

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 81/2023

PREGÃO Nº. 46/2023

Aos 15 (quinze) dias do mês de agosto do ano de 2023 (dois mil e vinte e três), nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situado na Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Sr (a) **Marco Aurélio dos Santos Neves**, portador do RG nº: 19.236.215 - X e do CPF: 157.388.248 – 81 e o Secretário de Saúde e Medicina Preventiva **Diogo Alves Fernandes**, portador do RG nº 43.294.892-2 e do CPF 361.809.228-88, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra, RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S)** para contratação de empresa especializada em gestão de nutrição dietética e alimentação hospitalar, em atendimento à Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, em conformidade com os itens que compõem o lote do Anexo I deste instrumento oferecidos pelas seguintes empresas:

Para o lote que compõem o lote que consta no Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa **SOLIDA NUTRIÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 13.874.676/0014-70, com sede na Avenida Brasília de Minas, 443, bairro Bandeirantes, São Francisco - Minas Gerais, telefone (48) 7400-8572, neste ato representado legalmente pelo (a) Sr (a) **Rodrigo Fabrício de Arruda**, brasileiro, casado, empresário, portador (a) RG nº 64.28678 SDS/PE e do CPF nº 049.508.124-83:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual contratação de empresa especializada em gestão de nutrição dietética e alimentação hospitalar, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e os Anexos do Pregão supra;

1.2 Apresentar na Assinatura da Ata de Registro:

- I. Autorização/Alvará para funcionamento da empresa expedida pelo Município sede da licitante, compatível com o objeto licitado, nos termos do disposto no art. 2º da Lei nº 6.360/80.
- II. Comprovante de vínculo com a licitante de registro de empregados ou registro em carteira profissional, do nutricionista, devidamente inscrito na entidade profissional competente, com vínculo com a licitante, na data da assinatura da Ata de registro, em uma das seguintes situações, comprovada pela juntada de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:
 - a) Na hipótese de fazer parte do quadro permanente da licitante: ficha de registro de empregados ou registro em carteira profissional;

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

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

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, contado a partir de sua assinatura.

2.2. A Administração Municipal não será obrigada a adquirir o objeto desta Ata, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

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

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

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

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

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

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

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

A contratação de empresa especializada em gestão de nutrição dietética e alimentação hospitalar serão realizadas conforme o ANEXO I que faz parte integrante desta ata.

4.1. O prazo de início dos serviços deverá ser de até 30 (trinta) dias úteis, contados da data da ordem de serviço.

4.2. Arcar com as despesas de frete e demais encargos referentes da contratação de empresa especializada em gestão de nutrição dietética e alimentação hospitalar.

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

4.5. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.

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

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

4.8. À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

a) provisoriamente, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal

Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b) definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.9. Constadas quaisquer irregularidades nos materiais a Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva poderá:

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

4.9.2. determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de equipamentos ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

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

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

4.9. Os serviços deverão ser realizados em conformidade com as normas de segurança.

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

4.11. À Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva recebera os serviços para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

4.12. O preço deverá ser para prestação de serviço nos locais previamente informados pela Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva e em atendimento ao ANEXO I, estando incluso no mesmo todos os valores para execução do serviço, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

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

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

- a) Descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) por razões de interesse público.

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

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

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

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

- a) Greve geral;
- b) Calamidade pública;
- c) Interrupção dos meios de transportes
- d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

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

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

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

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

8.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do Ata de Registro de Preços e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

8.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

8.4. Pela inexecução parcial do Ata de Registro de Preços será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;

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

8.6. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado na Ata de Registro de Preços sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de entrega, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.

8.7. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a

rescisão unilateral da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

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

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

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

8.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

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

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

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

10. DO FORO

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

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

Carapicuíba, 15 de agosto de 2023.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Marco Aurélio dos Santos Neves
Prefeito

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Diogo Alves Fernandes
Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva

Solida Nutrição Ltda.
Rodrigo Fabrício de Arruda
Contratada

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____
RG: _____ RG: _____

TERMO DE REFERÊNCIA

QUANTIDADES E DESCRIÇÕES

1.OBJETO:

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

1.1. Descrição do serviço:

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

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

a) Todos os equipamentos, acessórios e utensílios necessários para execução dos serviços objeto deste contrato serão de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá equipar a Cozinha com as quantidades de itens necessários considerando o volume de produção.

b) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para

desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

c) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos;

d) A prestação de serviços de nutrição e dietética envolverá todas as etapas dos processos de operacionalizações e distribuições das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

e) os serviços consistem nas execuções de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaborações de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisições de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamentos de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controles quantitativos e qualitativos dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Distribuições nos locais conforme horários definidos a equipe de distribuição local;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

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

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

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

i) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser fiscalizadas pelo profissional Nutricionista designado pelo CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja

necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

j) A Empresa deverá possuir estrutura (Cozinha) devidamente licenciada pela vigilância sanitária e em um raio de até 40 (quarenta) Quilômetros dos locais para onde serão transportadas as refeições, com endereço e descrição de tal estrutura;
(Tal exigência justifica-se pelo fato de se tratar de alimentação hospitalar, que demanda extremo cuidado e pontualidade no fornecimento, portanto, torna-se necessária a proximidade entre o local de preparo das refeições e o local de fornecimento).

I) VISITA TÉCNICA:

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

A realização da visita técnica será obrigatória nas unidades de atendimento, relacionadas neste termo, após visita será emitido um termo de visita que deverá constar no envelope de habilitação.

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

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

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

UNIDADES QUE SERÃO ATENDIDAS	ENDEREÇO
PRONTO ATENDIMENTO INFANTIL	Av. General Teixeira Lott, 601 - Vila Cretti
PRONTO ATENDIMENTO COHAB II	Av. do Bosque, 410 - Cohab II
CAPS III	Avenida Ângela Perieto Tolaine, 599 Jardim das Belezas

PRONTO ATENDIMENTO VILA DIRCE	Rua: Ernestina Vieira, 70 Vila Dirce
SAMU	Av. General Teixeira Lott, 501 - Vila Cretti
CAPS ÁLCOOL E DROGAS	Rua José Fernandes Teixeira Zuza, 500 - Vila Cretti
RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 01	Avenida Sandra Maria, 433 Jardim das Belezas
RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 02	Avenida Ângela Perieto Tolaine, 622 Jardim das Belezas

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

2. PROJETO BÁSICO – ESPECIFICAÇÕES

2.1. Estrutura do cardápio Institucional:

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

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

3. DIETA LIVRE OU GERAL

3.1. Definição:

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

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

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

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

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

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

3.2. Características da Dieta Livre ou Geral:

3.2.1. Exemplo de dieta livre ou geral:

Alimento	Alimento	Alimento para Diabetes (GDM)
Arroz	Arroz Branco ou de Leite	Arroz Branco
Sal	Sal de Cozinha	Sal de Cozinha
Doce	Doce	Doce Integral
Farinha	Farinha	Farinha
Leite	Leite	Leite Diet
Café	Café com Açúcar ou Açocolatado	Café com Café ou chá
Fruta	Fruta natural	Fruta natural
		Fruta natural
		Levar uma fruta no meio da Manhã
Doce	Doce	Doce sem excesso de carboidrato
Carne	Carne Crua ou Cozida	Carne Crua ou Cozida (exceto beterraba)
	Carne	Carne
	Fruta natural	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural
	Carne	

3.2.2. Distribuição dos Macronutrientes:

Carboidratos		15 Kcal	62 g
--------------	--	---------	------

Alimento		48 Kcal	7 g
Proteína		28 Kcal	2 g
	%	1,91 Kcal	

- % Adequação Aceitável (100)
- %Adequação do VET: 100%
- %Adequação do Carboidratos: 100%
- % Adequação das Proteínas: 100%
- %Adequação dos Lipídios: 100%

3.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.981,91 Kcal:

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
	com café		ml	po Médio Cheio
Jejum		ar		heres de Chá Cheias
	com Margarina		g	idades
		arina		heres de Chá
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
	da Crua	ce/Tomate e Pepino		heres de sopa Cheia
	Assado		g	idade
poço	z Simples	z	g	heres de Sopa Cheia
	o	o		lher e 1/2 colheres de Sopa
	ta Doce	ta Doce		lher de Sopa
	ana	ana	g	idade
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
			ml	po Médio Cheio
che		ar		heres de Chá Cheias
	bito Doce Maisena	bito Doce Maisena		idades
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
	da Crua	rraba e Cenoura		heres de sopa Cheia
	go ao Molho	go	g	heres de sopa Cheia
ar	z Simples	z	g	heres de Sopa Cheia
	o	o		lher e 1/2 colheres de Sopa
	orinha Italiana	orinha	g	heres de Sopa
	nja	nja	g	idade

4. DIETA BRANDA

4.1. Definição:

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

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

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

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

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

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

4.2. Características da Dieta Branda.

4.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

Alimento	Dieta Branda	Dieta para Diabetes (BDM)
Leite	Leite	Leite
Sal	Sal	Margarina
Doce	Doce	Doce diet
Margarina	Margarina	Margarina com Café ou chá
Fruta	Fruta	Fruta de fruta
Café ou Chá	Café ou Chá	Café ou Chá
Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
		<u>Levar uma fruta no meio da Manhã</u>
Ovo bem cozido	Ovo bem cozido	Ovo bem cozido (em menor quantidade)
Feijão	Feijão	Feijão
Carne desfiada ou moída	Carne desfiada ou moída	Carne desfiada ou moída
Doce	Doce	Doce sem excesso de carboidrato
Carne	Carne cozida	Carne Crua e Cozida (exceto beterraba e Cenoura)
	Doce ou doces	Doce de fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural

	ar	

4.2.2. Distribuição dos Macronutrientes:

Carboidratos		7,56 Kcal	62 g
Proteína		65 Kcal	7 g
Lipídios		39 Kcal	2 g
	%	2,60 Kcal	

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

4.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.962,60 Kcal:

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
	com café		ml	po Médio Cheio
Desjejum e		ar		heres de Chá Cheias
Colação				
	de Leite			dades
		arina		lheres de Chá
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
	go Assado S/ pele	go	g	idade
Almoço	z Simples	z	g	heres de Sopa Cheia
	o	o		her e 1/2 colheres de Sopa Cheia
	rraba Cozida	rraba	g	lheres de Sopa
	pora Cozida	pora	g	lher de Sopa Cheia
	ana	ana	g	idade
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
	com café		ml	po Médio Cheio
		ar		heres de Chá Cheias
Janche				
	de Leite			dades
		arina		lheres de Chá
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
	go ao Molho	go		lheres de sopa Cheia
	z Simples	z	g	heres de Sopa Cheia
Merenda	o	o		her e 1/2 colheres de Sopa Cheia

	orinha Italiana	orinha	g	lheres de Sopa
	rraba Cozida	rraba	g	lheres de Sopa
	nja Lima	nja	g	idade

5. DIETA PASTOSA

5.1. Definição:

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

5.1.1. Objetivo: Fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço. **Indicação:** Para casos em que haja a necessidade de se facilitar a mastigação, ingestão, deglutição, e de se permitir certo repouso gastrointestinal; é também indicada em alguns casos pós-operatórios.

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

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

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

5.2. Características da Dieta Pastosa:

5.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

ição	osa	osa para Diabetes (PDM)	osa para Hipossódica (PH)
	nina de Frutas + Papa as	nina de Frutas + Papa de Frutas	nina de Frutas + Papa de Frut
	papa de pão de leite com fé	papa de pão de leite com leite e C	papa de pão de leite com le
	mingau	mingau	mingau
ejum			
che	o de fruta Natural	o de fruta Natural	o de fruta Natural
	ar	ante	ar
		<u>Levar uma fruta macia</u>	
		<u>Meio da Manhã ou Suco de polg</u>	
	z pastoso, feijão pastoso, c	z pastoso, feijão pastoso, c	z pastoso, feijão pastoso,
	e pastosa ou desfiada,	esfiado purê de legumes batido	e pastosa ou desfiada puré

	gumes.	so.	mes.
Doço	tina, pudim, Flan ou Papi	tina diet, pudim diet, Flan ou	tina, pudim, Flan ou Papa
ar	s	utas	s
	o de fruta Natural	o de fruta Natural	o de fruta Natural
	ar	ante	ar

5.2.2. Distribuição dos Macronutrientes:

Carboidratos		3,70 Kcal	05 g
Proteína		12 Kcal	4
Lipídios		67 Kcal	7 g
	%	1,50 Kcal	

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

5.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.764,5 Kcal:

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
			ml	Doço Médio Cheio
		Arroz		Almoço de Chá Cheias
Jejum				
	Doce	Doce		Doçes
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
		Sopa Inglesa	g	Almoço de Sopa Cheias
	de Frango	Purê	g	Almoço de Sopa Cheias
	Macarrão	Macarrão		Almoço Pequenas
Doço		Macarrão	g	Almoço de Sopa Cheias
				Almoço de Sobremesa Cheias
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
			g	Doço pequeno
Doço	Sopa de Maracujá	Sopa de Maracujá	g	Doçes
		Arroz		Almoço de chá cheia
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
		Sopa	g	Almoço de Sopa Cheias
	de Frango	Macarrão	g	Almoço de Sopa Cheias
	Arroz	Sopa Inglesa		Almoço de Sopa Cheias

Item		g		ções pequenas
		z	g	lheres de Sopa Cheias
				lheres de Sobremesa Chei

6. PREPARO DE FÓRMULAS LÁCTEAS.

- 6.1.** As mamadeiras deverão ser entregues prontas para o consumo e devidamente acondicionadas em recipiente apropriado (Caixa térmica);
- 6.2.** Serão realizadas entregas diárias, de acordo com as solicitações enviadas pelo Pronto Atendimento Infantil;
- 6.3.** Cada mamadeira deverá conter no mínimo, 180 ml de fórmula láctea pronta;
- 6.4.** As fórmulas lácteas que deverão estar disponíveis para uso do Pronto Atendimento Infantil conforme tabela:

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

7. DIETA LIQUIDIFICADA

7.1. Definição da Dieta Liquidificada:

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

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

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

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

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

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

7.2. Características da Dieta Liquidificada:

7.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

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

7.2.2. Distribuição dos Macronutrientes:

Carboidratos		2,10 Kcal	65 g
Proteína		62 Kcal	7 g
Gorduras		77 Kcal	7 g
	%	3,5 Kcal	

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação dos Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

7.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.898,5 Kcal:

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
			ml	po Médio Cheio
		car		heres de Chá Cheias
Jejum				
	Doce	Doce		dades
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
		ta Inglesa	g	heres de Sopa Cheias
Almoço	de Frango	ura	g	heres de Sopa Cheias
	Macarrão	go		rções Pequenas
		arrão	g	heres de Sopa Cheias
				heres de Sobremesa Cheias
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
			g	po pequeno
Ché	nina de Banana Maça	ana	g	dades
		car		heres de chá cheia
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
		ora	g	heres de Sopa Cheias
	de Frango	chu	g	heres de Sopa Cheias
Jantar	Arroz	ta Inglesa		heres de Sopa Cheias
		go		rções pequenas
		z	g	heres de Sopa Cheias
				heres de Sobremesa Cheias

8. DIETAS ENTERAIS

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	UND	Dieta enteral hipercalórica sem fibras: dieta enteral líquida, polimolecularmente completa, hipercalórica (1,5 Kcal/ml). Com distribuição de 15% de proteína (caseinato e proteína do soro do leite), 35% de carboidrato (maltodextrina) e 35% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor em ácidos graxos essenciais EPA e DHA). Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten.

2	UND	Dieta enteral hipercalórica com fibras: dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, hipercalórica (1,5 Kcal/ml). Com distribuição calórica de 15% de proteína (caseinato e proteína isolada de soja), 55% de carboidrato (maltodextrina) e 35% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA e DHA). Com adição de fibras solúveis e insolúveis e isentada de sacarose, lactose e glúten.
3	UND	Dieta enteral normocalórica: dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, normocalórica (1,2 Kcal/ml). Com distribuição calórica de 15% de proteína (55% Caseinato de Cálcio, 30% Proteína Isolada de Soro do Leite): 15% - 46g/L, Carboidrato (maltodextrina): 55% - 163g/L, Gordura (67% Óleo de Canola e 33% Óleo de Milho, sendo 5% Ác. Graxos Saturados / 16% Ác. Graxos Monoinsaturados / 11% Ác. Graxos Poli-insaturados): 30g/L. Isenta de glúten e sacarose. Sem adição de sacarose.
4	UND	Dieta enteral de Soja: dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com adição de fibras e 10% de proteína vegetal. Possui distribuição calórica de 15% de proteína (proteína isolada de soja), 53% de carboidrato (maltodextrina) e 32% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA e DHA). Isenta de sacarose e glúten.

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

9. QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES SERVIDAS.

Refeição	Qtde Mensal	Qtde Anual
Desjejum	2500	30.000
Almoço	9166	110.000
Lanche	2500	30.000
Jantar	8334	100.000
Formulas láctas	542	6.500
Dieta Enterais	166	2.000

10. QUADRO MÍNIMO DE PROFISSIONAIS:

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

11. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

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

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

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

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

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

- a.** Tipo de Dieta;
- b.** Data de Preparo;
- c.** Data de Validade;

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

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

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

11.8.1. Desjejum e colação: às 7h30;

11.8.2. Almoço: às 11h30;

11.8.3. Café da tarde: às 15h30;

11.8.4. Jantar e ceia: às 18h30.

12. DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

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

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

- 13.7.** Implantar controles de temperaturas para recebimentos de mercadorias e armazenamentos frigoríficos.
- 13.8.** Implantar controles de temperaturas nas dispensações das dietas na unidade de origem e controle de temperatura na entrega nas unidades de destinos com evidências.
- 13.9.** Implantar controle de números de dietas entregues para pacientes e colaboradores e seus tipos.
- 13.10.** Implantar controle de Sobras Limpas.
- 13.11.** Implantar controle de números de solicitações de dietas extras.
- 13.12.** Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequada para os fins previstos no presente contrato.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 14.1.** Indicar o responsável pela gestão do contrato, a quem competirá a fiscalização dos serviços, a qualquer instante, solicitando à Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.
- 14.2.** Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.
- 14.3.** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;
- 14.4.** Comunicar por escrito a contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 14.5.** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no contrato.

PROPOSTA

PP 46/2023

LOTE 01					
ITEM	REFEIÇÃO	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UN.	VALOR TOTAL
1.1	Jejum	2.500	30.000	R\$ 17,14	R\$ 514.200,00
1.2	Almoço	9.166	110.000	R\$ 25,94	R\$ 2.853.400,00
1.3	Churrasco	2.500	30.000	R\$ 16,99	R\$ 509.700,00
1.4	Carne	8.334	100.000	R\$ 26,01	R\$ 2.601.000,00
1.5	Tabletas lácticas	542	6.500	R\$ 77,00	R\$ 500.500,00
1.6	Medicamentos Enterais	166	2.000	R\$ 260,00	R\$ 520.200,00
VALOR TOTAL					R\$ 7.499.000,00

Totalizando o valor mensal de **R\$ 624.916,67** (Seiscentos e vinte e quatro mil e novecentos e dezesseis reais e sessenta e sete centavos) e o valor anual de **R\$ 7.499.000,00** (Sete milhões e quatrocentos e noventa e nove mil reais).

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA

CONTRATADO: SÓLIDA NUTRIÇÃO LTDA

TERMO DE ATA: 81/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada em gestão de nutrição dietética e alimentação hospitalar

ADVOGADOS(s): Dr. WLADIMIR ANTZUK SOBRINHO OAB nº 109197 - E-mail: w.antzuk@gmail.com

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Carapicuíba, 15 de Agosto de 2023.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**

Cargo: Prefeito

CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO:

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

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

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

Assinatura: _____

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

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Rodrigo Fabrício de Arruda**
Cargo: Diretor
CPF: 049.508.124-83

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

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

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

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

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar Contrato
Nome: **Thais Lima de Oliveira Torres Felício**
Cargo: Atendente
CPF: 347.783.108-02

Assinatura: _____

PREGOEIRA:

Nome: **Eidmar Carnuta da Silva Luz**
Cargo: Auxiliar Administrativo
CPF: 305.950.748-12

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).*