20	15
	Normocalórica e normoproteica com fibras com 100% de proteína isolada de soja	Pacientes em risco nutricional associada ou não à alergia à proteína do leite de vaca ou preferência por proteína vegetal com necessidade de regularização intestinal	Sistema fechado 1L	1	15	20

**9.4.2 Especial:** Fórmula enteral para uso geral, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração, líquida nutricionalmente completa, oligomérica (hipercalórica e hiperprotéica ou hipercalórica e normoprotéica ou normocalórica e normoprotéica), ou elementar (hipercalórica e hiperprotéica ou hipercalórica e normoprotéica ou normocalórica e normoprotéica), para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.

CLASSIFICAÇÃO	SUBTIPOS	INDICAÇÃO	APRESENTAÇÃO	DENSIDADE CALÓRICA (Kcal/mL)	PROTEÍNAS (% do VET)	FIBRAS (9g/L)
Fórmulas Modificadas (Especiais)	Para diabéticos	Pacientes com DM tipo I e II e situações de hiperglicemia. No caso de opções hiper/hiper, indicada para aqueles que necessitam de maior aporte calórico e proteico	Sistema fechado 1L	1,0-1,5	17-22	15-23
	Para hepatopatas	Pacientes com insuficiência hepática com risco ou presença de encefalopatia	Sistema fechado 500mL	1,3	12	10

Para nefropatas e/ou pacientes com restrição hídrica severa	Pacientes graves associada à necessidade proteica elevada e restrição hídrica severa (Ex: ICC, IRA, DRC)	Sistema fechado 1L e 500mL	1,0-2,0	7-20	20
Com adição de imunomoduladores	Pacientes que necessitam de preparo imunológico pré e pós-operatório de cirurgias de grande porte	Sistema fechado 1L	1,0-1,5	22-25	0
Para distúrbios absorptivos (oligomérica ou elementar)	Pacientes críticos com intolerância gastrointestinal e/ou dificuldade na absorção da proteína intacta, que necessitam de menor volume	Sistema fechado 1L e 500mL	1,0-1,3	16-37	0
Para situações gastrointestinais	Pacientes com diarreia aguda ou crônica que necessitam de fibras solúveis e maior aporte calórico	Sistema fechado 1L e 500mL	1,3	16	20
Para cicatrização	Pacientes com problemas de cicatrização no geral, como lesões crônicas	Sistema fechado 1L	1	20-23	15

**9.5** Os **Frascos de Água enteral** deverão ser fornecidos em regime de sistema aberto.

**9.6** Suplemento nutricional: Alimento líquido ou cremoso administrado via oral aos pacientes com requerimento calórico-protéico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta.

**9.7** Manter a frente do serviço, profissional nutricionista para supervisão técnica da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do CRN-3.

**9.8** Planejar, controlar e fornecer a quantidade adequada e suficiente de frascos para Nutrição Enteral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) e equipe multidisciplinar de Terapia Enteral (EMTN) da unidade.

**9.9** Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao **CONTRATANTE**.

**9.10** Manipular e distribuir o soro reidratante.

**9.11** Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral.

**9.12** Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara e luvas descartáveis.

**9.13** Manipular as dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais em conformidade com as prescrições fornecidas pelo **CONTRATANTE**.

**9.14** Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos.

**9.15** Proceder à higienização dos recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas.

**9.16** A **CONTRATADA** deverá fornecer bomba de infusão assim como seus equipamentos em quantidade suficiente para atender a demanda da unidade, bem como, para pacientes acompanhados pela equipe EMAD, quando necessário em internação domiciliar. A quantidade de bombas de infusão a serem fornecidas deverão ser levantadas pela empresa **CONTRATADA** quando a mesma realizar a visita técnica.

## **10. PORCIONAMENTO**

**10.1** Porcionamento para entrega:

**10.1.1** O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

**10.1.2** Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o peso mínimo do alimento pronto estabelecido e utilizando-se de utensílios apropriados e padronizados para cada tipo de preparação e a forma de porcionamento de cada unidade.

**10.1.3** Atender as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a **Portaria Municipal SMS G. 2619/2011**.

**10.2** O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

**10.2.1** Líquidos quentes: distribuídos em garrafas ou garrafões térmicos de coloração exclusiva vermelha e com ou sem torneira.

**10.2.2** Líquidos (leite): distribuídos em embalagens tetrapak.

**10.2.3** Líquidos frios: distribuídos em garrafas ou garrafões térmicos de coloração exclusiva azul e com ou sem torneira.

**10.2.4** Pães em geral: embalados em porções individuais, com embalagens transparentes e rotuladas conforme legislação vigente.

**10.2.5** Almoço e jantar: conforme característica de cada serviço, os alimentos deverão ser entregues e servidos em balcões térmicos para os acompanhamentos ou em recipientes individuais do tipo marmitex de plástico, com divisórias com dimensões adequadas à porção, com tampas transparentes, acompanhados de kit de talheres (garfo, faca, colher de sobremesa, colher de sopa descartável e guardanapo devidamente embalados).

**10.2.6** Saladas, sopas pequenas e molhos porcionadas em recipientes descartáveis individualmente, acrescentando-se temperos em sachê (azeite, sal, molho de salada e vinagre) por ocasião do consumo.



**10.2.7** Sobremesas/doces: porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa transparente e/ou embaladas individualmente. Identificar as sobremesas diet com coloração diferente das tradicionais.

**10.2.8** Sobremesas frutas: distribuídas em embalagens individuais do tipo plástico filme (para frutas unitárias), e em recipientes individuais descartáveis com tampa transparente ( para frutas em pedaços ou papa de frutas – abacaxi, mamão, manga, entre outros.). No caso de laranja, deverá ser servida descascada e embalada individualmente.

**10.2.9** Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, assim como dispor os alimentos nos carros térmicos com divisão fria e quente, facilitando o transporte de alimentos até o paciente.

**10.2.10** Bandeja descartável de papel para dispor os alimentos para o transporte de alimentos até o paciente em situação de isolamento que necessite dessa adequação.

**10.3** Ressalta-se que, para esta modalidade de serviço, todas as refeições deverão ser transportadas em recipientes térmicos do tipo *Hotbox* ou *Thermobox*, devidamente acondicionadas e encaminhadas até os locais previamente definidos pelo **CONTRATANTE**, que será responsável pela distribuição final aos comensais.

**10.4** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar bolsas térmicas, tanto para alimentos quentes quanto frios, a fim de garantir a adequada conservação da temperatura durante o transporte e armazenamento nas *Hotbox* ou *Thermobox*.

**10.5** O porcionamento deverá seguir as condições higiênico-sanitárias, bem como as normativas previstas na **Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013**, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a **Portaria Municipal SMS G. 2619/2011**.

**10.6** Será disponibilizado espaço para organização das refeições logo que recebidas para devida distribuição nos leitos.

**10.7** Distribuição das Refeições:

**10.7.1** Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, conforme parâmetros abaixo determinados pela **Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013** e a **Portaria Municipal SMS G. 2619/2011**.

**10.7.2** Para a distribuição dos alimentos quentes, a temperatura das preparações deverá estar acima de 60°C, com a consumação em até 6 (seis) horas, desde que preservada a temperatura acima de 60°C durante todo o período ou em até 1 (uma) hora se as preparações estiverem em temperatura inferior a 60°C, a contar do horário do início do porcionamento na contratada.

**10.7.3** Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10 e 21°C. Esses alimentos só poderão permanecer na distribuição por até 2 (duas) horas. No caso de preparações com a temperatura inferior a 10°C, o prazo máximo para a permanência na distribuição é de 4 (quatro) horas.

**10.8** Os alimentos embalados individualmente deverão possuir etiqueta de validade e data de fabricação.

**10.9** O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo, exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

**10.10** Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia/ dieta e seguindo o peso mínimo do alimento pronto estabelecido, utilizando utensílios e padronizados apropriados para cada tipo de preparação individualmente

**10.11** Conforme necessidade, as refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas para dispor os alimentos nos carros térmicos com divisão fria e quente, visando a manipulação segura e confortável ao usuário.

**10.12** A **CONTRATANTE** irá definir como será a forma de porcionamento de cada unidade.

**10.13** Os empregados, no momento do porcionamento, deverão utilizar avental descartável, luvas e máscaras.

## **11. ACONDICIONAMENTO**

**11.1** As refeições deverão ser identificadas com etiquetas adesivas digitadas com clareza: nome do paciente, andar, quarto, leito, tipo de dieta, restrições e/ou solicitações, validade para o consumo, **data da manipulação**. A terminologia das dietas será determinada pela **CONTRATANTE**.

## **12. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA ACONDICIONAMENTO DAS DIETAS**

**12.1** Desjejum, colação, merenda e ceia:

**12.1.1** Leite com café ou seu substituto, servido em copo de isopor descartável com tampa que encaixe perfeitamente no copo, com orifício para encaixe de canudos plásticos, com capacidade de 250 a 300ml.

**12.1.2** Pão embalado individualmente, lacrado ou selado.

**12.1.3** Biscoitos, doce ou salgada, e torradas em sachês.

**12.1.4** Frutas deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em plástico filme e, se necessário, deverão ser servidas picadas, em embalagens descartáveis com tampa transparente, com capacidade de até 300ml.

**12.1.5** Creme de frutas deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa transparente, com capacidade de 100ml.

**12.1.6** Frutas picadas e/ou creme de frutas deverão ser acompanhados de talheres descartáveis (garfo ou colher de sobremesa) e guardanapo.



**12.1.7** Bebida láctea com fruta, bebida de soja com fruta, suplemento nutricional, suco industrializado ou água de coco deverão ser apresentados na forma de embalagem tetra pak ou embalagens individuais (no caso de suplemento e iogurte).

**12.1.8** Os frios devem ser servidos nos pães devidamente embalados ou se em comum acordo preparados no local de entrega, isso é os frios são enviados em bandejas apartadas devidamente identificados e porcionados nos pães antes de serem servidos.

**12.1.9** Os cereais e a aveia devem ser porcionados em recipiente descartável com tampa transparente, com capacidade de 100ml.

**12.1.10** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar sachês de margarina e/ou geleia, requeijão e/ou mel acompanhado de espátula ou faca descartável.

**12.1.11** Todos os alimentos deverão ser identificados com o nome do alimento, data de manipulação e validade, assim como deverão enviar etiquetas em quantidade suficiente para a identificação dos itens porcionados e manipulados nas unidades.

## **12.2** Almoço e jantar:

**12.2.1** As saladas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno, poliestireno, com tampa transparente, com capacidade para 350ml.

**12.2.2** Para acompanhar a salada a **CONTRATADA** deverá disponibilizar molho vinagrete (tomate, cebola, cheiro-verde, azeite extravirgem e vinagre), acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml e sachê de sal (1g), ou sachês de azeite extravirgem, vinagre e sal, respeitando a prescrição dietética do paciente. A **CONTRATANTE** optará quanto à utilização do vinagrete ou sachê.

**12.2.3** Arroz, feijão, guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis de plástico térmico com tampa transparente, de 03 (três) ou 04 (quatro) divisões e capacidade aproximada para 1.200 a 1.300ml. A sopa pequena deve ser acondicionada em recipientes plásticos transparentes com tampa e capacidade de 100ml.

**12.2.4** Os alimentos para pacientes infantis deverão ser proporcionais ao per capita desta faixa etária.

**12.2.5** Sopas e dietas líquidas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de plástico térmico com tampa transparente, com capacidade igual ou superior a 500ml, quando solicitado pela **CONTRATANTE**.

**12.2.6** Sucos deverão ser servidos em copos descartáveis com capacidade de 250 a 300ml.

**12.2.7** Bebidas quentes devem ser servidas em copos descartáveis de isopor com tampa com capacidade de 250 a 300ml.



**12.2.8** Frutas deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em plástico do tipo insulfilm e, se necessário, deverão ser servidas picadas, em embalagens descartáveis com tampa, com capacidade de até 300ml.

**12.2.9** Doce cremoso, gelatina e pudim deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis com tampa transparente, com capacidade de 100ml.

**12.2.10** Doces confeitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis, de forma adequada, e que garantam uma boa apresentação. As preparações dietéticas deverão ser acondicionadas em embalagens coloridas, a fim de proporcionar maior segurança alimentar ao paciente.

**12.3** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar, em cada refeição, e sempre que solicitado:

**12.3.1** Talheres descartáveis reforçados e adequados, de poliestireno, pesando no mínimo, cada unidade: colher de sopa = 5g; garfo = 2,50g; faca = 5g; colher de sobremesa = 3g;

**12.3.2** Guardanapo branco com alto poder de absorção, com 100% de fibras naturais, virgens e não recicladas, alta maciez, sem a presença de furos e/ou sujidade, tamanho 33x33 cm;

**12.3.3** Bandejas com divisórias para a acondicionamento da refeição, salada copo e sobremesa; ou bandejas lisas para dispor os alimentos nos carros térmicos com divisão fria e quente;

**12.3.4** Copos descartáveis compatíveis com a legislação vigente;

**12.3.5** Canudos ecologicamente correto, preferencialmente dobrável, embalados individualmente, para qualquer tipo de refeição;

**12.3.6** Mini recipientes plásticos de 20ml com tampa transparente para o acondicionamento de alguns itens especiais (espessantes, aveia etc.).

**12.3.7** Todos os descartáveis deverão ser aprovados previamente pela **CONTRATANTE**.

## **13. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**13.1** Dos pacientes:

**13.1.1** O sistema de distribuição poderá ser centralizado, ou seja, as refeições serão montadas na cozinha, armazenadas e distribuídas em carros elétricos térmicos, ou parcialmente centralizado, a fim de garantir a temperatura das preparações, conforme estrutura física da **CONTRATANTE**.

**13.1.2** A **CONTRATADA** deverá manter a temperatura das refeições dentro do critério de segurança de alimentos, utilizando carros elétricos térmicos com compartimentos para frios e quentes e carros prateleiras para apoio, dimensionados conforme o número de pacientes



por clínica e compatível com as bandejas. Todos os insumos e alimentos devem ser acondicionados no interior dos carrinhos para sua distribuição.

**13.1.3 A CONTRATADA** deverá apresentar sem custo um prato porcionado da refeição do dia para a aferição da temperatura na chegada das dietas, além do fornecimento de degustação de todos os itens enviados para as unidades para aprovação.

**13.2** Da sopa congelada:

**13.2.1** Para atender a necessidade de pacientes admitidos após o horário de solicitação de refeições como almoço e jantar, a empresa contratada deverá disponibilizar sopa congeladas em recipientes de 500ml que ficarão no freezer das unidades que necessitam deste item.

**13.2.2** As sopas serão pagas conforme solicitação de cada serviço.

**13.2.3** Cabe a cada unidade gerenciar o estoque, bem como controlar o vencimento e analisar a pertinência ou não de manter este item disponível na unidade.

**13.2.4** O congelamento e descongelamento será feito utilizando os equipamentos disponibilizados pela **CONTRATADA**.

**13.2.5** Este item, tem a finalidade restrita de atendimento de pacientes que se enquadrem nesta condição.

**13.2.6** Poderão ser solicitadas sopas de carne com legumes e macarrão, frango com legumes e macarrão, mandioquinha com legumes, e sopa de feijão com legumes.

**13.3** Dos acompanhantes legalmente instituídos, demais usuários autorizados funcionários e residentes:

**13.3.1** A distribuição das refeições será realizada da mesma forma que será fornecida as demais dietas.

**13.3.2** As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da legislação sanitária vigente, e serem distribuídas no almoço e jantar, como segue:

**a.** Salada, arroz e feijão ou macarrão.

**b.** Suco natural deverão ser fornecidos em copo descartável com capacidade de 200ml e servidos à vontade.

**c.** Sobremesa: a fruta deverá ser higienizada e embalada individualmente; os doces, quando cremosos, deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa transparente, com capacidade de 100ml; os doces confeitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens que garantam uma boa apresentação.



d. A **CONTRATADA** deverá manter molho vinagrete, e/ou suas variações; temperos (azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta, molho shoyo) em suas embalagens originais, ou em sachês; sachês de sal; farinha de mandioca torrada fina; e pão francês de 50g embalado individualmente.

e. A **CONTRATADA** deverá oferecer limão fatiado quando o prato principal for peixe, carne suína ou quibe, e queijo parmesão ralado quando a guarnição for massa.

f. Deverá ser apresentado um prato porcionado da refeição do dia, com a indicação do valor calórico de cada porção ou apenas a indicação do valor calórico de cada porção, conforme solicitação da **CONTRATANTE**.

g. A **CONTRATANTE** irá fornecer ceia para funcionários/residentes quando solicitado cabendo a **CONTRATADA** executar o controle diário da distribuição.

## **14. PLANEJAMENTO**

**14.1** Os cardápios deverão ser elaborados com quatro semanas fixas com preparações divergentes entre si e compatíveis com as estações climáticas, sempre respeitando a frequência de repetição determinada pela **CONTRATADA**.

**14.2** Os cardápios para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e usuários das unidades de saúde serão planejados pela **CONTRATADA** e apresentados à unidade para aprovação com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o **CONTRATANTE**, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

**14.3** Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, entre outros, bem como a substituição de itens do cardápio diário conforme preferências e aceitação dos pacientes mediante aviso prévio, os quais deverão ser preparados de acordo com as recomendações da **CONTRATANTE**.

**14.4** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados após justificativa por escrito da **CONTRATADA**, desde que enviados com **antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas**.

**14.5** Fica assegurado a **CONTRATANTE** o direito de alterar o cardápio apresentado, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, mantendo os padrões contratados, solicitando a variação de itens que julgar necessária.

**14.6** Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes com dietas especiais (exemplo: hipertensão, diabetes, alérgicos e intolerantes, aversões alimentares etc.).

**14.7** Cada preparação deverá ser feita exclusivamente para atender uma refeição, não sendo permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados ou prontos, e óleo já utilizado.

**14.8** Em datas comemorativas, mais comuns tais como **natal, páscoa, Dia das Crianças e ano novo** a **CONTRATADA** deverá servir refeições diferenciadas de acordo com o tema da data comemorativa.

**14.9** A **CONTRATADA** fica responsável por fornecer o Manual de Dietas Hospitalares onde conste a composição de macronutrientes de todas as consistências das dietas por via oral (do desjejum à ceia) **em até 30 (trinta) dias do início da prestação de serviço.**

## **15. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO**

**15.1** Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

**15.2** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade.

**15.3** Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à **Portaria CVS n.º 5/13** além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a **Portaria Municipal SMS G. 2619/2011**.

**15.4** Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

**15.5** Atender às solicitações de dietas especiais.

**15.6** Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras diárias na cozinha central e logo após a entrega para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

**15.7** Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

**15.8** Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para eventuais análises laboratoriais.

**15.9** Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais e alimentos manipulados nas unidades, se houver, para análises microbiológicas.

**15.10** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

**15.11** Descartar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

**15.12** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC).

**15.13** Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas.

**15.14** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

**15.15** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

**15.16** Usar utensílios e/ou as mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

**15.17** Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura, e a aceitação das refeições fornecidas.

**15.18** Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

**15.19** A **CONTRATADA** deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante sempre que solicitado.

## **16. CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES**

**16.1** O controle deve ser realizado mensalmente para controle e monitoração dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeita de toxi-infecção de origem alimentar.

**16.2** A **CONTRATADA** obriga-se a realizar exames microbiológicos das amostras dos alimentos servidos sem ônus para a **CONTRATANTE** e, apresentar o laudo correspondente à execução de tal atividade, sempre que solicitado. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente obedecendo a Portaria CVS 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a **Portaria Municipal SMS G. 2619/2011**.

## **17. DO TRANSPORTE**

**17.1** Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos próprios, *thermobox/hotbox* (**não devendo ser transportadas em caixas de isopor por não permitirem a adequada higienização e manutenção da temperatura**), em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, da cozinha até as unidades indicadas pela **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar bolsas térmicas, tanto para alimentos quentes quanto frios, a fim de garantir a adequada conservação da temperatura durante o transporte e armazenamento nas *hotbox* e *thermobox*.

**17.2** Utilizar para o transporte de alimentação veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme **Portaria CVS n.º 15, de 7 de novembro de 1991**, e a

**Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013**, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.

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

**17.4** Executar a higienização diária e a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a **Portaria CVS n.º 15, de 07 de novembro de 1991**, com as alterações introduzidas pelas **Portarias CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013** e outras que tenham sido publicadas.

**17.5** A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte e disponibilização quando solicitado.

**17.6** A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.

**17.7** A integridade e a higiene da embalagem.

**17.8** A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.

**17.9** Cabe a **CONTRATADA** a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

**17.10** As características específicas de cada produto, conforme **Decreto Estadual n.º 12.486, de 20/10/78**, da **Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo**, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela **Portaria CVS n.º 5/13**, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a **Portaria Municipal SMS G. 2619/2011**.

## **18. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA**

**18.1** Os horários de entrega serão previamente acordados entre as **PARTES**, por meio de cronograma pré-estabelecido antes do início da execução dos serviços, os quais obedecerão às características e funcionalidades de cada serviço demandante.

## **19. METODOLOGIA DE TRABALHO**

**19.1** A **CONTRATADA** disponibilizará a mão de obra necessária para porcionamento e distribuição da demanda da **CONTRATANTE** descrita neste Memorial Descritivo. Dessa maneira, a **CONTRATANTE** pagará mensalmente como custo fixo um valor por posto de atendimento (mão de obra), sendo os valores informados na proposta comercial.

**19.1.1** Copeira.

**19.1.2** Técnico em nutrição.

**19.2** Ademais, a **CONTRATADA** deverá fornecer alimentação por preço unitário através de quantidade variável. Nos valores devem estar contemplados os custos de mercadoria, descartáveis, material de limpeza, material de consumo, ensaios e despesas diversas e serão

pagos conforme o valor unitário por refeição informado na proposta comercial. Em razão da alta rotatividade de pacientes e da dinâmica assistencial das unidades sob gestão da **CONTRATANTE**, as solicitações de dietas serão programadas e informadas de forma fracionada, com antecedência de algumas horas em relação a cada refeição (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

**19.3** Esta sistemática visa garantir a adequação das dietas prescritas às necessidades clínicas atualizadas dos pacientes.

**19.4** A **CONTRATADA** deverá emitir uma nota fiscal na qual conste as quantidades de refeições transportadas que foram entregues nas dependências da **CONTRATANTE**.

## **20. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**20.1** A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, porcionamento, bem como apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**20.1.1** Assegurar que as instalações físicas e dependências do SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-5/13, de 19/04/13 e SMS 2619/11).

**20.1.2** Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

**20.1.3** Manter as dependências da unidade disponibilizada pela **CONTRATADA** para utilização no recebimento, conferência e distribuição das refeições, bem como, os equipamentos disponibilizados vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

**20.1.4** Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, impressora térmica de etiquetas, bobina de plástico filme PVC resinite, bobina picotada de sacos plásticos, etiquetas, bandejas plásticas, ribbon para impressora térmica, frasco pulverizador, caixas organizadoras, paletes, entre outros) necessários à execução dos serviços.

**20.1.5** Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o **CONTRATANTE**.

**20.1.6** Fornecer, manter e colocar à disposição do **CONTRATANTE** os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado.

**20.1.7** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do **CONTRATANTE**, devido ao mau estado de conservação.



**20.1.8** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do **CONTRATANTE**.

**20.1.9** Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao **CONTRATANTE** por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do **CONTRATANTE**, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

**20.1.10** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do **CONTRATANTE**.

**20.1.11** A **CONTRATADA** deverá executar as manutenções preventivas e corretivas conforme legislação e operacionalização dos seus equipamentos, substituindo-os sempre que necessário.

**20.1.12** Disponibilizar e deixar fixado na unidade relatório relativo as manutenções preventivas e corretivas onde no mesmo conste o cronograma das manutenções.

**20.1.13** Executar a manutenção corretiva dos equipamentos essenciais a execução da prestação de serviços no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos pacientes da unidade.

**20.1.14** Apresentar um relatório trimestral informando das ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

**20.1.15** A **CONTRATADA** deverá elaborar e fornecer à **CONTRATANTE** o Manual de Dietas Hospitalares, contendo a descrição detalhada da composição nutricional de cada dieta, com especial atenção aos valores de calorias, proteínas, carboidratos, lipídios, fibras e micronutrientes, entre outros componentes relevantes.

**20.1.16** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar fichas técnicas para todas as preparações e consistências das refeições fornecidas, contendo informações detalhadas sobre ingredientes, modo de preparo, rendimento, porcionamento, composição nutricional e demais dados pertinentes à padronização e controle de qualidade dos alimentos.

**20.1.17** Para a elaboração do cardápio diário a **CONTRATADA** irá utilizar a relação de gêneros e produtos alimentícios do padrão de identidade e qualidade estabelecido pela **CONTRATANTE**, neste descritivo, embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as Normas Legislativas do Ministério da Saúde, com os respectivos peso mínimo admissível do alimento pronto para o consumo e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A.). A técnica dietética de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observando o cardápio previamente aprovado pelo **CONTRATANTE**.

**20.1.18** Responder à **CONTRATANTE** pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio da **CONTRATANTE** por seus empregados e encarregados.



**20.1.19** Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07.10.03, em especial no tocante a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

**20.2** A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências da **CONTRATADA**, bem como pelo transporte até os locais, devendo:

**20.2.1** Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato sejam preparados, estejam em conformidades com a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013 além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes inclusive a Portaria Municipal SMS G. 2619/2011.

**20.2.2** Fornecer, manter e colocar à disposição da **CONTRATANTE** todos os equipamentos necessários a execução do escopo do contrato, tais como balcões aquecidos, refrigerados com protetor salivar, bandejas plásticas e utensílios, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato.

**20.2.3** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do **CONTRATANTE**.

**20.2.4** Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços.

**20.2.5** A **CONTRATADA** deverá manter, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) o qual deverá obrigatoriamente realizar 02 (duas) visitas semanais na unidade com duração mínima de 04 (quatro) horas na **CONTRATANTE** para treinamentos, supervisão, entre outras atividades.

**20.2.6** Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas.

**20.2.7** Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes e apresentar sempre que solicitado.

**20.2.8** Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do **CONTRATANTE**, orientando-os para manterem o devido relacionamento interpessoal.

**20.2.9** Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição.

**20.2.10** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao **CONTRATANTE**.



**20.2.11** Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamento de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para eles.

**20.2.12** Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação.

**20.2.13** Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programas de treinamentos, conforme cronograma anual apresentado previamente em até 30 (trinta) dias do início dos serviços, destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

**20.2.14** Promover periodicamente treinamento dos funcionários da **CONTRATANTE** que irão manipular os alimentos após a entrega, com o objetivo de manter o padrão de qualidade de segurança e higiene.

**20.2.15** Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do **CONTRATANTE**.

**20.2.16** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados.

**20.2.17** Disponibilizar cardápio para aprovação da contratante com até 30 (trinta) dias, antes do início dos serviços ou mudança de cardápio.

**20.2.18** Fazer a entrega das refeições em cada unidade receptora, acompanhada de romaneio, onde deve constar no mínimo, data, tipo de refeição e quantidade que deverá ser devidamente assinado de forma legível, pelo responsável pelo recebimento.

**20.2.19** Coletar diariamente amostras da alimentação entregue nas unidades, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para eventuais análises laboratoriais conforme solicitação da **CONTRATANTE** sempre que solicitado, conforme legislação SMS 2619/11.

**20.2.20** Fornecer material de limpeza como detergente e esponja para higienização dos utensílios como bandejas, conchas, pegadores, cubas e luvas com protetor de temperatura para manuseio das cubas dos equipamentos de self-service.

**20.2.21** Estar em dia com os certificados de vigilância sanitária existentes e apresentar a **CONTRANTE** sempre que necessário/solicitado.

**20.2.22** Realizar periodicamente controle de vetores e pragas urbanas em suas instalações e nos carros de transporte. Este deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfetantes, conforme descrito em legislação vigente. Apresentar o laudo de execução de tal atividade à **CONTRATANTE** quando solicitado.

## **21. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

**21.1** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

**21.2** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela **CONTRATADA**, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

**21.3** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.

**21.4** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

**21.5** A **CONTRATADA** antes do início da prestação do serviço, deverá realizar vistoria nos locais onde serão acondicionadas as refeições e efetuar relatório/documento onde deverá constar: descrição, fotos, estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade, registrando também as condições dos mesmos.

**21.6** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da **CONTRATADA**, sempre que acordado sua utilização.

**21.7** Fornecer a **CONTRATADA**, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.

**21.8** Disponibilizar a **CONTRATADA** todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.

**21.9** Comunicar por escrito a **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

**21.10** Em razão da alta rotatividade de pacientes e da dinâmica assistencial das unidades sob gestão da **CONTRATANTE**, as solicitações de dietas serão programadas e informadas de forma fracionada, com antecedência de algumas horas em relação a cada refeição (desjejum, almoço, lanche e jantar). Esta sistemática visa garantir a adequação das dietas prescritas às necessidades clínicas atualizadas dos pacientes.

**21.11** Encaminhar à **CONTRATADA** a requisição de refeições em até 05 (cinco) horas antes, tempo hábil para a execução dos serviços, de acordo com o número de usuários existentes na unidade.

**21.12** Assinar de forma legível o romaneio de entrega de refeição, fazendo observações neste, se assim houver.

## **22. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**22.1** A **CONTRATANTE**, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:



**22.1.1** Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

**22.1.2** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

**22.1.3** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**, efetivando avaliações periódicas.

**22.1.4** Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, preferencialmente com visitas *in loco* em sua unidade produtora, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

**22.2** A fiscalização do **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços seja no espaço da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA** podendo:

**22.2.1** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

**22.2.2** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

**22.2.3** A fiscalização dos serviços pelo **CONTRATANTE** não exclui nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e as cláusulas contratuais.

## **23. REGRAS GERAIS**

**23.1** Não deverão ser usadas aparas de carne.

**23.2** Toda e qualquer sobra de preparação não poderão se reaproveitadas em outras refeições, como também o óleo utilizado para fritura.

**23.3** Para o preparo das carnes em geral a limpeza das peças deverá ser perfeita, com remoção total de nervuras de demais aparas, e para preparo da carne moída, deverá ser utilizada exclusivamente coxão mole, coxão duro, acém ou patinho, devidamente limpos.

**23.4** As carnes servidas em unidades padronizadas, tais como frango em pedaços, linguiças etc., não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de múltiplos seja superior ao peso mínimo exigido.

**23.5** A técnica dietética de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observando o cardápio previamente aprovado pela **CONTRATANTE**.

## **24. RESPONSABILIDADE CIVIL**

**24.1** A **CONTRATADA** reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao **CONTRATANTE**, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o **CONTRATANTE**, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

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

## **25. ATRIBUIÇÃO DO NUTRICIONISTA DA CONTRATADA**

**25.1** Planejamento dos cardápios.

**25.2** Elaboração dos pedidos de gêneros inerentes a composição do cardápio.

**25.3** Controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios segundo descritos em técnicas científicas.

**25.4** Acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições.

**25.5** Supervisão e treinamento de funcionários.

**25.6** Controle dos exames periódico dos funcionários.

**25.7** Supervisão e treinamento quanto a higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço.

**25.8** Supervisão do transporte da alimentação pronta, controlando o tempo e a temperatura, garantindo a qualidade microbiológica dos alimentos fornecidos.

## **26. CONSIDERAÇÕES GERAIS**

**26.1** A **CONTRATANTE** reserva-se ao direito de exercer completa fiscalização do serviço a ser realizado, obrigando-se a contratada a permitir a entrada, a qualquer hora de funcionários designados pela **CONTRATANTE**, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição em suas instalações.

**26.2** A **CONTRATADA** deverá adaptar às suas expensas e sem ônus para a **CONTRATANTE**, os equipamentos necessários ao atendimento deste contrato.

**26.3** As despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, correrão por conta da **CONTRATADA**, não cabendo a **CONTRATANTE**, qualquer tipo de reembolso.

**26.4** Não será permitida distribuição incompleta de qualquer refeição. Desta forma, todas as etapas de preparo e porcionamento deverão ser supervisionadas minuciosamente antes do horário de transporte, pelas nutricionistas responsáveis da **CONTRATADA**.

**26.5** Por ocasião do recebimento das refeições, se houver alguma suspeita ou constatação de alteração nas características organolépticas das mesmas, pela contratante, automaticamente a **CONTRATADA**, deverá providenciar preparações substitutivas, no prazo máximo de 2 hora após a entrega. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a empresa ficará sujeita à aplicação de penalidades previstas por lei. Na reincidência da devolução, o fornecedor ficará sujeito ao cancelamento do fornecimento.

## **27. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**27.1** O prazo de validade do Contrato será de 36 (trinta e seis) meses.

## **28. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

### **REGRAS GERAIS**

A avaliação da qualidade dos serviços da Contratada se faz por meio da análise das seguintes variáveis:

- PE** – Pontualidade das Entregas
- QE** – Qualidade das Entregas
- QP** – Qualidade dos Produtos, Serviços e Atendimentos
- N** – Conformidade de Notas Fiscais
- CD** – Conformidade de Documentações

### **ORIENTAÇÕES PARA PREENCHIMENTO DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

A **CONTRATADA** deverá estar de acordo com o Manual do Fornecedor ASF, disponível no site [www.saudedafamilia.org](http://www.saudedafamilia.org), o que implica no envio do Termo de Compromisso e Adesão no **ANEXO XIII**, devidamente assinado. A não assinatura do termo de compromisso, poderá suspender os contratos vigentes com a ASF, bem como poderá impedir a participação a **CONTRATADA** em novos processos de seleção.

A Avaliação de Qualidade do Serviço será realizada conforme o Manual do Fornecedor ASF. Os itens do **ANEXO XIV** serão preenchidos para compor a avaliação em questão.

A área de contratos encaminhará mensalmente as avaliações para a **CONTRATADA**, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação. A **CONTRATADA**, deverá tomar as providências para em até 10 (dez) dias após o recebimento dos referidos documentos apresentar justificativa e adotar medidas para solução das falhas apresentadas.

Sempre que a **CONTRATADA** solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

## **RESPONSABILIDADES**

### Equipe de Fiscalização

Responsável pela avaliação da **CONTRATADA**, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, que está no **ANEXO XIV** do presente Memorial Descritivo, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato, juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas correspondentes aos conceitos de Regular e Insatisfatório.

Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

### **Gestor do Contrato**

Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações à **CONTRATADA**.

Responsável pela aplicação de advertência à **CONTRATADA** quando da identificação de possíveis inconsistências no que tange a prestação dos serviços, e pelo encaminhamento de conhecimento à autoridade competente.

Responsável pela aplicação das penalidades cabíveis quando da identificação de possíveis inconsistências no que tange a prestação dos serviços, garantindo a defesa prévia à **CONTRATADA**.

## **DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO**

Cabe às **Unidades de Saúde da ASF**, por meio da Equipe Responsável pela Fiscalização do Contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da **CONTRATADA**.

No final do mês de apuração, a Equipe Responsável pela Fiscalização do Contrato deve encaminhar para o Gestor do Contrato, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de avaliação de qualidade dos serviços gerados no período.

Cabe a área de Contratos, por meio do respectivo gestor, mensalmente e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante este período, encaminhar 1 (uma) via para a **CONTRATADA**.

Efetuar a avaliação da qualidade dos serviços, utilizando-se da metodologia constante neste Memorial Descritivo - Avaliação da Qualidade dos Serviços, de pleno conhecimento das partes.

Elaborar e encaminhar à **CONTRATADA** os Relatórios Mensais de Qualidade dos Serviços para conhecimento da avaliação e do fator de desconto a ser efetuado no valor a ser faturado pelos serviços prestados conforme cláusulas contratuais.

De posse dessa avaliação, o Gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos neste procedimento, garantindo a defesa prévia à **CONTRATADA**.

Cabe ao Gestor do contrato encaminhar mensalmente à **CONTRATADA**, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da **CONTRATADA** em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, e conceituando a **CONTRATADA** conforme a quantidade de pontos que obtiver no referido mês, conforme o intervalo de pontuação supracitado.

**ANEXO II – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**À  
ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na .....(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º ....., neste ato representada pelo seu representante legal no uso de suas atribuições, vem através desta CREDENCIAR Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF nº \_\_\_\_\_, para nos representar no processo de Seleção de Fornecedores relativo à Coleta de Preços nº XXX/2025, podendo o mesmo formular lances verbais, negociar preços, rubricar documentos, renunciar ao direito de recurso e apresentar impugnação à recursos, assinar atas, recorrer de decisões administrativas, enfim praticar todos os atos inerentes ao referido processo de Seleção de Fornecedores.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

**NOME DA EMPRESA  
CNPJ  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL  
CPF**

**ANEXO III – MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>
<b>Razão Social:</b>
<b>CNPJ:</b>
<b>Endereço:</b>
<b>Bairro:</b>
<b>Cidade:</b>
<b>Responsável Técnico:</b>
<b>Telefone:</b>
<b>Unidade visitada:</b>

Declaramos para todos os fins de direito, que a empresa acima identificada, na pessoa do seu responsável técnico, que abaixo assina, portador do CPF/MF sob o nº xxxxxxxxx e CRN/SP sob o nº xxxxxx, empreendeu visitas às instalações prediais geridas pela Associação Saúde da Família, relativas ao objeto da **Coleta de Preços sob o nº xxx/2025**, visitando e tomando conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações da coleta de preços acima referenciada.

A visita realizada e os elementos técnicos fornecidos no memorial descritivo, são suficientes para os levantamentos necessários à elaboração da proposta, bem como, o desenvolvimento dos serviços a serem realizados.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

---

**A. Do Responsável técnico da Associação Saúde da Família**

---

**A. Do Responsável técnico da empresa proponente**  
**NOME**  
**CRN/SP**

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º XXXXXXXXX, neste ato representada pelo(a) Sr(a)., (nome do representante e qualificação, constando inclusive qual função/cargo na empresa), portador(a) da cédula de identidade RG sob o nº XXXXXXXX, e do CPF/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que possui pleno conhecimento do objeto da **Coleta de Preços nº XXX/2025**, **Processo ASF nº XXX/2025** e concorda com todas as exigências contidas no Edital de Seleção de fornecedores e **ASSUME** todo e qualquer risco por esta decisão e **SE COMPROMETE** a prestar fielmente os serviços nos termos do MEMORIAL DESCRITIVO e dos demais anexos que compõem o processo da presente seleção de fornecedores.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

**NOME DA EMPRESA  
CNPJ  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL  
CPF**

**ANEXO V - MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

À  
**ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº 004/2025  
PROCESSO ASF Nº 044/2025**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na .....(endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º ....., neste ato representada pelo seu representante legal no uso de suas atribuições, vem através desta, apresentar sua **PROPOSTA COMERCIAL** nos termos abaixo:

**1. Valor do Posto de Serviço**

Descrição	Quantidade estimada	Valor estimado unitário	Valor Mensal
Copeira 12h – diurno – das 07h às 19h	11	R\$ XXXX	R\$ XXXX
Copeira 12h – noturno – das 19h às 19h	10	R\$ XXXX	R\$ XXXX
Técnico de Nutrição 12h – diurno – 07h às 19h	10	R\$ XXXX	R\$ XXXX
Técnico de Nutrição 12h – noturno – 19h às 07h	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX

**2. Valor unitário por refeição produzida nas dependências da CONTRATADA e transportada para as unidades da ASF.**

Item	Descrição	Quantidade	Valor estimado unitário	Valor Mensal
1	Desjejum dieta geral	5.555	R\$ XXXX	R\$ XXXX
2	Colaço dieta geral	2.678	R\$ XXXX	R\$ XXXX
3	Almoço dieta geral	4.076	R\$ XXXX	R\$ XXXX
4	Merenda dieta geral	7.405	R\$ XXXX	R\$ XXXX
5	Jantar dieta geral	3.798	R\$ XXXX	R\$ XXXX
6	Ceia dieta geral	3.511	R\$ XXXX	R\$ XXXX
7	Desjejum dieta branda	249	R\$ XXXX	R\$ XXXX
8	Colaço dieta branda	265	R\$ XXXX	R\$ XXXX
9	Almoço dieta branda	558	R\$ XXXX	R\$ XXXX
10	Merenda dieta branda	266	R\$ XXXX	R\$ XXXX
11	Jantar dieta branda	494	R\$ XXXX	R\$ XXXX
12	Ceia dieta branda	211	R\$ XXXX	R\$ XXXX

13	Desjejum dieta pastosa	3	R\$ XXXX	R\$ XXXX
14	Colação dieta pastosa	3	R\$ XXXX	R\$ XXXX
15	Almoço dieta pastosa	3	R\$ XXXX	R\$ XXXX
16	Merenda dieta pastosa	3	R\$ XXXX	R\$ XXXX
17	Jantar dieta pastosa	3	R\$ XXXX	R\$ XXXX
18	Ceia dieta pastosa	3	R\$ XXXX	R\$ XXXX
19	Desjejum dieta pastosa liquidificada	987	R\$ XXXX	R\$ XXXX
20	Colação dieta pastosa liquidificada	2.276	R\$ XXXX	R\$ XXXX
21	Almoço dieta pastosa liquidificada	885	R\$ XXXX	R\$ XXXX
22	Merenda dieta pastosa liquidificada	954	R\$ XXXX	R\$ XXXX
23	Jantar dieta pastosa liquidificada	862	R\$ XXXX	R\$ XXXX
24	Ceia dieta pastosa liquidificada	1.031	R\$ XXXX	R\$ XXXX
25	Desjejum dieta leve	244	R\$ XXXX	R\$ XXXX
26	Colação dieta leve	1.331	R\$ XXXX	R\$ XXXX
27	Almoço dieta leve	1.095	R\$ XXXX	R\$ XXXX
28	Merenda dieta leve	296	R\$ XXXX	R\$ XXXX
29	Jantar dieta leve	1.297	R\$ XXXX	R\$ XXXX
30	Ceia dieta leve	1.320	R\$ XXXX	R\$ XXXX
31	Desjejum dieta leve liquidificada	26	R\$ XXXX	R\$ XXXX
32	Colação dieta leve liquidificada	27	R\$ XXXX	R\$ XXXX
33	Almoço dieta leve liquidificada	16	R\$ XXXX	R\$ XXXX
34	Merenda dieta leve liquidificada	15	R\$ XXXX	R\$ XXXX
35	Jantar dieta leve liquidificada	18	R\$ XXXX	R\$ XXXX
36	Ceia dieta leve liquidificada	18	R\$ XXXX	R\$ XXXX
37	Desjejum dieta líquida	17	R\$ XXXX	R\$ XXXX
38	Colação dieta líquida	492	R\$ XXXX	R\$ XXXX
39	Almoço dieta líquida	18	R\$ XXXX	R\$ XXXX
40	Merenda dieta líquida	460	R\$ XXXX	R\$ XXXX
41	Jantar dieta líquida	23	R\$ XXXX	R\$ XXXX
42	Ceia dieta líquida	12	R\$ XXXX	R\$ XXXX
43	Desjejum dieta líquida sem resíduo	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
44	Colação dieta líquida sem resíduo	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
45	Almoço dieta líquida sem resíduo	47	R\$ XXXX	R\$ XXXX
46	Merenda dieta líquida sem resíduo	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
47	Jantar dieta líquida sem resíduo	43	R\$ XXXX	R\$ XXXX
48	Ceia dieta líquida sem resíduo	2	R\$ XXXX	R\$ XXXX

49	Desjejum dieta hipossódica	36	R\$ XXXX	R\$ XXXX
50	Colação dieta hipossódica	36	R\$ XXXX	R\$ XXXX
51	Almoço dieta hipossódica	39	R\$ XXXX	R\$ XXXX
52	Merenda dieta hipossódica	36	R\$ XXXX	R\$ XXXX
53	Jantar dieta hipossódica	38	R\$ XXXX	R\$ XXXX
54	Ceia dieta hipossódica	37	R\$ XXXX	R\$ XXXX
55	Desjejum dieta para diabéticos	70	R\$ XXXX	R\$ XXXX
56	Colação dieta para diabéticos	70	R\$ XXXX	R\$ XXXX
57	Almoço dieta para diabéticos	72	R\$ XXXX	R\$ XXXX
58	Merenda dieta para diabéticos	72	R\$ XXXX	R\$ XXXX
59	Jantar dieta para diabéticos	72	R\$ XXXX	R\$ XXXX
60	Ceia dieta para diabéticos	70	R\$ XXXX	R\$ XXXX
61	Desjejum dieta hipercalórica	87	R\$ XXXX	R\$ XXXX
62	Colação dieta hipercalórica	87	R\$ XXXX	R\$ XXXX
63	Almoço dieta hipercalórica	89	R\$ XXXX	R\$ XXXX
64	Merenda dieta hipercalórica	87	R\$ XXXX	R\$ XXXX
65	Jantar dieta hipercalórica	90	R\$ XXXX	R\$ XXXX
66	Ceia dieta hipercalórica	90	R\$ XXXX	R\$ XXXX
67	Desjejum dieta hiperprotéica	2	R\$ XXXX	R\$ XXXX
68	Colação dieta hiperprotéica	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
69	Almoço dieta hiperprotéica	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
70	Merenda dieta hiperprotéica	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
71	Jantar dieta hiperprotéica	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
72	Ceia dieta hiperprotéica	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
73	Desjejum dieta hipogordurosa	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
74	Colação dieta hipogordurosa	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
75	Almoço dieta hipogordurosa	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
76	Merenda dieta hipogordurosa	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
77	Jantar dieta hipogordurosa	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
78	Ceia dieta hipogordurosa	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
79	Desjejum de acompanhante	2.040	R\$ XXXX	R\$ XXXX
80	Almoço de acompanhante	2.116	R\$ XXXX	R\$ XXXX
81	Merenda de acompanhante	843	R\$ XXXX	R\$ XXXX
82	Jantar de acompanhante	1.979	R\$ XXXX	R\$ XXXX
83	Ceia de acompanhante	632	R\$ XXXX	R\$ XXXX
84	Ceia para funcionários e residentes	2	R\$ XXXX	R\$ XXXX

85	Kit destinado aos pacientes cirúrgicos	3.931	R\$ XXXX	R\$ XXXX
86	Dieta rica em fibras	2	R\$ XXXX	R\$ XXXX
87	Dieta obstipante	4	R\$ XXXX	R\$ XXXX
88	Fórmula infantil comum L	16	R\$ XXXX	R\$ XXXX
89	Fórmula infantil especial L	24	R\$ XXXX	R\$ XXXX
90	Mamadeira leite comum	22	R\$ XXXX	R\$ XXXX
91	Água mineral 1,5L	24	R\$ XXXX	R\$ XXXX
92	Água mineral 500ml	49	R\$ XXXX	R\$ XXXX
93	Dieta enteral sistema fechado normal	828	R\$ XXXX	R\$ XXXX
94	Dieta enteral sistema fechado especial	313	R\$ XXXX	R\$ XXXX
95	Suplemento nutricional 200ml	227	R\$ XXXX	R\$ XXXX
96	Módulo espessante (gramas) sachê 1,2gr	3.353	R\$ XXXX	R\$ XXXX
97	Módulo de fibras em pó sem sabor (gramas)	20	R\$ XXXX	R\$ XXXX
98	Probiótico sachê de 1gr	30	R\$ XXXX	R\$ XXXX
99	Proteína sachê de 15gr	136	R\$ XXXX	R\$ XXXX
100	Fibras sachê 5gr	76	R\$ XXXX	R\$ XXXX
101	Leite comum L	10	R\$ XXXX	R\$ XXXX
102	Frasco de água enteral	1.398	R\$ XXXX	R\$ XXXX
103	Sopa congelada 500ml	40	R\$ XXXX	R\$ XXXX
Quantidade total estimada			Total mensal estimado	R\$ XXXX

### 3. VALOR TOTAL DO LOTE ÚNICO

Descrição	Valor total mensal
Valor do posto de serviço + Valor total das refeições	R\$ XXXX

São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.

**NOME DA EMPRESA**  
**CNPJ**  
**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL**  
**CPF**

**ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE NÃO CADASTRAMENTO E DE QUE NADA DEVE À FAZENDA  
DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**À  
ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA - ASF**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

NOME DA EMPRESA, CNPJ xxxxxxxxxxxx, situada a Rua xxxxxxxx, Bairro xxxx, Município xxxxx, neste ato representada por seu representante legal/procurador da empresa, xxxxxxxx, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxxxxxxxxxxx e do CPF nº xxxxxxxxxxxx, declara, sob as penas da Lei, que não possui Cadastro Mobiliário junto à Prefeitura do Município de São Paulo e que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo.

Para que produza os efeitos jurídicos que lhe são próprios, assino e dou fé.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

**NOME DA EMPRESA  
CNPJ  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL  
CPF**

**ANEXO VII – ÍNDICES DE BALANÇO PATRIMONIAL  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

À  
ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA

COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025

**ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL**

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

-----  
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

**ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL**

SG = Ativo Total

-----  
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

**ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE**

LC = Ativo Circulante

-----  
Passivo Circulante

\_\_\_\_\_  
Assinatura do contador responsável

Obs: Os locais de indicação dos índices devem ser preenchidos com os números correspondentes.

**ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NOS PORTES DE EMPRESA DE QUE TRATA A LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 – (MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)**

**(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**À  
ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

Pelo presente instrumento, a empresa....., inscrita no CNPJ sob o número ....., com sede na (Rua/Avenida/Alameda)....., nº ....., Bairro ....., na cidade de ....., por seu representante legal abaixo assinado e identificado, **DECLARA**, sob as penas da lei, que, sem prejuízo das penalidades previstas no ato convocatório, que se enquadra na situação de **MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, optante pelo **SIMPLES**, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

\_\_\_\_\_  
**(Assinatura do Representante Legal da Empresa)**  
**CPF nº**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do contador responsável**  
**CRC nº**

**ANEXO IX – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

À  
**ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

(Nome da Empresa), CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, situada a rua XXXXXXXX, bairro XXXXXXXX, neste ato representada por seu representante legal/procurador abaixo assinado, declara, sob as penas da Lei, que dispõe/disponibilizará profissional nutricionista, **devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN)** de sua competência para atuar como responsável pelos serviços de que trata o objeto do presente processo.

Nome do Profissional Responsável: XXXXXXXXXXXXXXXX  
Nº do Registro: XXXXXXXXXXXX

O conteúdo desta declaração será comprovado através de documentos válidos e reconhecidos por lei, antes da assinatura do contrato.

Para que produza os efeitos jurídicos que lhe são próprios, assino e dou fé.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025**

\_\_\_\_\_  
**(Assinatura do Representante Legal da Empresa)**  
**CPF nº**

**ANEXO X – DECLARAÇÃO DE PROFISSIONAIS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS/QUADRO  
TÉCNICO HABILITADO  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**À ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

Declaramos para todos os fins de direito que a empresa \_\_\_\_\_, na pessoa do seu responsável, que abaixo assina, declaramos que possuímos profissionais técnicos e demais profissionais da equipe de apoio, devidamente capacitados e registrados nos órgãos de classe competentes, em conformidade com os requisitos de atuação dispostos no Memorial Descritivo – ANEXO I, e em número suficiente para a execução dos serviços demandados ao longo da vigência do contrato, objeto da presente Seleção de Fornecedores.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.

**NOME DA EMPRESA  
CNPJ  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL  
CPF**

**ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**À  
ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ N.º  
\_\_\_\_\_, Estabelecida \_\_\_\_\_  
(endereço completo), declara, sob as penas da lei que cumpre plenamente os requisitos de  
habilitação para o presente processo de Seleção de Fornecedores.

OBS: Esta declaração deverá ser em papel timbrado da empresa proponente e assinado pelo (s)  
seu(s) representante legal (is) ou procurador devidamente habilitado.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

**NOME DA EMPRESA  
CNPJ  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL  
CPF**

**ANEXO XII – DECLARAÇÃO CONJUNTA DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL E NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO E DE QUE A MÃO DE OBRA A SER EMPREGADA NA EXECUÇÃO DO SERVIÇO DEVE SER ESPECIALIZADA, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.**

**(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**À  
ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

....., inscrito no CNPJ n.º  
....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)  
....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º ..... e  
do CPF n.º ..... **DECLARA**, para fins que:

a) que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

**Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) - observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.**

b) inexistente, sob as penalidades cabíveis, o impedimento legal para licitar ou contratar com a administração municipal e estadual de São Paulo.

c) que os representantes legais devidamente constituídos da (**nome da empresa**), com poderes para tal, não fazem parte do quadro da Diretoria, Conselho de Administração e Conselho Fiscal, bem como, não possui grau de parentesco com pessoas investidas em cargo ou função diretiva na Associação Saúde da Família.

d) os representantes legais devidamente constituídos da (**nome da empresa**), com poderes para tal, não fazem parte do quadro de diretoria, superintendência, gerência, conselho deliberativo, curador, consultivo, gestor, chefe de sessão, de gabinete, de área, de unidade, de setor da Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação, atrelada à fonte pagadora dos recursos públicos para a presente contratação.

e) cumpre, sob as penas de lei, as normas relativas à Saúde e Segurança do Trabalho dos empregados. f) que a mão de obra especializada empregada possui qualificação técnica para desempenhar o serviço objeto da presente seleção de fornecedores.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

**NOME DA EMPRESA  
CNPJ  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL  
CPF**

**ANEXO XIII – DECLARAÇÃO DE TERMO DE COMPROMISSO E ADESÃO  
(MODELO A SER REDIGIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA PROPONENTE)**

**À  
ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**

**COLETA DE PREÇOS Nº XXX/2025  
PROCESSO ASF Nº XXX/2025**

**TERMO DE COMPROMISSO E ADESÃO**

(Nome da Empresa), CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, por meio de seu representante legal, concorda e da plena ciência de todas as exigências e requisitos existentes neste Manual de Fornecedor e se compromete a atendê-lo na íntegra.

Declaro ainda, que tomei ciência do Manual de Fornecedores da ASF e dos demais documentos institucionais mencionados no presente, disponíveis no site da Instituição nos links [www.saudedafamilia.org](http://www.saudedafamilia.org) – na aba transparência, cujos documentos nortearão as condutas éticas e legais da relação jurídica entre a ASF e esta empresa.

Estou ciente das ações e implicações, caso não ocorra o cumprimento das exigências pré-estabelecidas.

**São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.**

\_\_\_\_\_  
**(Assinatura do Representante Legal da Empresa)**  
**CPF nº**

**ANEXO XIV – Avaliação de Qualidade dos Serviços**

Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços

<b>Contrato número:</b>		<b>Unidade:</b>	<b>Período:</b>	<b>Data:</b>
<b>Contratada:</b>				
<b>Responsável pela fiscalização:</b>				
<b>Gestor do contrato:</b>				

Neste formulário, deve-se preencher os campos destacados abaixo nas colunas “Sim” ou “Não” com um “X” para que sejam respondidas as perguntas que constam na coluna “Descrição”. Para cada item que for preenchido com “Não”, o responsável pela fiscalização do contrato deverá preencher o campo “Justificativa” com o motivo pelo qual a **CONTRATADA** não atendeu à descrição do item.

Item	Descrição	Sim	Não	Justificativa
PE	Pontualidade das Entregas	( )	( )	
QE	Qualidade das Entregas	( )	( )	



QP	Qualidade dos Produtos, Serviços e Atendimentos	O atendimento, o serviço e os produtos da CONTRATADA atenderam aos padrões de qualidade previstos em Memorial Descritivo?	( )	( )	
----	---	---	-----	-----	--

Assinatura do Responsável pela Fiscalização

N	Conformidade de Notas Fiscais	A <b>CONTRATADA</b> realizou o faturamento conforme as orientações da <b>CONTRATANTE</b> e conforme o que foi previsto em Memorial Descritivo?	( )	( )	
CD	Conformidade de Documentações	A <b>CONTRATADA</b> manteve suas documentações em conformidade com o que é previsto em contrato?	( )	( )	

Assinatura do gestor do Contrato

Assinatura do responsável da **CONTRATADA:**

**ANEXO XV – MODELO DE MINUTA DE CONTRATO  
TERMO DE CONTRATO Nº XXXXXXXXXX/2025**

<b>PROCESSO Nº</b>	: <b>XXX/2025</b>
<b>COLETA DE PREÇOS Nº</b>	: <b>XXX/2025</b>
<b>CONTRATADA</b>	: <b>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</b>
<b>OBJETO DO CONTRATO</b>	: <b>PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA, ALÉM DE DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAR LÁCTEAS PARA ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE SAÚDE GERIDAS PELA ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA.</b>
<b>VALOR UNITÁRIO</b>	: <b>XXXXXXXXXXXXXXXXXX</b>
<b>VALORES ESTIMADOS PARA OS PRÓXIMOS 12 (DOZE) MESES</b>	: <b>XXXXXXXXXXXXXXXXXX</b>
<b>VIGÊNCIA DO CONTRATO</b>	: 36 (doze) meses, iniciando-se em xx de xxx de 2025 e findando-se em xx de xxxx de 2028.
<b>ORIGEM DOS RECURSOS</b>	: Contratos de Gestão e outros instrumentos congêneres, firmados com o Poder Público municipal

**CONTRATANTE:** **ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com matriz estabelecida na Praça Marechal Cordeiro de Farias nº 65, Higienópolis - São Paulo/SP, CEP: 01244-050, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 68.311.216/0001-01 e filiais: **ASF Rede Assistencial Supervisão Técnica da Saúde Parelheiros**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 68.311.216/0005-35; **ASF Rede Assistencial Supervisão Técnica da Saúde Capela do Socorro**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 68.311.216/0003-73; **ASF Rede Assistencial Supervisão Técnica da Saúde Lapa**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 68.311.216/0004-54; **ASF Rede Assistencial Supervisão Técnica da Saúde Pinheiros**, inscrita no CNPJ nº 68.311.216/0009-69, e **ASF Rede Assistencial Supervisão Técnica da Saúde Casa Verde/Cachoeirinha, Freguesia do Ó/Brasilândia**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 68.311.216/0008-88, neste ato representada por seus bastantes procuradores (doravante designada **CONTRATANTE**).

**CONTRATADA:** xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecida na xxxxxxxxxxxx, nº xxxxxx, - Bairro: xxxxxxxx, Cidade xxxxxxxx – CEP: xxxxxx, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representado pelos seus sócios/Administradores; xxxxxxxx, portador do documento de identidade RG nº xxxxxxxx e CPF/ME nº xxxxxxxxxxxxxx, (doravante designada **CONTRATADA**, e, em conjunto com a **CONTRATANTE**, as **PARTES**).

As **Partes**, neste ato, de mútuo e comum acordo, ajustam e convencionam o presente Contrato que se regerá pelas cláusulas e considerações seguintes, fundamentado nos princípios da teoria geral dos contratos e nas disposições do direito privado.

## **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO DO CONTRATO**

- 1.1** O presente instrumento tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar transportada, além de dietas enterais e fórmulas lácteas, para atender as demandas dos serviços geridos pela Associação Saúde da Família, em conformidade ao **ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO** que é parte integrante deste instrumento, e nos ditames a seguir.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 2.1.** A **CONTRATANTE** deverá fornecer à **CONTRATADA** todas as informações necessárias à execução do objeto do contrato, devendo especificar os detalhes e assegurar as condições mínimas à sua perfeita consecução, ordens de serviços emitidas, dentre outras, em conformidade com o ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO, que é parte integrante deste instrumento.

- 2.2.** A **CONTRATANTE**, por intermédio da Gerência Corporativa Administrativa e da Coordenação Técnica Regional de cada Contrato de Gestão, serão responsáveis por acompanhar e fiscalizar a execução do objeto do contrato, com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, sempre com o objetivo de atestar total ou parcialmente o serviço, anotando, em registro próprio, as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos, conforme ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO.

**2.2.1** O preposto designado conforme item **2.2**, ao verificar a inexecução parcial ou total ou quaisquer irregularidades na execução do objeto contratado, comunicará a respectiva gerência responsável que deverá notificar a **CONTRATADA**, o qual também será responsável pelo recebimento e conferência do relatório de visitas, dando ciência e concordância com os seus termos e observações.

**2.2.2** Ao verificar a execução do objeto em conformidade com as obrigações contratuais e Memorial Descritivo, o preposto deverá apor o “de acordo”.

**2.2.3** A fiscalização do objeto pela **CONTRATANTE** não exclui, tampouco reduz, a completa responsabilidade da **CONTRATADA** pela inobservância de qualquer obrigação por esta assumida. A **CONTRATANTE** deverá solicitar à **CONTRATADA** ou a seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do presente contrato.

- 2.3.** Não obstante a **CONTRATADA** ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a **CONTRATANTE** é reservado o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

**2.3.1** Ordenar a imediata retirada do local, bem como, a substituição do profissional da **CONTRATADA** que não estiver utilizando uniforme ou portando crachá, que embarçar ou

dificultar a fiscalização, ou cuja permanência na área a exclusivo critério do **CONTRATANTE**, julgar inconveniente.

- 2.4.** A **CONTRATANTE** deverá acompanhar, testar, inspecionar e aprovar previamente os equipamentos que poderão ser disponibilizados pela **CONTRATADA**, com o intuito de apurar a existência de eventuais problemas técnicos no equipamento, devendo emitir relatório sobre a vistoria, teste e aprovação do(s) equipamento(s).
- 2.4.1** Constatado que o equipamento não esteja em conformidade, no que tange a sua finalidade, a unidade poderá recusar o mesmo, no ato da entrega ou no **prazo de até 10 (dez) dias** a contar da entrega, cabendo à **CONTRATADA** realizar a substituição do equipamento por outro de igual funcionalidade, no **prazo de até 03 (três) dias** a contar da solicitação formal.
- 2.5.** A **CONTRATANTE** deverá disponibilizar ao **CONTRATADO**, espaço destinado ao preparo e distribuição das refeições, bem como, de local apropriado para a guarda dos equipamentos e insumos necessários para consecução do serviço.
- 2.6.** A **CONTRATANTE** deverá analisar e aprovar os cardápios das dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaboradas pela **CONTRATADA**, bem como, eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo.
- 2.7.** A **CONTRATANTE** deverá disponibilizar para a **CONTRATADA** todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade, bem como, comunicar por escrito qualquer falha ou deficiência identificada.
- 2.8.** A **CONTRATANTE** deverá observar a forma e os prazos previstos em memorial descritivo para requisição de refeições conforme necessidade dos serviços de saúde.
- 2.9.** A **CONTRATANTE** deverá assinar de forma legível o romaneio de entrega das refeições, cujos horários serão acordados com a **CONTRATADA**, por meio de cronograma pré-estabelecido antes de início da execução dos serviços.
- 2.10.** A **CONTRATANTE** deverá gerenciar o estoque das sopas congeladas, bem como, controlar o vencimento a pertinência ou não de manter o item na unidade.
- 2.11.** A **CONTRATANTE** deverá efetuar o pagamento na forma e condições estabelecidas na **CLÁUSULA QUARTA**.
- 2.12.** A **CONTRATANTE** deverá atestar as notas fiscais/fatura relativo ao objeto contratado levada a efeito, desde que esteja de acordo com os serviços executados, e nos casos de má execução do objeto, enviar apartado documento com os apontamentos pertinentes para consequente notificação nos termos estabelecido na Cláusula **2.2.1**.
- 2.13.** A **CONTRATANTE** deverá permitir que livre acesso dos profissionais habilitados e prepostos da **CONTRATADA**.
- 2.14.** A **CONTRATANTE** deverá informar à **CONTRATADA** acréscimos e/ou supressões do objeto do presente contrato, bem como de Unidades de Saúde administradas pela **CONTRATANTE**.

- 2.15.** A **CONTRATANTE** será responsável pelos eventuais equipamentos disponibilizados nas unidades, durante o período de vigência do presente contrato, não podendo alienar, emprestar, onerar ou gravar, no todo ou em parte, por qualquer título, os equipamentos, permitindo o manuseio dos equipamentos apenas por profissionais da unidade e/ou funcionários da **CONTRATADA** e não permitindo a intervenção de estranhos ao serviço, nas instalações e o manuseio dos equipamentos da **CONTRATADA**.
- 2.16.** A **CONTRATANTE** se reserva o direito de realizar, a qualquer tempo, a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela **CONTRATADA**, com base em critérios técnicos, operacionais e de conformidade contratual. Constatadas falhas, irregularidades ou a necessidade de aprimoramento, a **CONTRATANTE** poderá notificar a **CONTRATADA** para que adote, no prazo estipulado, as medidas corretivas cabíveis. O não atendimento, no prazo e nas condições determinadas, às adequações solicitadas pela **CONTRATANTE** poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas neste instrumento, sem prejuízo das demais medidas administrativas e legais cabíveis.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 3.1** A **CONTRATADA** deverá prestar os serviços de acordo com o previsto no presente contrato e em cumprimento às especificações e diretrizes estabelecidas no **ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO**, que é parte integrante deste contrato, não sendo admitidas quaisquer alterações sem prévio conhecimento e aprovação da **CONTRATANTE**.
- 3.2** A Contratada deverá iniciar a prestação dos serviços em **até 10 (dez) dias** a contar do recebimento da Ordem de Serviço.
- 3.2.1** A **CONTRATADA** antes do início da prestação do serviço deverá realizar vistoria nos locais onde serão acondicionadas as refeições e efetuar relatório/documento onde deverá constar: descrição/fotos e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.
- 3.3** A **CONTRATADA** deverá executar os serviços de preparo, transporte e distribuição de refeições e dietas, observando integralmente as especificações técnicas, sanitárias e operacionais constantes no Memorial Descritivo, responsabilizando-se por:
- Utilizar instalações, equipamentos, utensílios, veículos e recipientes adequados e devidamente licenciados pelos órgãos competentes, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais legislação aplicáveis;
  - Garantir o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições nas dependências da **CONTRATANTE** em condições higiênico-sanitárias adequadas, assegurando a manutenção das temperaturas e prazos previstos no Memorial Descritivo;
  - Fornecer todos os gêneros alimentícios, materiais de consumo, equipamentos e mão de obra técnica e operacional necessários à execução integral do objeto, inclusive os insumos e dispositivos para dietas enterais, fórmulas lácteas e correlatos, conforme especificações do Memorial Descritivo.
- 3.4** A execução dos serviços deverá ocorrer sob responsabilidade técnica de nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN/SP, que responderá

por todas as etapas do processo de produção e distribuição, bem como pela supervisão das equipes da **CONTRATADA** envolvidas.

**3.4.1** O responsável técnico deverá assegurar o cumprimento das normas sanitárias e responder de forma imediata às não conformidades identificadas, adotando as medidas corretivas cabíveis.

**3.4.2** A **CONTRATADA** deverá manter equipe técnica e operacional dimensionada de acordo com a necessidade para execução dos serviços, conforme perfil profissional descrito no Memorial Descritivo e outros que se fizerem necessários, devidamente registrados nos respectivos Conselhos de Classe, os quais deverão ser comprovados mediante solicitação da Contratante.

**3.5** A **CONTRATADA** deverá obedecer aos horários de entrega das refeições, que serão pré-estabelecido entre as **PARTES**, atendendo as características e funcionalidade de cada serviço demandante.

**3.6** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar, em cada unidade atendida, os equipamentos que julgue necessários para a execução dos serviços, considerando a recepção, acondicionamento e a distribuição das refeições que requerem controle de temperatura, seja para execução das preparações frias ou quentes, devendo observar, mas não se limitar aos equipamentos listados no memorial descritivo, os quais deverão passar por manutenções corretivas e preventivas, sem qualquer custo adicional à **CONTRATANTE**.

**3.6.1** A **CONTRATADA** deverá apresentar relatório trimestral informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento disponibilizado, além de disponibilizar relatório do cronograma das manutenções realizadas em cada unidade.

**3.7** Os equipamentos disponibilizados pela **CONTRATADA** deverão ser retirados em até 10 (dez) dias após finalizado o período de prestação de serviços e/ou mediante rescisão contratual.

**3.7.1** Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao **CONTRATANTE** por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do **CONTRATANTE**, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

**3.8** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar, mediante solicitação da **CONTRATANTE**, posto de trabalho de cozeira e/ou técnico de nutrição com escala 12x36, conforme necessidade de cada serviço, podendo ser adequada ao longo da vigência contratual, desde que observado o aviso prévio de 30 (trinta) dias para supressão e de até 10 (dez) dias para inclusão.

**3.9** A **CONTRATADA** deverá realizar o fornecimento das refeições de acordo com a solicitação formal da **CONTRATANTE**, respeitando as características e composição de cada dieta, conforme Anexo I – Memorial Descritivo.



**3.9.1** A **CONTRATADA** deverá realizar a substituição imediata de gêneros alimentícios, caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos e/ou esperados.

**3.9.2** As refeições deverão ser identificadas com etiquetas adesivas digitadas com clareza, contendo: nome do paciente, andar, quarto, leito, tipo de dieta, restrições e/ou solicitações, validade para consumo e data de manipulação. A terminologia das etiquetas será determinada pela **CONTRATANTE**.

**3.9.3** O porcionamento das refeições e dietas deverão ocorrer sob rigoroso controle de tempo, exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

**3.9.4** A **CONTRATADA** deverá apresentar sem custo, um prato porcionado com a refeição do dia, para a aferição da temperatura na chegada das dietas, além do fornecimento de degustação de todos os itens enviados para as unidades, para fins de aprovação do Responsável Técnico da unidade.

**3.9.5** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar em cada refeição, e sempre que solicitado: talheres descartáveis, guardanapo branco, bandejas com divisórias, copos descartáveis, canudos ecológicos, mini recipientes plásticos, conforme detalhado no Anexo I – Memorial Descritivo.

**3.9.6** É proibido o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, devendo ainda evitar o uso de condimentos industrializados dando preferências às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

**3.9.7** Não será permitida distribuição incompleta de qualquer refeição, desta forma, todas as etapas de preparo e porcionamento deverão ser supervisionadas minuciosamente antes do horário de transporte, pelas nutricionistas responsáveis da **CONTRATADA**.

**3.9.8** A realização de avaliação sensorial dos produtos deverá ser de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

**3.9.9** Cabe a **CONTRATADA** ainda o fornecimento de bomba de infusão com os seus equipamentos, em quantidade suficiente para atender a demanda das unidades.

**3.10** A **CONTRATADA** é responsável pela elaboração e fornecimento do Manual de Dietas Hospitalares onde conste a composição de macronutrientes de todas as consistências das dietas por via oral (do jejum à ceia), **em até 30 (trinta) dias do início da prestação dos serviços** o qual passará por validação da área técnica e poderá sofrer eventuais ajustes que serão tratados de comum acordo.

**3.11** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar as fichas técnicas para todas as preparações e consistências das refeições fornecidas, contendo informações detalhadas sobre ingredientes, modo de preparo, rendimento, porcionamento, composição nutricional e demais dados pertinentes à padronização e controle de qualidade dos alimentos.

**3.12** A **CONTRATADA** é responsável pela elaboração dos cardápios para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e usuários das unidades de saúde, o qual deverá ser

apresentado para aprovação com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, e que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a **CONTRATANTE**, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.

**3.11.1** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados após justificativa por escrito da **CONTRATADA**, desde que enviados com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. Fica assegurado a **CONTRATANTE** o direito de alterar o cardápio apresentado, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, mantendo os padrões contratados, solicitando a variação de itens que julgar necessária.

**3.11.2** Os cardápios deverão ser elaborados com quatro semanas fixas com preparações divergentes entre si e compatíveis com as estações climáticas, sempre respeitando a frequência de repetição determinada pela **CONTRATADA**.

**3.11.3** Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes com dietas especiais, em que cada preparação deverá ser feita exclusivamente para atender uma refeição, não sendo permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados ou prontos, e óleo já utilizado.

**3.11.4** Em datas comemorativas mais comuns, como **natal, páscoa, Dia das Crianças e ano novo**, a **CONTRATADA** deverá servir refeições diferenciadas de acordo com o tema da data comemorativa.

**3.11.5** Para a elaboração do cardápio diário a **CONTRATADA** irá utilizar a relação de gêneros e produtos alimentícios do padrão de identidade e qualidade estabelecido pela **CONTRATANTE**, neste descritivo, embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as Normas Legislativas do Ministério da Saúde, com os respectivos peso mínimo admissível do alimento pronto para o consumo e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A.). A técnica dietética de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observando o cardápio previamente aprovado pelo **CONTRATANTE**.

**3.13** A **CONTRATADA** deverá realizar mensalmente controle e monitoração dos procedimentos higiênicos e nos casos em que houver suspeita de toxi-infecção de origem alimentar, e ainda, deverá realizar exames microbiológicos das amostras dos alimentos servidos, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**, sendo que estas amostras deverão ser coletadas diariamente e armazenadas adequadamente obedecendo a normas técnicas e sanitárias vigentes, devendo apresentar os laudos correspondentes sempre que solicitado.

**3.12.1** A **CONTRATADA** também deverá coletar as amostras de alimentação preparada antes e após a entrega na unidade, tendo em vista que o alimento pode sofrer alteração de temperatura e concomitantemente o crescimento bacteriano, as quais deverão ser mantidas refrigeradas pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas, para eventuais análises laboratoriais.

**3.12.2** Por ocasião do recebimento das refeições, se houver alguma suspeita ou constatação de alteração nas características organolépticas das mesmas, pela **CONTRATANTE**, automaticamente a **CONTRATADA**, deverá providenciar preparações substitutivas, no prazo

máximo de 02 (duas) horas após a entrega. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a **CONTRATADA** ficará sujeita à aplicação de penalidades previstas por lei.

- 3.14** A **CONTRATADA** deverá promover periodicamente treinamento dos funcionários da **CONTRATANTE** que irão manipular os alimentos após a entrega, com o objetivo de manter o padrão de qualidade de segurança e higiene, bem como, promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programas de treinamentos (conforme cronograma anual apresentado previamente em até 30 (trinta) dias do início dos serviços) destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 3.15** A **CONTRATADA** deverá realizar periodicamente controle de vetores e pragas urbanas em suas instalações e nos carros de transporte. Este deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes, conforme descrito em legislação vigente, e apresentar o laudo de execução de tal atividade à **CONTRATANTE** quando solicitado
- 3.16** A **CONTRATADA** deverá realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas, em que ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do **CONTRATANTE**.
- 3.17** A **CONTRATADA** deverá garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07.10.03, em especial no tocante a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.
- 3.18** A **CONTRATADA** deverá justificar para a **CONTRATANTE** eventual motivo de força maior e que impeça a realização dos serviços especificados.
- 3.19** A **CONTRATADA** deverá substituir, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer funcionário, quando constatado qualquer irregularidade, mediante simples comunicado da **CONTRATANTE**.
- 3.20** A **CONTRATADA** é obrigada a fornecer aos seus funcionários, e garantir seu uso, gratuitamente, EPI – Equipamento de Proteção Individual – adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nos termos da NR-6/Portaria 3.214/78 do MTE observando os aspectos adequados ao risco de cada atividade.
- 3.21** A **CONTRATADA** é responsável pela segurança do trabalho de seus profissionais, em especial, durante o transporte, bem como, durante a realização dos serviços de manutenção.
- 3.22** A **CONTRATADA** não poderá divulgar dados ou informações a que eventualmente venha ter acesso, referente aos serviços prestados durante toda a vigência do contrato, bem como após seu término, salvo expressamente autorizados pela **CONTRATANTE**.
- 3.23** A **CONTRATADA** se responsabilizará pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução deste Contrato, não excluindo

ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização da **CONTRATANTE** em seu acompanhamento.

- 3.24** A **CONTRATADA** é responsável pela idoneidade moral e técnica de seus funcionários, respondendo por todos e quaisquer danos, ações judiciais, faltas ou omissões que aqueles venham a cometer no desempenho de suas funções, não configurando/caracterizando de forma alguma, responsabilidade subsidiária, tampouco solidária da **CONTRATANTE**.
- 3.25** A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á pela indenização de dano decorrente de ação ou omissão voluntária, ou de negligência, imperícia ou imprudência, que seus funcionários nessa qualidade causarem a pacientes e/ou patrimônio da **CONTRATANTE** em decorrência da presente prestação de serviços.
- 3.26** A **CONTRATADA** deverá ainda, possuir e fornecer todo o ferramental e a aparelhagem necessários à boa execução dos serviços, bem como, manter limpos e organizados os locais de trabalho em especialmente as vias de circulação, passagens e escadarias, coletando e removendo as sobras de materiais e entulhos e detritos em geral, obedecendo aos critérios estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- 3.27** A **CONTRATADA** deverá assumir a defesa por ocasião de reclamação trabalhista, ações cíveis ou penais, acordos judiciais e/ou extrajudiciais que possam ser movidos em face da **CONTRATANTE**, em decorrência do presente Contrato, sejam ações movidas por funcionários da **CONTRATADA** ou terceiros, assumindo todos os prejuízos daí decorrentes, tais como, indenizações, despesas com honorários advocatícios e custas judiciais, devendo ainda, excluir a **CONTRATANTE** da lide no primeiro momento processual legalmente admissível, sob pena de rescisão contratual ou caracterização de má conduta, podendo ser vedada sua participação em eventuais futuras licitações da entidade.
- 3.28** A **CONTRATADA** autoriza o desconto/reembolso da quantia nas parcelas devidas em razão do objeto contratado, caso sejam imputados à **CONTRATANTE**, valores advindos de sentença judicial trabalhista ou cível.
- 3.28.1** Na hipótese de distrato, resolução ou rescisão fica autorizada a **CONTRATANTE** a efetivar a retenção dos valores correspondentes a ações judiciais em andamento, nas quais figure no polo passivo, somente sendo liberados após a sua exclusão do polo passivo ou após o trânsito em julgado do feito com o respectivo desconto/reembolso estabelecido no caput.
- 3.29** É de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA** o pagamento dos salários, encargos sociais, trabalhistas, acidentários, bem como adicionais por horas extraordinárias, adicionais de periculosidade e insalubridade, adicional noturno e/ou que porventura venham a ser devido aos funcionários da **CONTRATADA** em razão da prestação de serviços, não existindo qualquer vínculo empregatício entre os profissionais da **CONTRATADA** e **CONTRATANTE**.
- 3.30** Para o processamento dos pagamentos, a **CONTRATADA** deverá apresentar a **Nota Fiscal de Serviços/Fatura** correspondente, **acompanhada dos relatórios de manutenção preventiva e/ou corretiva** e da **comprovação mensal de regularidade fiscal e trabalhista**, mediante o envio dos seguintes documentos:

- 3.31** Para processamento dos pagamentos a **CONTRATADA** deverá apresentar a Nota Fiscal de Serviços/Fatura correspondente, acompanhada dos relatórios de manutenção preventiva e/ou corretiva, apresentar os romaneios que comprovam o quantitativo e a entrega das refeições, bem como, o descritivo de profissionais copeiros e técnicos de nutrição em serviço e da comprovação mensal de regularidade fiscal e trabalhista, mediante o envio dos seguintes documentos: **Certidão Negativa de Débitos ou Positiva de Efeitos Negativos Relativos aos (i) Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, (ii) Mobiliários do Município de São Paulo, (iii) Débitos Trabalhistas; (iv) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, (v) Prova de Inexistência de Registro no CADIN Municipal da Prefeitura de São Paulo e CRN da CONTRATADA.**
- 3.31.1** Caso solicitado, a **CONTRATADA** deverá fornecer à **CONTRATANTE** os seguintes documentos, em até 48 (quarenta e oito) horas, se for o caso:
- 3.31.1.1** Cópia das folhas de pagamento ou holerite dos funcionários que estiverem executando os serviços contratados.
- 3.31.1.2** Relatório individual dos valores pagos aos funcionários que executarem os serviços contratados (horas normais, horas extras, adicional noturno etc.).
- 3.31.1.3** Relação dos empregados que estiverem executando ou executaram os serviços contratados, relativos ao período desta contratação (RE, FGTS).
- 3.32** A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a vigência do contrato as condições que comprovam a sua regularidade fiscal, jurídica e técnica, sob pena da incidência das penalidades previstas neste contrato.
- 3.33** A **CONTRATADA** deverá executar o objeto contratado de forma a garantir os melhores resultados, otimizando a gestão de seus recursos – quer humano, quer materiais - com vistas à qualidade dos serviços à satisfação da **CONTRATANTE**.
- 3.34** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se-á integralmente pela execução dos serviços contratados, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua execução, bem como, observando todas as normas, diretrizes, relativas à integridade ética e segurança da informação e proteção de dados da **CONTRATANTE**.
- 3.35** A **CONTRATADA** deverá possuir conta preferencialmente no Banco do Brasil para se processarem os pagamentos.
- 3.36** A **CONTRATADA** se obriga a aceitar acréscimo ou supressão de equipamentos do objeto do presente contrato, bem como de Unidades de Saúde administradas pela **CONTRATANTE**, presentes ou futuras através de ordem de serviço ao longo da vigência contratual.
- 3.37** A **CONTRATADA** será submetida, periodicamente ou sempre que necessário, à avaliação da qualidade das refeições fornecidas, abrangendo aspectos técnicos, nutricionais, higiênico-sanitários e operacionais, devendo adotar as adequações e/ou aprimoramentos solicitados pela **CONTRATANTE** no prazo estabelecido, sob pena de aplicação das penalidades contratuais cabíveis, sem prejuízo de outras medidas administrativas e legais pertinentes.

#### CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. A **CONTRATANTE** pagará mensalmente à **CONTRATADA** o valor unitário mensal, conforme abaixo:

**1. Valor do Posto de Serviço**

Descrição	Valor unitário
Copeira 12h – diurno – das 07h às 19h	R\$ XXXX
Copeira 12h – noturno – das 19h às 19h	R\$ XXXX
Técnico de Nutrição 12h – diurno – 07h às 19h	R\$ XXXX
Técnico de Nutrição 12h – noturno – 19h às 07h	R\$ XXXX

**2. Valor unitário por refeição produzida nas dependências da CONTRATADA e transportada para as unidades da ASF.**

Item	Descrição	Valor unitário
1	Desjejum dieta geral	R\$ XXXX
2	Colação dieta geral	R\$ XXXX
3	Almoço dieta geral	R\$ XXXX
4	Merenda dieta geral	R\$ XXXX
5	Jantar dieta geral	R\$ XXXX
6	Ceia dieta geral	R\$ XXXX
7	Desjejum dieta branda	R\$ XXXX
8	Colação dieta branda	R\$ XXXX
9	Almoço dieta branda	R\$ XXXX
10	Merenda dieta branda	R\$ XXXX
11	Jantar dieta branda	R\$ XXXX
12	Ceia dieta branda	R\$ XXXX
13	Desjejum dieta pastosa	R\$ XXXX
14	Colação dieta pastosa	R\$ XXXX
15	Almoço dieta pastosa	R\$ XXXX
16	Merenda dieta pastosa	R\$ XXXX
17	Jantar dieta pastosa	R\$ XXXX
18	Ceia dieta pastosa	R\$ XXXX
19	Desjejum dieta pastosa liquidificada	R\$ XXXX
20	Colação dieta pastosa liquidificada	R\$ XXXX
21	Almoço dieta pastosa liquidificada	R\$ XXXX
22	Merenda dieta pastosa liquidificada	R\$ XXXX



23	Jantar dieta pastosa liquidificada	R\$ XXXX
24	Ceia dieta pastosa liquidificada	R\$ XXXX
25	Desjejum dieta leve	R\$ XXXX
26	Colação dieta leve	R\$ XXXX
27	Almoço dieta leve	R\$ XXXX
28	Merenda dieta leve	R\$ XXXX
29	Jantar dieta leve	R\$ XXXX
30	Ceia dieta leve	R\$ XXXX
31	Desjejum dieta leve liquidificada	R\$ XXXX
32	Colação dieta leve liquidificada	R\$ XXXX
33	Almoço dieta leve liquidificada	R\$ XXXX
34	Merenda dieta leve liquidificada	R\$ XXXX
35	Jantar dieta leve liquidificada	R\$ XXXX
36	Ceia dieta leve liquidificada	R\$ XXXX
37	Desjejum dieta líquida	R\$ XXXX
38	Colação dieta líquida	R\$ XXXX
39	Almoço dieta líquida	R\$ XXXX
40	Merenda dieta líquida	R\$ XXXX
41	Jantar dieta líquida	R\$ XXXX
42	Ceia dieta líquida	R\$ XXXX
43	Desjejum dieta líquida sem resíduo	R\$ XXXX
44	Colação dieta líquida sem resíduo	R\$ XXXX
45	Almoço dieta líquida sem resíduo	R\$ XXXX
46	Merenda dieta líquida sem resíduo	R\$ XXXX
47	Jantar dieta líquida sem resíduo	R\$ XXXX
48	Ceia dieta líquida sem resíduo	R\$ XXXX
49	Desjejum dieta hipossódica	R\$ XXXX
50	Colação dieta hipossódica	R\$ XXXX
51	Almoço dieta hipossódica	R\$ XXXX
52	Merenda dieta hipossódica	R\$ XXXX
53	Jantar dieta hipossódica	R\$ XXXX
54	Ceia dieta hipossódica	R\$ XXXX
55	Desjejum dieta para diabéticos	R\$ XXXX
56	Colação dieta para diabéticos	R\$ XXXX
57	Almoço dieta para diabéticos	R\$ XXXX
58	Merenda dieta para diabéticos	R\$ XXXX



59	Jantar dieta para diabéticos	R\$ XXXX
60	Ceia dieta para diabéticos	R\$ XXXX
61	Desjejum dieta hipercalórica	R\$ XXXX
62	Colação dieta hipercalórica	R\$ XXXX
63	Almoço dieta hipercalórica	R\$ XXXX
64	Merenda dieta hipercalórica	R\$ XXXX
65	Jantar dieta hipercalórica	R\$ XXXX
66	Ceia dieta hipercalórica	R\$ XXXX
67	Desjejum dieta hiperprotéica	R\$ XXXX
68	Colação dieta hiperprotéica	R\$ XXXX
69	Almoço dieta hiperprotéica	R\$ XXXX
70	Merenda dieta hiperprotéica	R\$ XXXX
71	Jantar dieta hiperprotéica	R\$ XXXX
72	Ceia dieta hiperprotéica	R\$ XXXX
73	Desjejum dieta hipogordurosa	R\$ XXXX
74	Colação dieta hipogordurosa	R\$ XXXX
75	Almoço dieta hipogordurosa	R\$ XXXX
76	Merenda dieta hipogordurosa	R\$ XXXX
77	Jantar dieta hipogordurosa	R\$ XXXX
78	Ceia dieta hipogordurosa	R\$ XXXX
79	Desjejum de acompanhante	R\$ XXXX
80	Almoço de acompanhante	R\$ XXXX
81	Merenda de acompanhante	R\$ XXXX
82	Jantar de acompanhante	R\$ XXXX
83	Ceia de acompanhante	R\$ XXXX
84	Ceia para funcionários e residentes	R\$ XXXX
85	Kit destinado aos pacientes cirúrgicos	R\$ XXXX
86	Dieta rica em fibras	R\$ XXXX
87	Dieta obstipante	R\$ XXXX
88	Fórmula infantil comum L	R\$ XXXX
89	Fórmula infantil especial L	R\$ XXXX
90	Mamadeira leite comum	R\$ XXXX
91	Água mineral 1,5L	R\$ XXXX
92	Água mineral 500ml	R\$ XXXX
93	Dieta enteral sistema fechado normal	R\$ XXXX
94	Dieta enteral sistema fechado especial	R\$ XXXX



95	Suplemento nutricional 200ml	R\$ XXXX
96	Módulo espessante (gramas) sachê 1,2gr	R\$ XXXX
97	Módulo de fibras em pó sem sabor (gramas)	R\$ XXXX
98	Probiótico sachê de 1gr	R\$ XXXX
99	Proteína sachê de 15gr	R\$ XXXX
100	Fibras sachê 5gr	R\$ XXXX
101	Leite comum L	R\$ XXXX
102	Frasco de água enteral	R\$ XXXX
103	Sopa congelada 500ml	R\$ XXXX
Quantidade total estimada		Total mensal estimado

**4.2** Os preços estipulados na cláusula poderão, após 12 (doze) meses, serem reajustados pelo IGPM/FGV (Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas), e em caso de sua extinção, por outro índice que venha a substituí-lo, em intervalo de tempo autorizado pelos órgãos governamentais.

**4.2.1** O reajuste supramencionado será calculado, tendo como base no mês de referência (início da vigência do contrato) e o mesmo mês decorrido o período de 12 (doze) meses, como por exemplo:

**4.2.1.1** Contrato com início em 09/2025, decorrido o período de 12 (doze) meses, será calculado com base de 09/2025 – 08/2026, ou seja, para fins de cálculo, deverá ser considerado o mês de referência inicial do contrato.

**4.2.2** Na hipótese de negociação para prorrogação do contrato, se não for possível aferir o índice com base na data de início do contrato, será efetuado o cálculo com o mês de início e final anteriores àquele.

**4.2.3** Na hipótese do índice contratual ou outro a que venha substituí-lo forem negativos, o reajuste não será aplicado, permanecendo o contrato com valores inalterados.

**4.3** O prazo de pagamento será de até 28 (vinte e oito) dias, contados da emissão da NF/Fatura, por meio de crédito em conta, preferencialmente, no Banco do Brasil em nome da **CONTRATADA**, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura e de documento que ateste a execução do objeto efetuado no mês anterior, contendo:

**4.3.1** (i) Nome, endereço e CNPJ da **CONTRATANTE**; (ii) valor total dos serviços para a competência; (iii) relatório mensal de manutenções preventivas e corretivas, (iv) os romaneios e a lista de profissionais técnicos de nutrição e copeiros contratados; e (x) documentos de regularidade fiscal e trabalhista, conforme item **3.31**.

**4.4** O faturamento do objeto contratual se dará por meio da matriz ou filiais da **CONTRATANTE** a ser informado no momento de faturamento.

- 4.5** No preço mensal estarão inclusos todas e quaisquer despesas referentes a tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e outras que recaiam ou venham a recair sobre a atividade.
- 4.6** A **CONTRATANTE**, quando fonte retentora, descontará, nos prazos da lei, dos pagamentos que efetuar, os tributos a que estiver obrigado a **CONTRATADA**, pela legislação vigente.
- 4.7** Quando for constatada qualquer irregularidade no referido documento será imediatamente solicitada a **CONTRATADA** a sua regularização, que deverá ser encaminhada à **CONTRATANTE** no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 4.8** Os recursos necessários para fazer frente às despesas do Contrato serão decorrentes de repasses realizados no âmbito de Contratos de Gestão e outros instrumentos congêneres, firmados com o Poder Público municipal.
- 4.9** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições estabelecidas nos subitens anteriores, em face da superveniência de normas Federais, Estaduais ou Municipais.
- 4.10** As partes, acordam que os valores previstos neste contrato, estão estimados conforme o quadro resumo – valores estimados para 12 (doze) meses.
- 4.10.1** Os referidos valores serão utilizados e consumidos ao longo da vigência do contrato e/ou até o seu esgotamento, conforme as necessidades estabelecidas entre as partes.
- 4.10.2** Os valores estimados serão consumidos de acordo com o faturamento das notas fiscais emitidas, sendo o montante ajustado conforme o volume de transações realizadas. O consumo será proporcional ao faturamento de cada estabelecimento, sendo considerado o valor efetivamente faturado em cada período de apuração.
- 4.10.3** As partes poderão ajustar/acrescer os valores inicialmente estimados, mediante a formalização de termo aditivo, nos casos em que haja a necessidade de atualização ou alteração destes, seja em função de alterações nas condições de execução do contrato, volume de serviços, ou quaisquer outros fatores.

## **CLÁUSULA QUINTA – DAS PENALIDADES**

- 5.1.** Pela inexecução total ou parcial do presente ajuste, a **CONTRATANTE**, poderá aplicar à **CONTRATADA**, as seguintes penalidades:
- 5.1.1** Advertência escrita;
- 5.1.2** MULTA:
- 5.1.2.1** Pela não apresentação da documentação comprobatória de sua Regularidade Fiscal e Trabalhista e relatórios de manutenção, nos termos da CLÁUSULA TERCEIRA, item **3.27**, do presente pacto, a **CONTRATANTE** poderá aplicar à **CONTRATADA** multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal apurado do Contrato, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.



**5.1.2.2** Pela inexecução parcial do presente ajuste, desde que comprovada documentalmente, a **CONTRATANTE**, poderá aplicar a **CONTRATADA** multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal apurado do Contrato, sem prejuízo das demais penalidades.

**5.1.2.3** Pela inexecução total do Contrato, desde que comprovada documentalmente, a **PARTE CONTRATANTE** poderá aplicar à **PARTE CONTRATADA** multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global estimado do Contrato, sem prejuízo da rescisão contratual e demais penalidades.

**5.1.2.4** Pelo atraso na execução ou a não realização do serviço a contento, a **CONTRATANTE** aplicará multa diária de 0,5% (meio por cento) sobre o valor global estimado do Contrato de acordo com a prestação levada a efeito no período apurado, até o limite de 20% (vinte por cento), sem prejuízo das demais penalidades, desde previamente comprovado que o atraso se deu por culpa exclusiva da **CONTRATADA**, com necessária exclusão dos eventos de força maior ou por motivos alheios, tais como, *lockdown*, greves de funcionários, impedimentos por determinação de autoridades públicas e outros similares.

**5.1.2.5** Pelo cancelamento ou rescisão do contrato sem justo motivo e por culpa de quaisquer das **PARTES**, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global estimado do Contrato, multiplicado pelo número de meses faltantes para o termo final do ajuste.

**5.1.2.6** Pelo descumprimento das obrigações decorrentes da Lei Geral de Proteção de Dados e Normas Anticorrupção, a **CONTRATANTE** aplicará multa de 5%, sobre o valor global estimado do Contrato, sem prejuízo da rescisão contratual e demais penalidades.

**5.1.2.7** Para efeito das penalidades acima delineadas, estima-se o valor global do Contrato aquele decorrente da proposta comercial apresentada pela **CONTRATADA**.

**5.1.3** Caso o descumprimento das obrigações contratuais pela **CONTRATADA** ensejar a paralisação das atividades da **CONTRATANTE**, ou ainda o retardamento da execução do contrato, desde que, comprovadamente por culpa exclusiva da **CONTRATADA**, bem como no caso de a **CONTRATADA** deixar de entregar documentação exigida pela Associação Saúde da Família ou apresentar documentação/declaração falsa, ficará impedida de licitar e contratar com a Associação Saúde da Família pelo período de 02 (dois) anos, sem prejuízo das demais penalidades pecuniárias previstas.

- 5.2** Em caso de inadimplemento por parte do **CONTRATANTE** quanto ao pagamento do presente contrato, deverá incidir sobre o valor do presente instrumento, multa pecuniária de 1% (um por cento), juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária.
- 5.3** As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuadas a **CONTRATADA**.
- 5.4** As penalidades previstas têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a **CONTRATADA** de reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar.

- 5.5 As multas estabelecidas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra.
- 5.6 Constatado o descumprimento das obrigações previstas, a **CONTRATANTE** procederá à notificação escrita à **CONTRATADA**, esclarecendo a penalidade a que estará sujeita para, querendo, defender-se no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente ao recebimento da comunicação.
- 5.7 Eventuais defesas apresentadas serão analisadas pela **CONTRATANTE**, informadas, quando necessário, de manifestações das Gerências envolvidas ou gestores de Contratos.
- 5.8 A Gerência Administrativa da Associação Saúde da Família, em decisão fundamentada, aplicará ou relevará a multa.

### **CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO**

- 6.1 Poderá o presente instrumento ser rescindido pela **CONTRATANTE**, em qualquer momento, sem que haja qualquer tipo de motivo relevante, não obstante a outra parte deverá ser avisada previamente por escrito, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias, sem que recaia qualquer ônus contratual à **CONTRATANTE**.
- 6.2 A **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente Contrato, independentemente do cumprimento do previsto no item 6.1, caso ocorra descontinuidade, ou supressão dos recursos repassados à **CONTRATANTE** através dos Contratos de Gestão e outros instrumentos congêneres, firmados com o Poder Público, sem quaisquer ônus ou aplicação de multa contratual.
- 6.2.1** Em caso de redução ou supressão de repasses bem como eventual imposição de renegociação, por meio de Decretos, Portarias ou atos normativos congêneres, editados pelo Poder Público, o valor do presente Contrato poderá ser revisto pelas **PARTES**, ou ainda, culminar na rescisão do Contrato, sem quaisquer ônus ou aplicação de multa contratual.
- 6.2.2** A alteração e/ou extinção dos Contratos de Gestão e outros instrumentos congêneres por parte do Ente Federado serão considerados caso fortuito, não acarretando qualquer responsabilização à **CONTRATANTE**, nos termos do artigo 393 do Código Civil.
- 6.3 Caso a **CONTRATADA** tenha sido apenada por qualquer das penalidades previstas na CLÁUSULA QUINTA, ficará a critério da **CONTRATANTE** a rescisão contratual, independente da aplicação de multa contratual e notificação de prévio aviso.
- 6.4 Em qualquer hipótese de rescisão contratual, por qualquer que seja o motivo, as Partes se comprometem a liquidar suas obrigações de acordo com os prazos e forma estabelecidas no contrato.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

- 7.1 O prazo de vigência contratual será de 36 (trinta e seis) meses, com início em **XX/XX/202X** e término em **XX/XX/202X**, podendo ser prorrogado nas mesmas condições do presente ajuste,

desde que haja conveniência e oportunidade administrativas e que a **CONTRATADA** apresente provas relativas à sua Regularidade Fiscal e Trabalhista.

- 7.2 As **PARTES** deverão manifestar-se com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, em relação à não concordância com a prorrogação contratual.

## **CLÁUSULA OITAVA - DO LOCAL E PRAZOS DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 8.1 Os serviços inicialmente serão prestados nos locais, conforme indicada no ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO, conforme necessidade de cada serviço, porém o objeto do contrato poderá expandir-se para todas as Unidades de Saúde, presentes ou futuras, vinculadas à ASF, durante a vigência do contrato, respeitando as especificidades exigidas no presente certame.

- 8.2 O objeto do presente instrumento será iniciado tão logo seja recepcionada a Ordem de Serviço, emitida pela **CONTRATANTE**.

**8.2.1** Caso não haja o início da execução do objeto contratado pela **CONTRATADA** no prazo de até 05 (cinco) dias, de forma imotivada e sem anuência da **CONTRATANTE**, ensejará em causa de rescisão contratual, sem prejuízo das penalidades advindas.

**8.2.2** Ocorrendo a situação explanada no item **8.2.1**, caberá à **CONTRATANTE**, como prerrogativa, convocar-se-á assinatura do contrato, a empresa proponente remanescente da Seleção de Fornecedores, na respectiva ordem de classificação, para renegociação do valor apresentado, desde que a proposta ainda esteja válida.

- 8.3 Os prazos a serem cumpridos são:

**8.3.1** Entrega dos equipamentos – em até 10 (dez) dias a partir do recebimento da ordem de serviço. – Conforme item 3.3.

**8.3.2** Recusa do equipamento – no ato da entrega ou em até 10 (dez) dias a partir da entrega, devendo a **CONTRATADA** realizar a substituição em até 03 (três) dias da abertura do chamado ou da recusa no ato do recebimento. – Conforme subitens 2.4.1 c/c 3.4.1.

**8.3.3** Teste de estabilidade térmica – realizar por 24 (vinte e quatro) horas, sempre que houver troca de peças críticas que interfiram o desempenho térmico. – Conforme subitem 3.5.8.

**8.3.4** Envio de relatório de manutenção (preventiva e corretiva) – em até 05 (cinco) dias. – Conforme item 3.7.

**8.3.5** Manutenção preventiva – periodicidade trimestral, conforme cronograma a ser acordado entre as partes. – Conforme item 3.8.

**8.3.6** Disponibilização de cronograma para o ano de 2025 – em até 05 (cinco) dias após a assinatura do termo de contrato. – Conforme subitem 3.8.2.

**8.3.7** Disponibilização de cronograma para os anos seguintes – até o dia 10 (dez) de janeiro do ano corrente. – Conforme subitem 3.8.2.1.

**8.3.8** Manutenção corretiva – sem periodicidade mínima ou máxima, com atendimento inicial e *on line* em até 03 (três) horas úteis após a abertura do chamado para identificação do problema, não sendo possível identificar e/ou sanar o problema, inicia-se o prazo de 48 (quarenta e oito) horas úteis para atendimento *in loco* de técnico profissional. – Conforme item 3.9.1 c/c 3.9.2.

**8.3.9** Reestabelecimento do funcionamento – em até 48 (quarenta e oito) horas a partir do momento em que o profissional estiver na unidade. – Conforme subitem 3.9.6.

**8.3.10** Disponibilização de *backup* – em até 24 (vinte e quatro) horas a partir do chamado de substituição. – Conforme subitem 3.9.7.

**8.3.11** Calibração Rastreável (RCB) – anualmente, com emissão de certificado em até 05 (cinco) dias da realização dos serviços, em acompanhamento do respectivo relatório de manutenção. – Conforme item 3.10.

**8.3.12** Teste de Segurança Elétrico – anualmente, com emissão de certificado em até 05 (cinco) dias da realização dos serviços, em acompanhamento do respectivo relatório de manutenção. – Conforme item 3.11.

**8.3.13** Garantia dos serviços e/ou peças trocadas – 90 (noventa) dias a partir da data de emissão do relatório. – Conforme item 3.12.

**8.3.14** Substituir qualquer funcionário mediante simples comunicado – em até 24 (vinte e quatro) horas. – Conforme item 3.16.

## **CLÁUSULA NONA – DAS NORMAS ANTICORRUPÇÃO**

**9.1** A **CONTRATADA** neste ato declara e garante que:

**(a)** Está devidamente autorizada a firmar este Contrato;

**(b)** A assinatura e execução deste Contrato não estão nem estarão em conflito com quaisquer outras obrigações contratuais, ou com quaisquer Leis e Regulamentos Aplicáveis;

**(c)** Não permitirá pagamentos ou transferências de valores com a finalidade ou efeito de corrupção, suborno público ou comercial, ou ainda qualquer conduta que possa ser vista ou interpretada como infringente às Normas Anticorrupção e nem aceitará ou permitirá qualquer tipo de extorsão, propina, lavagem de dinheiro, concorrência ou prática comercial desleal, ou outro meio ilícito ou inadequado para a realização de negócios ou obtenção de qualquer outro benefício.

**9.2** As Partes acordam que, para fins do disposto nesta cláusula, “Normas Anticorrupção” abrangem todas as leis, regulamentos, instruções, atos e resoluções, nacionais, municipais ou internacionais, que proíbam a prática de atos de corrupção, suborno, extorsão, propina,

lavagem de dinheiro, concorrência ou prática comercial desleal, entre outros que visem à obtenção de vantagens ilícitas ou indevidas para a realização de negócios ou obtenção de qualquer outro benefício.

- 9.3** A **CONTRATADA** ou qualquer empresa em que seja sócia, ou empresas que sejam suas coligadas, em quaisquer das suas atividades, ou quaisquer consultores, agentes, representantes vinculados à **CONTRATADA**, declara que não perpetrará qualquer ação que constitua violação das Normas Anticorrupção à época em que foi adotada, nem nenhum destes foi formalmente notificado de que estava sujeito a uma investigação por violação das Normas Anticorrupção.
- 9.4** A **CONTRATADA** declara e garante que não irá se envolver, direta ou indiretamente, por meio de seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, empresas coligadas, durante o cumprimento das obrigações previstas no Contrato, em qualquer atividade ou prática que constitua uma infração aos termos das leis anticorrupção.
- 9.5** A **CONTRATADA** deverá informar imediatamente à **CONTRATANTE** no caso da **CONTRATADA** ou qualquer empresa de que seja sócia, ou empresas que sejam suas coligadas, em quaisquer das suas atividades, ou quaisquer consultores, agentes, representantes vinculados à **CONTRATADA**, do recebimento de notificação de que qualquer uma delas é alvo de uma investigação por violação das Normas Anticorrupção.
- 9.6** Caso a **CONTRATANTE** tome conhecimento de fatos ou indícios para acreditar que ocorreu, ou que está na iminência de ocorrer, violação às declarações e disposições constantes das cláusulas acima por parte da **CONTRATADA** e/ou por quaisquer dos Representantes, poderá a **CONTRATANTE** determinar, a seu exclusivo critério, a suspensão imediata da realização dos Serviços e/ou a substituição imediata dos Representantes envolvidos, sem prejuízo da faculdade de rescindir o **CONTRATO** sem que seja devido qualquer indenização à **CONTRATADA**, seja a que título for.
- 9.7** A **CONTRATADA** declara e garante que nenhum de seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, funcionários relacionados com as atividades previstas no **CONTRATO** é Agente Público, ou tem relacionamento de qualquer natureza, incluindo pessoal, de negócios ou de associação, com qualquer Agente Público que está ou estará em posição de influenciar a obtenção de negócios ou outras vantagens para com a **CONTRATANTE**.
- 9.7.1** Para fins deste **CONTRATO**, o termo “Agente Público” terá a definição prevista no artigo 2º da Lei nº 8.429/92; abrangendo também qualquer dirigente de partido político, seus empregados ou outras pessoas que atuem para ou em nome de um partido político ou candidato a cargo público, bem como a definição de agente público estrangeiro contida no art. 5º, § 3º, da Lei n.º 12.846/2013.
- 9.8** A **CONTRATADA** se compromete que informará por escrito a **CONTRATANTE**, no prazo de 3 (três) dias úteis, qualquer nomeação de seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, funcionários relacionados com as atividades previstas no **CONTRATO** como agentes públicos ou empregados do governo. Nestes casos, a critério da **CONTRATANTE**, o contrato poderá ser rescindido.

- 9.9 A **CONTRATADA** não irá, no âmbito deste Contrato ou qualquer parte do seu negócio, envolver ou empregar crianças menores de 14 (quatorze) anos, no caso de contrato de aprendizagem, ou menores de 16 (dezesesseis) anos, nas demais formas de pactuação laboral, e a **CONTRATADA** não deverá de forma alguma se envolver em qualquer forma de escravidão ou prática análoga à escravidão, tais como venda e tráfico de mulheres ou crianças, escravidão por dívida ou trabalho forçado ou compulsório.
- 9.10 As Partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992) e a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos (em conjunto, “Leis Anticorrupção”) e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores, bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por elas contratados.
- 9.11 Qualquer prática, pela **CONTRATADA**, em violação às declarações e disposições constantes das cláusulas antecedentes poderá ensejar a resolução de pleno direito do **CONTRATO** pela **CONTRATANTE**, de forma automática e independentemente de qualquer formalidade, sendo certo que a **CONTRATADA** isentará e manterá a **CONTRATANTE** indene em relação a quaisquer reivindicações, perdas ou danos, diretos e indiretos, inclusive lucros cessantes e danos consequentes, relacionados ou decorrentes da violação cometida, sem prejuízo do direito de regresso da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** não terá direito a qualquer indenização, reivindicação ou demanda em face da **CONTRATANTE** por conta da extinção do **CONTRATO** por violação às presentes normas de Anticorrupção.

#### **CLÁUSULA DECIMA - DO FORO**

- 10.1 Para dirimir quaisquer controvérsias oriundas do presente Contrato, as partes elegem o foro da Comarca de São Paulo.

#### **CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS**

- 11.1 As **PARTES** obrigam-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção Geral de Dados nos limites e determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018 e respectivas alterações, o que compreenderá na adoção de todas as medidas razoáveis para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais eventualmente coletados, mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente para execução da prestação de serviço, sob pena de responsabilização civil, penal e/ou administrativa, sem prejuízo das penalidades contratuais previstas.
- 11.2 As **PARTES** se comprometem que os dados pessoais que tiverem acesso não serão revelados, transferidos ou, de qualquer outra forma, compartilhados a qualquer terceiro, quer direta ou indiretamente, com **exceção**:
- a. De prévia autorização por escrito da **outra parte**;

b. Mediante determinação legal, regulatória, de autoridade pública, órgãos fiscalizadores, órgãos de controle ou determinação judicial em que a **outra parte** seja impelida a cumprir, cuja divulgação recairá previamente a comunicação do fato aos titulares dos dados.

**11.3** As **PARTES** devem, na hipótese de violação de dados, informar a parte diversa, por escrito, acerca da violação dos Dados Pessoais, em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, a contar do momento em que tomou ciência da violação. As informações a serem disponibilizadas incluirão:

a. Descrição da natureza da violação dos Dados Pessoais, incluindo as categorias e o número aproximado de titulares de dados implicados, bem como as categorias e o número aproximado de registros de dados implicados;

b. Descrição das prováveis consequências ou das consequências já concretizadas da violação dos Dados; e

c. Descrição das medidas adotadas nos termos da Lei 13.709/2018 e regulações, bem como propostas para reparar a violação dos dados e mitigar os possíveis efeitos adversos.

## **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES GERAIS**

**12.1** A **CONTRATADA** deverá abster-se de negociar quaisquer títulos de crédito ou duplicatas com instituições financeiras ou terceiros, relativos ao presente contrato, sob pena de incorrer nas sanções previstas neste instrumento.

**12.2** Nenhuma tolerância das Partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente

**12.3** A **CONTRATADA** não poderá ceder, transferir a execução do presente contrato, no todo ou em parte, nem poderá subcontratar os serviços ora contratados, sem a prévia autorização da **CONTRATANTE**.

**12.4** A execução do presente Contrato por parte da **CONTRATADA** poderá ocorrer em todas as Unidades de Saúde, espaços de produção assistencial e Filiais, presentes ou futuras, vinculadas à **CONTRATANTE**.

**12.5** Fica pactuada a total inexistência de vínculo trabalhista entre as partes contratantes, não havendo entre a **CONTRATADA** e a **CONTRATANTE** qualquer tipo de relação de subordinação.

**12.6** Fica a **CONTRATADA**, ciente de que a assinatura deste Contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as suas condições gerais e peculiares, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto às mesmas, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento deste contrato.

Por estarem assim justos e contratados, as partes firmam o presente instrumento, juntamente com duas testemunhas, em formato eletrônico, reconhecendo que a assinatura eletrônica tem o mesmo

efeito vinculativo e obrigatório, ainda que sejam certificados eletrônicos não emitidos pela ICP-Brasil, em conformidade com as disposições da MP 2.200-2/2021.

São Paulo, **XX** de **XXXXX** de 2025.

---

**ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA  
CONTRATANTE**

---

**XXXXXXXXXX  
CONTRATADA**

---

**NOME:  
RG:**

---

**NOME:  
RG:**

---

**ASSESSORIA JURÍDICA - ASF**