



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes ***Estado de São Paulo***

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

Contratação de Pessoa Jurídica Especializada em Fornecimento de Refeições Para Pacientes Assistidos Pelos CAPS II / CAPS AD / CAPSi / CONVIVER / RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA (RT) e Pelos Funcionários do SAMU.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O fornecimento de refeições adequadas é essencial para o funcionamento eficaz das unidades CAPS II, CAPS AD, CAPSi, Residência Terapêutica, Conviver e SAMU. No CAPS II, os pacientes necessitam de uma dieta equilibrada para estabilizar seu estado mental e garantir a energia necessária para participar das atividades terapêuticas. No CAPS AD, a recuperação de dependência química exige refeições que apoiem a desintoxicação e o bem-estar físico e emocional. Já no CAPSi, as refeições devem atender às necessidades de crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes, levando em consideração possíveis restrições alimentares. Nas Residências Terapêuticas, onde se promove a reabilitação e integração social, as refeições precisam ser adaptadas a condições de saúde específicas dos residentes. O Conviver requer refeições que atendam às restrições alimentares dos idosos, proporcionando nutrientes essenciais de fácil digestão. Por fim, no SAMU, a alimentação prática e nutritiva é vital para os profissionais, garantindo que mantenham energia e concentração durante longos turnos.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O projeto demanda refeições para cada unidade é altíssima. Essas refeições devem estar em conformidade com diretrizes nutricionais nacionais, como o Guia Alimentar para a População Brasileira, e adaptadas para restrições dietéticas, como hipocalóricas no CAPS AD e enriquecidas para o CAPSi (cardápio em anexo ao termo de referência). A empresa contratada deve seguir as normas da ANVISA, como a Resolução RDC nº 216/2004, assegurando manipulação adequada de alimentos, controle de temperatura, armazenamento apropriado e higiene dos funcionários.

Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária do Estado e/ou Município, para o licitante vencedor, no prazo de 3 (três) dias úteis.

Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, comprovado através da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) ou Certidão de Cadastro, em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data da apresentação das propostas.

A proponente deverá comprovar por meio da apresentação dos documentos Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro, que possui, em seu quadro permanente, responsável técnico regularmente registrado como tal no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, até a data do certame. Os documentos Certidão de Registro e Quitação e Certidão de Cadastro devem comprovar que a Pessoa Jurídica possui Nutricionista Responsável Técnico no local e que ambos estão regulares perante o Conselho.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes ***Estado de São Paulo***



Três alternativas foram consideradas: a primeira seria a cozinha interna nas unidades, oferecendo controle direto sobre o preparo, mas com custos elevados de infraestrutura e operação. A segunda alternativa, preferida, é a contratação de uma empresa externa, aproveitando a experiência e infraestrutura já existentes, embora dependa da gestão rigorosa da qualidade e continuidade do serviço. A terceira possibilidade seria parcerias com instituições locais, que poderiam reduzir custos e fortalecer laços comunitários, mas enfrentariam limitações na capacidade e qualidade consistentes.

5.1. Estimativa de Custos

Os custos de contratação envolvem despesas com insumos alimentares, transporte e mão-de-obra. É crucial considerar flutuações sazonais nos preços dos alimentos e variações econômicas gerais ao projetar esses custos. O impacto financeiro deve ser medido contra os benefícios, como a melhoria na saúde dos pacientes e a eficiência dos serviços, além de considerar custos indiretos, como a melhoria do moral dos funcionários e a redução do estresse.

5.2. Impactos e Riscos

Os impactos positivos incluem uma melhora significativa na saúde física e mental dos pacientes e no desempenho dos profissionais. Riscos potenciais abrangem a interrupção do fornecimento, a não conformidade com padrões de qualidade e custos não previstos. Para mitigação desses riscos, recomenda-se a definição de cláusulas contratuais rigorosas, auditorias regulares e comunicação constante com o fornecedor.

5.3. Cronograma

O cronograma prevê a fase de planejamento nos primeiros dois meses, envolvendo o desenvolvimento do ETP e consultas com stakeholders. O processo de licitação está previsto para durar de três a cinco meses, incluindo a preparação e publicação do edital, além da análise das propostas. Após a contratação, o sexto mês será dedicado à implementação inicial, seguido de monitoramento contínuo para ajustes e garantia de satisfação.

5.4. Considerações Finais

Conclui-se que a contratação de uma empresa externa especializada é a solução mais viável, oferecendo a melhor relação custo-benefício, qualidade no atendimento das necessidades nutricionais e flexibilidade na gestão do serviço. O processo de seleção deve ser rigoroso, baseado nos critérios detalhados no ETP, assegurando que a empresa selecionada atenda plenamente aos requisitos das unidades. Este documento servirá como uma base essencial para a tomada de decisões informadas, garantindo que todos os aspectos técnicos e legais sejam devidamente considerados e que o projeto atenda aos objetivos de qualidade e eficiência propostos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições nas unidades de saúde e SAMU se apresenta como a melhor solução por diversos fatores. Primeiramente, a expertise dessas empresas garante a qualidade nutricional adequada para atender às necessidades específicas de pacientes e profissionais da saúde, além de seguir rigorosamente as normas da ANVISA.

Além disso, empresas especializadas dispõem de equipes capacitadas e infraestrutura adequada, o que assegura a eficiência no preparo, transporte e distribuição das refeições, minimizando o risco de contaminação e erros no processo. Outro ponto relevante é a redução de custos operacionais. A empresa contratada absorve os gastos relacionados à compra de insumos, manutenção de equipamentos e contratação de pessoal especializado, o que desonera a administração pública.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes ***Estado de São Paulo***

Por fim, a contratação de uma empresa terceirizada possibilita maior flexibilidade e continuidade na prestação do serviço, uma vez que as unidades de saúde e o SAMU operam ininterruptamente e precisam de um fornecimento de refeições constante, sem interrupções, o que seria mais difícil de garantir com uma estrutura interna. Dessa forma, a terceirização se mostra como a solução mais eficiente, econômica e segura para garantir a alimentação adequada nos serviços de saúde.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

PLANILHA DE MEDIA CUSTOS MES - FORNECIMENTO REFEIÇÃO SAMU	UNID/MEDIDA	QTDS ANUAL	VLR UNIT	VALOR TOTAL
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA SAMU ALMOÇO E JANTAR COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	35280	59,35	2.093.868,00

PLANILHA DE MEDIA CUSTOS MES - FORNECIMENTO REFEIÇÃO CAPSII / AD	UNID/MEDIDA	QTDS ANUAL	VLR UNIT	VALOR TOTAL
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ PARA CAPSII E AD COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	48048	18,50	888.888,00
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA CAPSII E AD ALMOÇO COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	10528	35,90	377.955,20
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE CAFÉ DA TARDE (LANCHES) PARA CAPSII E AD COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	39150	14,78	578.637,00

7. ESTIMATIVA MÉDIA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da contratação é de 3.939.348,20 (Três Milhões e Novecentos e Trinta e Nove Mil e Trezentos e Quarenta e Oito Reais e Vinte Centavos).

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO

A decisão de não parcelar o objeto do contrato para o fornecimento de refeições se baseia na necessidade de padronização e manutenção da qualidade do serviço. Parcelar o contrato, dividindo-o entre diferentes fornecedores, poderia levar a inconsistências significativas em vários aspectos:

8.1. Padronização de Qualidade: Ter um único fornecedor garante que todas as unidades recebam refeições de padrão homogêneo, minimizando variações que poderiam afetar a aceitação e a adequação nutricional dos alimentos oferecidos aos pacientes e profissionais.



8.2. Eficiência Logística: Um único fornecedor centralizado pode otimizar as rotas de entrega e o gerenciamento de estoque, reduzindo custos operacionais e aumentando a pontualidade e regularidade das entregas.

8.3. Uniformidade Nutricional: A padronização nos cardápios facilita a adesão às diretrizes nutricionais estabelecidas e garante que todos os usuários recebam refeições que atendam aos requisitos dietéticos e nutricionais específicos.

8.4. Facilidade de Monitoramento: A gestão e auditoria de um único fornecedor são mais diretas e eficazes, permitindo um acompanhamento mais rigoroso do cumprimento das normas de segurança alimentar e da satisfação dos usuários.

8.5. Economia de Escala: O fornecimento centralizado permite negociar preços mais competitivos devido ao maior volume de compras, o que pode resultar em economias significativas para a administração pública.

A não fragmentação do contrato é, portanto, justificada pela necessidade de manter um padrão elevado de serviço, que é essencial para o bem-estar dos usuários e a eficiência operacional das unidades.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não possui contratações correlatas ou interdependentes.

10. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAIS

Considerando a previsão estabelecida pelo Decreto Municipal nº 2.954/23, em seu art. 6º, §2º, que determina a elaboração do Plano Anual de Contratações até agosto de cada exercício para o exercício subsequente; e considerando que o referido Decreto Municipal foi editado em dezembro de 2023, após o prazo estabelecido para a elaboração do plano para o exercício de 2024, justifica-se a ausência de previsão da contratação no Plano Anual de Contratações. Ressalta-se que a falta de previsão não implica em descon sideração dos princípios que regem as contratações públicas, posto que são observados todos os mandamentos constitucionais e a legislação aplicável.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

São os benefícios diretos que o órgão almeja com a contratação da solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos (e.g. diminuição do consumo de papel ou de energia elétrica), bem como, se for caso, de melhoria da qualidade de produtos ou serviços, de forma a atender à necessidade da contratação.

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

São as medidas que as partes devem tomar antes de celebrar um contrato definitivo. Neste item fazer menção a indicação de fiscal de contrato conforme a nova Lei 14.133/21.

Não serão necessárias providências para a adequação do ambiente do órgão nem capacitação de servidores para atuarem na contratação do contrato.

Após análise detalhada, constatou-se que não será necessário realizar nenhuma intervenção significativa ou efetuar novas Contratações para viabilizar o fornecimento de refeições para Unidades de Saúde. Portanto, não há exigência de ajustes no ambiente organizacional, intervenções de engenharia ou capacitação específica dos servidores para a fiscalização e gestão



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes ***Estado de São Paulo***

contratual. O fornecimento de refeições pode ser realizado sem necessidade de alterações adicionais, garantindo uma execução contratual adequada e eficiente.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

13. DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

São as respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

Serão adotadas medidas como a escolha de fornecedores comprometidos com práticas sustentáveis na produção e também no descarte de embalagens.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A viabilidade da contratação é declarada pela equipe de planejamento com base nas informações levantadas ao longo dos estudos técnicos preliminares. O parecer da equipe de planejamento deve ser referendado pelos titulares da área beneficiária, da área especialista na solução e da autoridade competente.

Diante do exposto e considerando as experiências de contratações anteriores, declara-se viável a contratação pretendida do ponto de vista técnico e gerencial, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeira e jurídica pelas autoridades competentes para que seja tomada a ciência do ato e as providências cabíveis.

O presente Estudo Técnico Preliminar fundamenta a necessidade de contratação de descrição do objeto e serve de base para a elaboração do edital de licitação e demais procedimentos necessários à contratação.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes
Estado de São Paulo

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, 'a' e 'i')

1.1 OBJETO

Trata-se de **Contratação de Pessoa Jurídica na Modalidade de Registro de Preços, Especializada em Fornecimento de Refeições Para Pacientes Assistidos Pelos CAPS II / CAPS AD / CAPSi / CONVIVER / RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA (RT) e Funcionários do SAMU** nos termos da tabela abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

PLANILHA DE MEDIA CUSTOS MES - FORNECIMENTO REFEIÇÃO SAMU	UNID/ MEDIDA	QTDS ESTIMADA ANUAL	VLR UNIT	VALOR TOTAL
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA SAMU ALMOÇO E JANTAR COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	35280	59,35	2.093.868,00

PLANILHA DE MEDIA CUSTOS FORNECIMENTO REFEIÇÃO CAPSII / AD	UNID/ MEDIDA	QTDS ESTIMADA ANUAL	VLR UNIT	VALOR TOTAL
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHA PARA CAPSII E AD COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	48048	18,50	888.888,00
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA CAPSII E AD ALMOÇO COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	10528	35,90	377.955,20
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE CAFÉ DA TARDE (LANCHES) PARA CAPSII E AD COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	39150	14,78	578.637,00

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a(o) empreitada por preço global;



1.5. A vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado, caso seja de interesse da administração pública.

1.6. O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.939.348,20 (Três Milhões e Novecentos e Trinta e Nove Mil e Trezentos e Quarenta e Oito Reais e Vinte Centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima, cujos valores de referência foram obtidos através da utilização do Banco de Preços com base na Lei nº 14.133/2021..

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, b)

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições é uma medida estratégica e fundamental para assegurar a qualidade do atendimento e o bem-estar dos pacientes e servidores. A alimentação no ambiente de saúde não é apenas uma questão de necessidade básica, mas também um componente crucial para a recuperação dos pacientes, contribuindo diretamente para o sucesso dos tratamentos realizados.

O fornecimento de refeições nas unidades de saúde demanda rigorosas exigências quanto à composição nutricional, preparação e logística de distribuição. Os pacientes atendidos muitas vezes estão em estado de vulnerabilidade e necessitam de uma alimentação balanceada, que respeite suas condições clínicas e as orientações médicas. Isso exige não apenas um conhecimento técnico sobre nutrição, mas também um rigor no cumprimento das dietas prescritas pelos profissionais de saúde, garantindo que os alimentos não apenas satisfaçam as necessidades energéticas, mas também contribuam ativamente para a recuperação de doenças e cirurgias.

Neste sentido, a contratação de uma empresa especializada assegura que todas essas demandas sejam atendidas com excelência. Empresas do setor de alimentação possuem expertise na elaboração de cardápios diversificados, que atendem desde dietas hipossódicas, hipocalóricas, até dietas de consistência modificada para pacientes com dificuldades de deglutição. Além disso, elas têm à disposição equipes capacitadas e processos bem estabelecidos para garantir que cada refeição seja preparada com a máxima segurança alimentar, minimizando riscos de contaminação, o que é essencial no ambiente hospitalar.

Outro ponto fundamental é a questão da eficiência econômica e da gestão operacional. Se a Secretaria de Saúde fosse encarregada de produzir essas refeições internamente, isso implicaria a necessidade de contratação e treinamento de equipes de cozinha, aquisição de insumos, equipamentos adequados e gestão de um sistema logístico complexo para suprir todas as unidades. Além de ser uma operação custosa, a produção interna tornaria a gestão mais vulnerável a falhas, como atrasos, desperdícios



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes ***Estado de São Paulo***

e inadequações nutricionais, fatores que podem comprometer o serviço e gerar prejuízos tanto financeiros quanto em termos de qualidade.

Ao contratar uma empresa especializada, a administração pública transfere essas responsabilidades para uma organização já estruturada e capacitada para lidar com todas essas etapas, o que permite uma maior eficiência. Essas empresas possuem toda a infraestrutura necessária para adquirir insumos, armazená-los de forma adequada, preparar e distribuir as refeições no tempo e padrão de qualidade exigido pelas normas sanitárias. A logística integrada dessas empresas também garante a entrega pontual das refeições, adequando-se às especificidades de cada unidade de saúde, independentemente de sua localização.

Diante de todos esses argumentos, fica evidente que a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições não é apenas uma escolha prática, mas uma decisão estratégica que visa à eficiência administrativa, à economia de recursos e, sobretudo, à qualidade do atendimento prestado à população e ao servidor. O investimento na alimentação adequada dos pacientes e servidores reflete diretamente na melhoria dos serviços de saúde e no bem-estar da comunidade, consolidando-se como uma medida imprescindível para o bom funcionamento do sistema de saúde

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, c)

A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, d)

4.1. O prazo de validade dos produtos, na data da entrega, não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) da validade total, recomendada pelo fabricante, a partir da sua data de fabricação;

4.2. Em sujeição às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

4.3. A contratada deverá executar e entregar periodicamente os produtos, sem que haja uma solicitação da Contratante, em fracionadas, nos endereços especificados no instrumento convocatório;

4.4. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos serviços que serão entregues;

4.5. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes
Estado de São Paulo



4.6. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens e serviços;

4.7. A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

4.8. Não haverá a exigência de prestação das garantias previstas no artigo 96 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021;

4.9. A empresa deverá apresentar o serviço constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº. 14.133/21 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;

4.10. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

4.11. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

4.12. O licitante que apresentar o menor preço deverá apresentar amostra do material licitado.

4.12.1. A entrega de amostra faz-se necessário para garantir que o material fornecido seja padronizado e de qualidade, e que atenda às especificações contidas neste Termo de Referência;

4.12.2. O licitante de melhor proposta terá o prazo de 5 (cinco) dias para o envio da amostra, após solicitação do pregoeiro;

4.12.3. A amostra não faz parte do montante final, portanto não deve ser descontada da quantidade total a ser enviada;

4.12.4. Qualquer gasto com transporte ou envio ficará a cargo do licitante;

4.12.5. Será recusado o material da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra, ou que não a apresentar no prazo estabelecido;

4.12.6. O material final entregue deverá estar idêntico à amostra aprovada. Caso a Contratante constatare qualquer divergência entre o material aprovado na amostra e o quantitativo entregue, a Contratada deverá substituir os itens às suas expensas.

4.13. O licitante de Proposta de Valor melhor classificada, deverá enviar a seguinte documentação mínima exigida, junto com toda habilitação:

4.13.1. Descrição que demonstre as especificações técnicas dos serviços ofertados, incluindo marca, especificação, quantidade, validade juntamente com toda a documentação exigida neste edital.

4.14. Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária do Estado e/ou Município, para o licitante vencedor, no prazo de 3 (três) dias úteis.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes ***Estado de São Paulo***

4.15. Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, comprovado através da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) ou Certidão de Cadastro, em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data da apresentação das propostas.

4.16. A proponente deverá comprovar por meio da apresentação dos documentos Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro, que possui, em seu quadro permanente, responsável técnico regularmente registrado como tal no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, até a data do certame. Os documentos Certidão de Registro e Quitação e Certidão de Cadastro devem comprovar que a Pessoa Jurídica possui Nutricionista Responsável Técnico no local e que ambos estão regulares perante o Conselho.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6º, XXIII, e)

5.1. O prazo de execução dos serviços será de 12 (doze) meses, com início após assinatura de contrato;

5.2. Os serviços serão entregues nos seguintes endereços abaixo:

- 5.2.1. CAPS II - RUA DOMINGOS DE PASCHOAL, 203 - CENTRO
- 5.2.2. CAPS AD - RUA SIQUEIRA CAMPOS, 22 - CENTRO
- 5.2.3. CAPSi - ESTRADA ITAPECERICA A CAMPO LIMPO, 530 - JD SANTA EMILIA
- 5.2.4. CONVIVER - RUA ALBERTO GIOSA, 300 - QUINHAU (PQUE FRANCISCO RISO)
- 5.2.5. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA (RT) - RUA JÚPITER, 363 – JARDIM NOVO EMBU
- 5.2.6. SAMU – RUA PATAXOS, 192, JD MAGALI

5.3. Caso não seja possível a realização do serviço na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;

5.4. A execução contratual observará as rotinas em anexo:

5.5. Os produtos, ao serem transportados, deverão seguir condições de zelo, manuseio e conservação recomendadas, bem como utilizarão veículos apropriados para esta finalidade, a fim de evitar danos

5.6. No caso de defeitos ou imperfeições nos serviços, os mesmos serão recusados, cabendo à fornecedora substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste termo.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, f)

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo

***Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes
Estado de São Paulo***



correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (art. 115, §5º, da Lei 14.133/21)

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021).

6.3.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

6.4.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º)

6.5. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.6. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.7. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.7.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.8. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.9. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

6.10. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes ***Estado de São Paulo***

apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros (IN 5/2017, art. 44, 31º).

6.11. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

6.12. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO (art. 6º, XXIII, g)

7.1. O pagamento será efetuado através de transferência bancária em 07 (sete) dias contados a partir de assinatura do contrato desde que o fornecimento do serviço seja considerado de acordo.

7.2. A Nota Fiscal/Fatura que contenha incorreções será devolvida, quando necessário, com o vencimento ocorrendo até 30 (trinta) dias após sua reapresentação válida.

7.3. Se forem necessárias providências complementares por parte da Contratada, a contagem do prazo de pagamento será interrompida e reiniciada após o cumprimento dessas providências.

7.4. Quaisquer pagamentos efetuados não eximirão a Contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação dos materiais.

7.5. Havendo atraso nos pagamentos não decorrentes de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da Contratada, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pro-rata tempore", em relação ao atraso verificado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO (art. 6º, XXIII, h)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão através de Registro de Preços, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 82, § 6º, da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de (menor preço por item).

8.2. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão



8.2.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.3. Apresentação de profissional(is), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de objeto de características semelhantes, para fins de contratação.

8.4. Registro ou inscrição na entidade profissional competente, em plena validade;

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, XXIII, j)

9.1. As despesas com a execução do objeto deste certame correrão através de recursos disponíveis do orçamento vigente, em consonância com as disposições legais vigentes no ordenamento jurídico.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

1. Cardápio Semanal - Geral, Geral Para Diabéticos E Geral Para Hipertensos (CAPS II, CAPS AD, CAPSi, CONVIVER)					
Item	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Café da Manhã					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina
Fruta	Maçã	Mamão	Banana	Melão	Laranja
Lanche da Tarde					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia
Fruta	Melão	Laranja	Mamão	Maçã	Banana
<u>Restrição de açúcar (diabéticos):</u> adoçante no lugar do açúcar; servir as frutas e pão integral no lugar do pão comum.					

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

2. CARDÁPIO SEMANAL - DIETA BRANDA, BRANDA PARA DIABÉTICOS E BRANDA PARA HIPERTENSOS (CAPSs)					
Item	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Café da Manhã					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina
Fruta	Banana	Mamão	Banana	Melão Picado	Mamão
Lanche da Tarde					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia
Fruta	Melão Picado	Banana	Mamão	Banana	Melão
<u>Restrição de açúcar (diabéticos):</u> adoçante no lugar do açúcar; servir frutas e pão macio integral no lugar do pão macio comum.					
<u>Dieta branda:</u> servir pão macio e frutas macias picadas					

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

3. CARDÁPIO SEMANAL - DIETA PASTOSA, PASTOSA PARA DIABÉTICOS E PASTOSA PARA HIPERTENSOS (CAPSs)					
Item	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Café da Manhã					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina
Fruta	Banana Amassada	Mamão Picado	Banana Amassada	Melão Picado	Mamão Picado
Lanche da Tarde					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia
Fruta	Melão Picado	Banana Amassada	Mamão Picado	Banana Amassada	Melão Picado
Restrição de açúcar (diabéticos): adoçante no lugar do açúcar; servir frutas e pão macio integral no lugar do pão macio comum.					
Dieta pastosa: servir pão macio. Frutas macias amassadas ou picadas.					

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

4. CARDÁPIO MENSAL - DIETA GERAL, GERAL PARA DIABÉTICOS E GERAL PARA HIPERTENSOS (CAPSs)						
	Almoço	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Semana 1	Salada	Alface	Repolho Misto	Acelga	Alface e Cenoura Ralada	Vinagrete
	Prato Principal	Iscas de Carne Aceboladas	Filé de Frango Grelhado	Carne Cozida com Legumes	Iscas de Peixe Aceboladas	Iscas Suínas Aceboladas
	Guarnição	Acelga Refogada	Chuchu Sauté		Abobrinha Refogada	Escarola Refogada
	Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
	Sobremesa	Banana	Maçã	Melão	Laranja	Mamão
Semana 2	Salada	Almeirão	Repolho com Tomate	Alface	Vinagrete	Acelga
	Prato Principal	Almôndega de Carne	Coxa e Sobrecoxa Assada	Carne Assada	Iscas Suínas Aceboladas	Filé de Frango Grelhado
	Guarnição	Macarrão (integral) ao Sugo	Escarola Refogada	Legumes Salteados	Couve Refogada	Cenoura e Vagem Refogados
	Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
	Sobremesa	Laranja	Banana	Maçã	Mamão	Melão
Semana 3	Salada	Pepino com Tomate	Escarola	Alface e Beterraba Ralada	Acelga	Alface
	Prato Principal	Carne em Cubos Cozidos	Iscas de Frango Acebolada	Bife Acebolado	Frango Assado	Iscas de Peixe Aceboladas
	Guarnição	Macarrão (integral) alho e óleo	Abobrinha refogada	Chuchu Refogado	Couve Refogada	Berinjela Refogada
	Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
	Sobremesa	Banana	Maçã	Melão	Laranja	Mamão
Semana 4	Salada	Almeirão	Acelga	Alface	Repolho com Tomate	Vinagrete
	Prato Principal	Filé de Frango Grelhado	Carne Assada	Omelete	Sobrecoxa Grelhada	Kibe de Bandeja
	Guarnição	Legumes Salteados	Cenoura Sauté	Vagem Refogada	Escarola Refogada	Chuchu Sauté
	Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
	Sobremesa	Laranja	Banana	Maçã	Mamão	Melão
Restrição de Sal (dieta hipossódica): O cardápio é o mesmo, mas deverá possuir teor reduzido de sal . Sobremesa = frutas.						
Restrição de açúcar (dieta para Diabético): O cardápio é o mesmo, mas deverão ser servidos alimentos integrais (arroz, massas), verduras cozidas e folhosos crus (saladas). Sobremesa = frutas.						
Para todas as dietas: não são permitidos embutidos (linguiça, salsicha, salame, etc).						

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

5. CARDÁPIO MENSAL - DIETA BRANDA, BRANDA PARA DIABÉTICOS E BRANDA PARA HIPERTENSOS (CAPSs)						
	Almoço	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Semana 1	Prato Principal	Carne Ensopada	Frango Desfiado	Carne Cozida com Legumes	Carne Cozida Desfiada	Ensopado de Iscas Suínas
	Guarnição	Acelga Refogada	Chuchu Refogado		Abobrinha Refogada	Escarola Refogada
	Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
	Sobremesa	Mamão	Melão	Gelatina Morango (diet)	Mamão	Banana
Semana 2	Prato Principal	Carne Cozida com Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída	Ensopado de Iscas Suínas	Frango Desfiado
	Guarnição		Escarola Refogada	Legumes Cozidos	Couve Refogada	Cenoura com Vagem Refogados
	Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
	Sobremesa	Mamão	Gelatina Uva (diet)	Melão	Mamão	Banana
Semana 3	Prato Principal	Carne em Cubos Cozidos	Frango Desfiado	Carne Moída	Frango Cozido	Carne Ensopada
	Guarnição	Sopa de Feijão com Legumes	Abobrinha Refogada	Chuchu Refogado	Couve Refogada	Sopa de Macarrão com Legumes
	Prato base	Arroz	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
	Sobremesa	Mamão	Melão	Gelatina Laranja (diet)	Mamão	Banana
Semana 4	Prato Principal	Frango Ensopado	Carne Desfiada	Carne Cozida com Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída
	Guarnição	Legumes Cozidos	Cenoura Refogada		Escarola Refogada	Chuchu Refogado
	Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
	Sobremesa	Mamão	Gelatina Limão (diet)	Melão	Mamão	Banana
Restrição de Sal (dieta hipossódica): O cardápio é o mesmo, mas deverá possuir teor reduzido de <u>sal</u> . Sobremesa = frutas macias picadas e gelatina.						
Restrição de açúcar (dieta para Diabético): O cardápio é o mesmo, mas deverão ser servidos alimentos integrais (arroz, massas) e verduras cozidas. Sobremesa = frutas macias picadas e gelatina diet.						
Para todas as dietas: não são permitidos embutidos (linguiça, salsicha, salame, etc).						
Dieta Branda: Privilegiar carnes ensopadas, cozidas; desfiada, em isca ou moída. Feijão apenas o caldo. Legumes e verduras bem cozidos/refogados. Sobremesa = Frutas macias picadas e gelatina.						

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes
Estado de São Paulo

6. CARDÁPIO MENSAL - DIETA PASTOSA, PASTOSA PARA DIABÉTICOS E PASTOSA PARA HIPERTENSOS (CAPSS)						
	Almoço	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Semana 1	Prato Principal	Carne Moída	Frango Desfiado	Carne Moída	Carne Cozida desfiada	Canja
	Guarnição	Purê de Cenoura	Purê de Chuchu	Purê de Legumes	Purê de Mandioquinha	
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão
	Sobremesa	Mamão Picado	Melão Picado	Gelatina Morango (diet)	Mamão Picado	Banana Amassada
Semana 2	Prato Principal	Carne Cozida Desfiada	Frango Desfiado	Sopa de Carne com Legumes	Carne Suína Desfiada	Frango Desfiado
	Guarnição	Purê de Legumes	Sopa Creme de Ervilha		Purê de Legumes	Purê de Cenoura
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão
	Sobremesa	Mamão Picado	Gelatina Uva (diet)	Melão Picado	Mamão Picado	Banana Amassada
Semana 3	Prato Principal	Sopa de Feijão, Carne e Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída	Frango Cozido	Sopa de Carne, Macarrão e Legumes
	Guarnição		Purê de Abóbora	Purê de Chuchu	Purê de Legumes	
	Prato base	Arroz pastoso	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão
	Sobremesa	Mamão Picado	Melão Picado	Gelatina Laranja (diet)	Mamão Picado	Banana Amassada
Semana 4	Prato Principal	Sopa de Frango com Legumes	Carne Desfiada	Sopa de Feijão, Carne e Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída
	Guarnição		Purê de Legumes		Purê de Cenoura	Purê de Chuchu
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão
	Sobremesa	Mamão Picado	Gelatina Limão (diet)	Melão Picado	Mamão Picado	Banana Amassada
Restrição de Sal (dieta hipossódica): O cardápio é o mesmo, mas deverá possuir teor reduzido de sal . Sobremesa = frutas macias picadas ou amassadas e gelatina.						
Restrição de açúcar (dieta para diabético): O cardápio é o mesmo, mas deverão ser servidos alimentos integrais (arroz, massas) e verduras cozidas. Sobremesa = frutas macias picadas ou amassadas e gelatina diet.						
Para todas as dietas: não são permitidos embutidos (linguiça, salsicha, salame, etc).						
Dieta pastosa: servir arroz pastoso (papa), caldo do feijão, carne moída ou desfiada bem cozidas, purês, sopas e cremes. Sobremesa = gelatina e frutas macias picadas ou amassadas						

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

7. CARDÁPIO SEMANAL - DIETA GERAL, GERAL PARA DIABÉTICOS E GERAL PARA HIPERTENSOS (RT)							
Item	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo
Café da Manhã							
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina
Fruta	Maçã	Mamão	Banana	Melão	Laranja	Maçã	Mamão
Restrição de açúcar (diabéticos): adoçante no lugar do açúcar; servir frutas e pão integral no lugar do pão comum							

8. CARDÁPIO SEMANAL - DIETA BRANDA, BRANDA PARA DIABÉTICOS E BRANDA PARA HIPERTENSOS (RT)							
Item	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo
Café da Manhã							
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina
Fruta	Banana	Mamão	Banana	Melão Picado	Mamão	Banana	Mamão
Restrição de açúcar (diabéticos): adoçante no lugar do açúcar; servir frutas e pão macio integral no lugar do pão macio comum.							
Dieta branda: servir pão macio e frutas macias picadas							

9. CARDÁPIO SEMANAL - DIETA PASTOSA, PASTOSA PARA DIABÉTICOS E PASTOSA PARA HIPERTENSOS (RT)							
Item	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo
Café da Manhã							
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina
Fruta	Banana Amassada	Mamão Picado	Banana Amassada	Melão Picado	Mamão Picado	Banana Amassada	Mamão Picado
Restrição de açúcar (diabéticos): adoçante no lugar do açúcar; servir frutas e pão macio integral no lugar do pão macio comum.							
Dieta pastosa: oferecer pão macio e frutas macias amassadas ou picadas.							



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

		10. CARDÁPIO MENSAL - DIETAS GERAL, GERAL PARA DIABÉTICOS E GERAL PARA HIPERTENSOS (RT)							
		Almoço	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo
Semana 1	Almoço	Salada	Alface	Repolho Misto	Acelga	Alface e Cenoura Ralada	Vinagrete	Acelga	Repolho, Tomate e Milho
		Prato Principal	Isclas de Carne Aceboladas	Filé de Frango Grelhado	Carne Cozida com Legumes	Isclas de Peixe Aceboladas	Isclas Suínas Aceboladas	Bife Acebolado	Coxa de Frango Assada
		Guarnição	Acelga Refogada	Chuchu Sautè		Abobrinha Refogada	Escarola Refogada	Couve Refogada	Farofa
		Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão Preto	Arroz e Feijão
		Sobremesa	Banana	Maçã	Melão	Laranja	Mamão	Banana	Maçã
	Jantar	Salada	Acelga	Alface e Beterraba Ralada	Pepino, Tomate e Cebola	Repolho	Escarola	Alface	Acelga
		Prato Principal	Omelete	Carne Assada	Isclas de Frango Aceboladas	Carne de Panela com Batata	Carne Moida	Isclas de Carne	Isclas de Peixe Aceboladas
		Guarnição	Legumes Salteados	Cenoura Refogada	Creme de Milho		Macarrão Alho e Óleo	Almeirão Refogado	Abobrinha Refogada
		Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão Preto	Arroz e Feijão
Sobremesa		Laranja	Melão	Maçã	Mamão	Maçã	Laranja	Melão	
Semana 2	Almoço	Salada	Almeirão	Repolho com Tomate	Alface	Vinagrete	Acelga	Pepino com Tomate	Alface com Cenoura Ralada
		Prato Principal	Almôndega de Carne	Coxa e Sobrecoxa Assada	Carne Assada	Isclas Suínas Aceboladas	Filé de Frango Grelhado	Carne em Cubos Cozidos	Isclas de Frango Acebolada
		Guarnição	Macarrão (integral) ao Sugo	Escarola Refogada	Legumes Salteados	Couve Refogada	Cenoura e Vagem Refogados	Macarrão Integral Alho e Óleo	Purê de Batata
		Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
		Sobremesa	Laranja	Banana	Maçã	Mamão	Melão	Laranja	Banana
	Jantar	Salada	Acelga	Repolho com Tomate	Almeirão	Alface	Repolho Misto	Acelga com Cenoura Ralada	Alface com Beterraba Ralada
		Prato Principal	Carne Assada	Carne Moida	Sobrecoxa Assada	Carne em Cubos	Carne Moida com Legumes	Isclas Suínas	Carne de Panela com Legumes
		Guarnição	Abobrinha Refogada	Batata e Cenoura Sauté	Chuchu Refogado	Macarrão ao Sugo		Virado de Couve	
		Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
Sobremesa		Melão	Maçã	Mamão	Laranja	Banana	Melão	Laranja	
Semana 3	Almoço	Salada	Pepino com Tomate	Escarola	Alface e Beterraba Ralada	Acelga	Alface	Couve Manteiga	Almeirão com Milho
		Prato Principal	Carne em Cubos Cozidos	Isclas de Frango Acebolada	Bife Acebolado	Frango Assado	Isclas de Peixe Aceboladas	Bisteca Assada	Macarrão à Bolonhesa
		Guarnição	Macarrão (integral) alho e óleo	Abobrinha refogada	Chuchu Refogado	Couve Refogada	Berinjela Refogada	Farofa	



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

		Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão Preto	Arroz e Feijão	
		Sobremesa	Banana	Maçã	Melão	Laranja	Mamão	Banana	Maçã	
	Jantar	Salada	Acelga	Repolho	Almeirão	Pepino com Tomate	Acelga	Alface com Beterraba Ralada	Repolho Misto	
		Prato Principal	Frango Grelhado	Carne Assada com Molho	Carne Moída com Legumes	Isclas Suínas Aceboladas	Carne em Cubos	Frango em Cubos	Carne em Cubos	
		Guarnição	Creme de milho	Virado de Legumes		Couve Refogada	Cenoura Refogada	Chuchu Sauté	Batata Sauté	
		Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	
		Sobremesa	Laranja	Melão	Maçã	Mamão	Maçã	Laranja	Melão	
	Semana 4	Almoço	Salada	Almeirão	Acelga	Alface	Repolho com Tomate	Vinagrete	Alface com Tomate	Escarola
			Prato Principal	Filé de Frango Grelhado	Carne Assada	Omelete	Sobrecoxa Grelhada	Kibe de Bandeira	Bife Acebolado	Carne Moída
Guarnição			Legumes Salteados	Cenoura Sauté	Vagem Refogada	Escarola Refogada	Chuchu Sauté	Abobrinha Refogada	Cenoura e Batata Sauté	
Prato base			Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	
Sobremesa			Laranja	Banana	Maçã	Mamão	Melão	Laranja	Banana	
Jantar		Salada	Alface	Repolho, Tomate e Milho	Escarola	Alface	Couve Manteiga	Beterraba e Cenoura Raladas	Acelga	
		Prato Principal	Picadinho de Carne com Legumes	Isclas de Frango Acebolada	Carne em Cubos	Isclas de Peixe Aceboladas	Coxa de Frango Assada	Isclas Suínas	Filé Frango Grelhado	
		Guarnição		Acelga Refogada	Macarrão Alho e Óleo	Purê de Batata	Farofa	Escarola Refogada	Macarrão ao Sugo	
		Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	
	Sobremesa	Melão	Maçã	Mamão	Laranja	Banana	Melão	Laranja		
	Restrição de Sal (dieta hipossódica): O cardápio é mesmo, mas deverá possuir teor reduzido de <u>sal</u> . Sobremesa = frutas.									
	Restrição de açúcar (dieta para DM): O cardápio é o mesmo, mas deverão ser oferecidos alimentos integrais (arroz, massas), verduras cozidas e folhosos crus (saladas). Sobremesa = frutas.									
	Para todas as dietas: não são permitidos embutidos (linguiça, salsicha, salame, etc).									

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

		11. CARDÁPIO MENSAL - DIETA BRANDA, BRANDA PARA DIABÉTICOS E BRANDA PARA HIPERTENSOS (RT)							
		Almoço	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo
semana 1	Almoço	Prato Principal	Carne Ensopada	Frango Desfiado	Carne Cozida em Cubos com Legumes	Carne Cozida Desfiada	Ensopado de Iscas Suínas	Carne Desfiada	Frango Desfiado
		Guarnição	Acelga Refogada	Chuchu Refogado		Abobrinha Refogada	Escarola Refogada	Couve Refogada	Purê de Batata
		Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
		Sobremesa	Mamão	Melão	Gelatina Morango (diet)	Mamão	Banana	Mamão	Melão
	Jantar	Prato Principal	Omelete	Carne Moída	Frango Desfiado	Carne de Panela com Batata	Carne Moída	Iscas de Carne	Iscas de Peixe Aceboladas
		Guarnição	Legumes Salteados	Cenoura Refogada	Creme de Milho		Macarrão Alho e Óleo	Chuchu Sauté	Abobrinha Refogada
		Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão Preto (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
Sobremesa		Melão	Banana	Melão	Gelatina	Melão	Gelatina	Banana	
semana 2	Almoço	Prato Principal	Carne em Cubos Cozida com Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída	Ensopado de Iscas Suínas	Frango Desfiado	Carne em Cubos Cozidos	Iscas de Frango
		Guarnição		Escarola Refogada	Legumes Cozidos	Couve Refogada	Cenoura com Vagem Refogados	Macarrão Integral Alho e Óleo	Purê de Batata
		Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
		Sobremesa	Mamão	Gelatina Uva (diet)	Melão	Mamão	Banana	Mamão	Banana
	Jantar	Prato Principal	Iscas de Carne	Carne Moída	Frango Ensopado	Carne em Cubos	Carne Moída com Legumes	Ensopado de Iscas Suínas	Carne em Cubos com Batata e Cenoura
		Guarnição	Sopa de Macarrão e Legumes	Purê de Batata e Cenoura	Chuchu Refogado	Macarrão ao Sugo		Couve Refogada	
		Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
Sobremesa		Melão	Banana	Mamão	Gelatina	Melão	Gelatina	Melão	
semana 3	Almoço	Prato Principal	Carne em Cubos Cozidos	Frango Desfiado	Carne Moída com Ovo	Frango Cozido	Carne Ensopada	Iscas Suínas ao Molho	Macarrão à Bolonhesa
		Guarnição	Sopa de Feijão com Legumes	Abobrinha Refogada	Chuchu Refogado	Couve Refogada	Sopa de Macarrão com Legumes	Escarola Refogada	
		Prato base	Arroz	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
		Sobremesa	Mamão	Melão	Gelatina Morango (diet)	Mamão	Banana	Mamão	Melão
	Jantar	Prato Principal	Iscas de Frango	Iscas de Peixe	Carne Desfiada com Cenoura	Iscas Suínas Aceboladas	Carne em Cubos	Frango em Cubos	Carne em Cubos



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

semana 4		Guarnição	Creme de milho	Legumes Refogados	Sopa de Macarrão	Acelga Refogada	Cenoura Refogada	Chuchu Sauté	Batata Sauté
		Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
		Sobremesa	Melão	Banana	Melão	Gelatina	Melão	Gelatina	Banana
	Almoço	Prato Principal	Frango Ensopado	Carne Desfiada	Carne Cozida com Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída	Isclas de Carne	Carne Moída com Batata e Cenoura
		Guarnição	Legumes Cozidos	Cenoura Refogada		Escarola Refogada	Chuchu Refogado	Berinjela Refogada	
		Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
		Sobremesa	Mamão	Gelatina Uva (diet)	Melão	Mamão	Banana	Mamão	Banana
	Jantar	Prato Principal	Picadinho de Carne com Batata	Isclas de Frango ao Molho	Carne em Cubos	Isclas de Peixe	Frango Desfiado	Isclas Suínas ao Molho	Frango Desfiado
		Guarnição		Acelga Refogada	Macarrão Alho e Óleo	Purê de Batata	Creme de Milho	Escarola Refogada	Macarrão ao Sugo
		Prato base	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)	Arroz e Feijão (caldo)
		Sobremesa	Melão	Banana	Mamão	Gelatina	Melão	Gelatina	Melão
	Restrição de Sal (dieta hipossódica): O cardápio é mesmo, mas deverá possuir teor reduzido de sal . Sobremesa = gelatina e frutas macias picadas.								
	Restrição de açúcar (dieta para DM): O cardápio é o mesmo, mas deverão ser privilegiados alimentos integrais (arroz, massas) e verduras cozidas. Sobremesa = gelatina diet e frutas macias picadas.								
	Para todas as dietas: não são permitidos embutidos (linguiça, salsicha, salame, etc).								
	Dieta Branda: Privilegiar carnes ensopadas, cozidas; desfiada, em isca ou moída. Feijão apenas o caldo. Legumes e verduras bem cozidos/refogados. Sobremesa = frutas macias picadas e gelatina.								

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

		12. CARDÁPIO MENSAL - DIETA PASTOSA, PASTOSA PARA DIABÉTICOS E PASTOSA PARA HIPERTENSOS (RT)							
		Almoço	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo
Almoço	Prato Principal	Carne Moída	Frango Desfiado	Carne Moída	Carne Cozida desfiada	Canja	Carne Desfiada	Frango Desfiado	
	Guarnição	Purê de Cenoura	Purê de Chuchu	Purê de Legumes	Purê de Mandioquinha		Purê de Batata	Purê de Cenoura	
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	
	Sobremesa	Mamão Picado	Melão Picado	Gelatina Morango (diet)	Mamão Picado	Banana Amassada	Mamão Picado	Melão Picado	
Jantar	Prato Principal	Carne Desfiada	Carne Moída	Frango Desfiado	Carne Moída	Carne Desfiada	Carne Moída	Sopa Batida de Feijão, Carne e Legumes	
	Guarnição	Sopa Batida de Legumes	Purê de Batata	Sopa Creme de Ervilha	Sopa Batida de Legumes	Purê de Abóbora	Sopa Creme de Mandioquinha		
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso	
	Sobremesa	Melão Picado	Banana Amassada	Melão Picado	Gelatina Uva (diet)	Melão Picado	Gelatina Morango (diet)	Banana Amassada	
Almoço	Prato Principal	Carne Cozida Desfiada	Frango Desfiado	Sopa Batida de Carne com Legumes	Carne Suína Desfiada	Frango Desfiado	Carne em Cubos Cozidos	Frango Desfiado	
	Guarnição	Purê de Legumes	Sopa Creme de Ervilha		Purê de Legumes	Purê de Mandioquinha	Purê de Abóbora	Purê de Batata Doce	
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo Feijão	Arroz pastoso e Caldo Feijão	
	Sobremesa	Mamão Picado	Gelatina Uva (diet)	Melão Picado	Mamão Picado	Banana Amassada	Mamão Picado	Banana Amassada	
Jantar	Prato Principal	Frango Desfiado	Carne Moída	Frango Desfiado	Carne Desfiada	Sopa Batida de Carne com Legumes	Frango Desfiado	Sopa Batida de Carne, Macarrão e Legumes	
	Guarnição	Sopa Creme de Cenoura	Purê de Batata	Purê de Chuchu	Sopa Creme de Abóbora		Sopa Creme de Ervilha		
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	
	Sobremesa	Melão Picado	Banana Amassada	Mamão Amassado	Gelatina Uva (diet)	Melão Picado	Gelatina Laranja (diet)	Melão Picado	
Almoço	Prato Principal	Sopa Batida de Feijão, Carne e Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída	Frango Desfiado	Sopa Batida de Carne, Macarrão e Legumes	Carne Suína Desfiada	Sopa Batida de Frango e Legumes	
	Guarnição		Purê de Abóbora	Purê de Chuchu	Purê de Legumes		Sopa Creme de Mandioquinha		
	Prato base	Arroz pastoso	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	
	Sobremesa	Mamão Picado	Melão Picado	Gelatina Morango (diet)	Mamão Picado	Banana Amassada	Mamão Picado	Melão Picado	



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

Jantar	Prato Principal	Frango Desfiado	Carne moída	Carne Desfiada	Carne Suína Desfiada	Carne Desfiada	Frango Desfiado	Carne Moída
	Guarnição	Purê de Batata e Cenoura	Sopa de Legumes Batidos	Sopa Creme de Cenoura	Sopa Creme de Ervilha	Purê de Cenoura	Purê de Chuchu	Purê de Batata
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão
	Sobremesa	Melão Picado	Banana Amassada	Melão Picado	Gelatina Morango (diet)	Melão Picado	Gelatina Uva (diet)	Banana
Almoço	Prato Principal	Sopa Batida de Frango com Legumes	Carne Desfiada	Sopa de Feijão, Carne e Legumes	Frango Desfiado	Carne Moída	Carne Desfiada	Carne Moída
	Guarnição		Purê de Legumes		Purê de Cenoura	Purê de Chuchu	Purê de Batata	Purê de Cenoura
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão
	Sobremesa	Mamão Picado	Gelatina Uva (diet)	Melão Picado	Mamão Picado	Banana Amassada	Mamão Picado	Banana Amassada
Jantar	Prato Principal	Sopa Batida de Carne com Batata	Frango Desfiado	Carne Desfiada	Carne Moída	Sopa Batida de Feijão, Carne e Legumes	Carne Suína Desfiada	Frango Desfiado
	Guarnição		Purê de Abóbora	Purê de Mandioquinha	Sopa Creme de Ervilha		Sopa de Creme Mandioca	Sopa de Creme de Ervilha
	Prato base	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso	Arroz pastoso e Caldo de Feijão	Arroz pastoso e Caldo de Feijão
	Sobremesa	Melão Picado	Banana Amassada	Mamão Amassado	Gelatina Uva (diet)	Melão Picado	Gelatina Limão (diet)	Melão Picado
Restrição de Sal (dieta hipossódica): O cardápio é mesmo, mas deverá possuir teor reduzido de sal . Sobremesa = gelatina e frutas macias picadas ou amassadas.								
Restrição de açúcar (dieta para DM): O cardápio é o mesmo, mas deverão ser servidos alimentos integrais (arroz, massas) e verduras cozidas. Sobremesa = gelatina diet e frutas macias picadas ou amassadas								
Para todas as dietas: não são permitidos embutidos (linguiça, salsicha, salame, etc).								
Dieta pastosa: servir arroz pastoso (papa), caldo do feijão, carne moída ou desfiada bem cozidas, purês, sopas e cremes. Sobremesa = gelatina e frutas macias picadas ou amassadas								

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

CARDÁPIO MENSAL – SAMU

1. Cardápio Semanal – Geral (SAMU)					
Item	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Café da Manhã					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina
Fruta	Maçã	Mamão	Banana	Melão	Laranja
Lanche da Tarde					
Bebida	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá	Café com Leite/Chá
Acompanhamento	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia	Pão de forma com margarina	Pão hot dog com geleia
Fruta	Melão	Laranja	Mamão	Maçã	Banana
<u>Restrição de açúcar (diabéticos):</u> adoçante no lugar do açúcar; servir as frutas e pão integral no lugar do pão comum.					



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes

Estado de São Paulo

Almoço/Jantar	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo
Salada	Alface	Acelga	Repolho	Alface	Vinagrete	Acelga com Tomate	Alface
Prato Principal	Iscas de Carne Acebolada	Filé de Frango Grelhado	Carne Cozida com Legumes	Peixe Empanado	Linguiça Calabresa Acebolada	Coxa e Sobrecoxa Assada	Almôndega de Carne
Guarnição	Chuchu Sauté	Abóbora Refogada		Purê de Batata	Couve Refogada	Abobrinha refogada	Macarrão ao sugo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e Feijão	Arroz e feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
Sobremesa	Melancia	Melão	Maçã	Gelatina Uva	Laranja	Doce Pronto	Gelatina Abacaxi
Salada	Almeirão	Acelga com Tomate e Milho	Alface	Vinagrete	Repolho com Tomate	Acelga	Alface com Beterraba Ralada
Prato Principal	Iscas de Frango	Carne Moída com Batatas	Estrogonofe de Carne	Iscas Suínas Aceboladas	Filé de Frango Grelhado	Salsicha ao Sugo	Bife Acebolado
Guarnição	Cenoura Sauté		Batata Palha	Farofa	Creme de Milho	Purê de Batatas	Chuchu Refogado
Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
Sobremesa	Doce Pronto	Maçã	Gelatina morango	Laranja	Gelatina Uva	Banana	Melancia
Salada	Pepino com Tomate	Escarola	Alface com Cenoura Ralada	Acelga	Alface	Agrião	Repolho Misto
Prato Principal	Carne em Cubos Cozidos	Iscas de Frango Acebolada	Linguiça Acebolada	Frango Assado	Peixe Empanado	Escondidinho de Carne Moída	Filé Frango Grelhado
Guarnição	Macarrão alho e óleo	Abobrinha refogada	Farofa	Chuchu Refogado	Batata Sauté		Creme de Espinafre
Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
Sobremesa	Melão	Mamão	Gelatina de Limão	Doce Pronto	Banana	Gelatina de Uva	Maçã
Salada	Almeirão	Pepino e Tomate	Alface	Salada de Repolho, Milho e Tomate	Escarola	Acelga	Vinagrete
Prato Principal	Carne Moída com Legumes	Carne Assada	Omelete	Escondidinho de Frango	Almôndega de Carne	Estrogonofe Frango	Linguiça Assada
Guarnição		Cenoura Sauté	Vagem Refogada		Macarrão ao Sugo	Batata Palha	Farofa
Prato base	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
Sobremesa	Laranja	Gelatina Uva	Doce pronto	Banana	Abacaxi	Maçã	Gelatina Limão

Leila Ali H. Kassab Crisostomo
Nutricionista CRN-3 26243



TERMO DE REFERENCIA REFEIÇÃO SAMU E CAPSII / AD

PLANILHA DE MEDIA CUSTOS MES - FORNECIMENTO REFEIÇÃO SAMU	UNID/MEDIDA	QTDS ANUAL
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA SAMU ALMOÇO E JANTAR COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	35280

PLANILHA DE MEDIA CUSTOS MES - FORNECIMENTO REFEIÇÃO CAPSII / AD	UNID/MEDIDA	QTDS ANUAL
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHA PARA CAPSII E AD COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	48048
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA CAPSII E AD ALMOÇO COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	10528
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FORNECIMENTO DE CAFÉ DA TARDE (LANCHES) PARA CAPSII E AD COM ENTREGA IN LOCO CONFORME CARDAPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA EM ANEXO	UNID	39150