

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15002/2026 – PROCESSO N.º 43557/2025-21
(COTA DE AMPLA PARTICIPAÇÃO)**

EDITAL

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107), conforme descrição constante no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

IMPORTANTE:

- **Data da Sessão Pública:**
Dia: 30/01/2026 às 10:00h (horário de Brasília)
- **Valor total estimado da Contratação:**
Lote 01 - R\$ 8.006.971,68
- **Critério de Julgamento:** Menor preço **TOTAL** do **LOTE**
- **Modo de disputa:** Aberto e fechado
- **Preferência ME/EPP/EQUIPARADAS:** Não
- **Formalização de Consultas:**
E-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br
Tel.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339.
- **Referência de Tempo:** Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

ÍNDICE

1. EDITAL:

SEÇÃO I

ITEM ASSUNTO

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES
2. OBJETO
3. ITEM ORÇAMENTÁRIO
4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO
6. REFERÊNCIA DE TEMPO

SEÇÃO II

ITEM ASSUNTO

7. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO
8. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME
9. DA FASE DE JULGAMENTO
10. DA FASE DE HABILITAÇÃO
11. DOS RECURSOS
12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
13. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO
14. CONDIÇÕES DO CONTRATO
15. DISPOSIÇÕES FINAIS

2. ANEXOS AO EDITAL:

- 2.1. Anexo I – Termo de Referência;
- 2.2. Anexo II – Documentos de habilitação;
- 2.3. Anexo III – Modelo de Proposta Comercial;
- 2.4. Anexo IV – Modelo de Declaração para fins do disposto no artigo 68, Inciso VI, da Lei Federal nº 14133/2021;
- 2.5. Anexo V – Modelo de Declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência ou para aprendiz;
- 2.6. Anexo VI – Modelo de Declaração que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal;
- 2.7. Anexo VII - Minuta do Contrato;
- 2.8. Anexo VIII – Memorial Descritivo;
- 2.9. Anexo IX – Instrumento de Constituição de Consórcio;
- 2.10. Anexo X – Termo de Compromisso de Consórcio.
- 2.11. Anexo XI – Planilha de Serviços e Preços.
- 2.12. Anexo XII – Localização das unidades atendidas e características.
- 2.13. Anexo XIII - Horário de funcionamento e tipo de refeições fornecidas nas unidades.
- 2.14. Anexo XIV - Horários de entrega das refeições por tipo de unidade.
- 2.15. Anexo XV - Frequência, especificidades do preparo e porção dos principais alimentos.

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br

- 2.16. Anexo XVI - Modelos de etiquetas.
- 2.17. Anexo XVII - Principais dietas.
- 2.18. Anexo XVIII - Formulário de Avaliação de Execução do objeto.
- 2.19. Anexo XIX – Formulário de satisfação das preparações.
- 2.20. Anexo XX – Modelo de Declaração de que possui todas as condições necessárias para desenvolver as atividades contratadas no município de Santos.
- 2.21. Anexo XXI - Tabela de Desempenho e Aplicação de Descontos.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15002/2026

SEÇÃO I

O MUNICÍPIO DE SANTOS, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, e por meio da utilização de recursos da tecnologia da informação - INTERNET, torna público que, de acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e Decreto Municipal n.º 10.222, de 20 de outubro de 2023 e os termos deste Edital, realizará processo licitatório na forma abaixo.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, através da utilização de recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos licitantes com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade. O sistema encontra-se inserido diretamente na INTERNET, onde o acesso as informações é protegido por **HTTPS (Hyper Text Transfer Protocol Secure)**.

1.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal de Santos, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a Plataforma “BLL Compras” constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (bllcompras.com).

2. OBJETO

2.1. A descrição detalhada do objeto da presente licitação consta do Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

3. ITEM ORÇAMENTÁRIO

3.1. A descrição do item orçamentário consta do Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

4.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133/2021](#), ou para solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

4.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, através de campo próprio do sistema.

4.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br

neste Edital.

4.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação e ao pedido de esclarecimento é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

4.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

5. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

5.1. O interessado em participar do certame deverá observar a data e o horário da sessão pública, conforme previsto na folha de rosto, o que será o prazo limite para inserção da proposta.

6. REFERÊNCIA DE TEMPO

6.1. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

SEÇÃO II

7. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.

7.2. Em se tratando de consórcio, a participação de empresas fica condicionada, além das exigências gerais contidas neste Edital e das disposições da Lei nº 14133/2021, ao atendimento dos seguintes requisitos:

a) poderão participar desta licitação as empresas em consórcio já constituído ou que tenham se obrigado a constituí-lo, através de Termo de Compromisso público ou particular de Constituição de Consórcio (Anexos X e IX, deste edital);

b) indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

c) cada empresa consorciada deverá apresentar a totalidade dos documentos exigidos para habilitação, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos quantitativos de cada consorciado, sendo certo que a inabilitação de uma das empresas inabilita o consórcio;

d) as empresas reunidas em um consórcio ficarão impedidas de participar desta licitação integrando outro consórcio, ou de se apresentar isoladamente;

e) os integrantes do consórcio responderão solidariamente pelos atos praticados em

consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do Contrato;

f) para fins de aferição da qualificação econômico-financeira do consórcio, admite-se a soma do capital mínimo ou do patrimônio líquido das empresas que o integram, observada a proporção de sua respectiva participação, acrescida de 30 % (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira;

g) o acréscimo previsto na letra “f” deste item não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade de microempresa e pequenas empresas, assim definidas em lei;

h) no caso do consórcio formado nos termos deste Edital sagrar-se vencedor deste procedimento licitatório e, ser-lhe adjudicado o objeto do certame, as empresas que o integram deverão obrigatoriamente promover, antes da celebração do Contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido na alínea “a” acima;

i) eventual substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão competente e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os esmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o Contrato.

7.3. Não poderão participar nesta licitação:

7.3.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.3.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

7.3.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

7.3.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

7.3.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

7.3.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

7.3.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

7.3.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

7.4. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021](#).

7.5. O impedimento de que trata o item 7.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

7.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 7.3.2 e 7.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

7.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

7.8. O disposto nos itens 7.3.2 e 7.3.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

7.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

7.10. A vedação de que trata o item 7.4 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

8. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

8.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) responder os pedidos de esclarecimentos e eventuais impugnações apresentadas contra o edital, com o auxílio dos setores técnicos competentes;
- b) determinar a abertura da sessão pública e promover seu adiamento, suspensão ou reativação, quando necessário, conforme decisão da autoridade competente;
- c) analisar as propostas e desclassificar aquelas que não atendam aos requisitos previstos no edital;
- d) promover o desempate das propostas, quando o sistema eletrônico de licitação não o prever automaticamente;
- e) processar a etapa de lances de acordo com a modalidade de licitação e com o sistema utilizado;
- f) promover o exercício do direito de preferência afeto às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, quando for o caso;
- g) negociar o valor do menor preço obtido ou condições mais vantajosas para a Administração;
- h) decidir motivadamente quanto à aceitabilidade do preço;
- i) promover a habilitação;
- j) recepcionar, analisar e se manifestar com relação aos recursos interpostos contra seus atos, encaminhando-os à autoridade competente, caso não reforme a decisão recorrida;
- k) elaborar ata da sessão pública com o auxílio eletrônico;
- l) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior para a homologação.

– CREDENCIAMENTO –

8.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão nomear através do Termo de Credenciamento, operador devidamente habilitado pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site bllcompras.com

8.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

8.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, devidamente justificado.

8.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Santos a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

– PARTICIPAÇÃO –

8.7. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante do licitante credenciado e subsequente cadastramento da proposta inicial de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

8.7.1. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

8.7.2. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida com a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil pelo telefone: (41) 3097-4600 ou e-mail: contato@bll.org.br

8.7.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

8.7.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.8. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.9. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei nº 14133/2021, o cumprimento dos requisitos para habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital de licitação.

8.10. A falsidade da declaração de que trata o item 8.9 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133/2021](#), e neste Edital.

8.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

8.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.13.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.13.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

8.14. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

8.14.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

8.15. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 8.13 terá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.16. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

- DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

8.17. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, do seguinte campo:

8.17.1. Valor Total do Lote.

8.18. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

8.19. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

8.20. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, só será permitido alteração sob alegação de erro, quando este for visivelmente discrepante (por exemplo erro no lance ofertado).

- DA ABERTURA DA SESSÃO E CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS

8.21. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.22. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.22.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.23. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, em relação à proposta mais bem classificada.

8.24. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.25. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO TOTAL POR LOTE**.

8.25.1. O critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será o valor unitário estimado indicado na Planilha de Serviços e Preços (Anexo XI).

- DA ETAPA DE LANCES

8.26. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.27. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras para sua aceitação.

8.28. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.29. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

8.30. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

8.31. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.32. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.33. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.34. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.35. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.36. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.37. Em caso de eventual empate entre as propostas ou lances, serão adotados os critérios previstos no art. 60 da Lei 14133/2021, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento; [\(Vide Decreto nº 11.430/2023\)](#)

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

8.37.1. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187/2009](#).

8.38. Nesse procedimento será adotado o modo de disputa **ABERTO E FECHADO**.

- MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO

8.44. Para o envio de lances no pregão eletrônico, será adotado o **modo de disputa “aberto e fechado”**, no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.

8.44.1.A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.44.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.44.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

8.44.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item 8.46.2., poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.44.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas.

9.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

9.2.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.2.2 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

9.3. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.4. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

9.5. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, nos termos do [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#) e no item **7.3.4** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portal-transparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- b) Relação de apenados publicada mensalmente no Diário Oficial do Estado <https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apeados>

9.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

9.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.7.1. contiver vícios insanáveis;

9.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

9.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item 9.8, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.8.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

9.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

9.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

9.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9.12. Definido o resultado do julgamento, o Pregoeiro deverá encaminhar contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos previstos no Anexo II do Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021](#).

10.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

10.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou do Contrato de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660/2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

10.3. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.4. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados exclusivamente por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 4 (quatro) horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

10.5. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

10.5.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

10.5.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

10.6. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.7. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no item 10.4.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133/2021](#).

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura do Contrato.

11.3. Quando o recurso apresentado referir-se ao julgamento das propostas ou ao ato de habilitação ou inabilitação do licitante a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.1. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura do Contrato de habilitação ou inabilitação;

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. A inexecução total ou parcial do Contrato, assim como a execução irregular ou o atraso injustificado, sujeitará a CONTRATADA, sem prejuízo da rescisão do Contrato, às seguintes penalidades:

- a)** advertência;
- b)** multa;
- c)** impedimento de licitar e contratar;
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.1.1. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo.

12.1.2. A aplicação das penalidades ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação do ato, e no caso de sanção de multa, após defesa prévia do interessado.

12.1.3. No caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do item 12.1, caberá apresentação de recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação do ato.

12.1.4. No caso de aplicação da penalidade prevista na alínea “d” do item 12.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação do ato.

12.1.5. Nos prazos de defesa prévia e recurso, será aberta vista do processo aos interessados.

12.2. A advertência será aplicada exclusivamente quando der causa à inexecução parcial do Contrato, quando não se justificar aplicação de penalidade mais grave.

12.3. A CONTRATADA ficará sujeita às seguintes multas:

a) 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, em caso de inadimplemento total do ajustado;

b) 1% (um por cento) ao dia, sobre o valor total do contrato, na hipótese de atraso no início ou conclusão dos serviços.

c) 30% (trinta por cento) sobre o valor remanescente do contrato, no caso de inadimplemento parcial, ou seja, na hipótese de execução de serviços incompletos;

d) No caso de descumprimento de qualquer cláusula do contrato, a CONTRATADA ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não exime a CONTRATADA do pagamento de indenização por perdas e danos, que eventualmente venha a dar causa.

12.5. A multa aplicada à CONTRATADA e os prejuízos por ela causados ao Município serão deduzidos de qualquer crédito a ela devido, cobrados diretamente ou judicialmente.

12.6. A CONTRATADA desde logo autoriza o MUNICÍPIO a descontar dos valores por ele devidos o montante das multas a ela aplicadas.

12.7. O impedimento de licitar e contratar poderá ser aplicado quando:

I – ocorrer a inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II – ocorrer a inexecução total do contrato;

III – não for entregue a documentação exigida para o certame;

IV - não for mantida a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

V - não for celebrado o contrato ou não for entregue a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VI - houver o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VII - não for comprovada a condição de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), e Cooperativa de Consumo (COOP), na licitação de lotes de cotas exclusivas ou reservadas (artigo 48, incisos I e III da Lei Complementar nº 123/2006):

12.8. A declaração de inidoneidade poderá ser aplicada pelo Sr. Secretário Municipal quando ocorrer:

I - apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do Contrato;

II - fraude na licitação ou prática de ato fraudulento na execução do Contrato;

III - comportamento inidôneo ou cometimento de fraude de qualquer natureza;

IV - prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V - prática de ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846/2013](#).

FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Decorrido o prazo para recurso e constatada a regularidade dos atos praticados, o objeto será adjudicado ao licitante vencedor e o procedimento licitatório será homologado pela autoridade competente.

13.2. No caso de consórcio sagrar-se vencedor e ser-lhe adjudicado o objeto do certame, as empresas que o integram deverão obrigatoriamente promover, antes da celebração do Contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido na alínea “a” do item 7.3 deste Edital.

13.3. Em seguida, o adjudicatário será convocado para assinatura do Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos contados da data do recebimento da convocação.

13.4. A recusa injustificada à assinatura do Contrato, quando efetivada a convocação dentro do prazo de sua proposta, sujeita o licitante vencedor à multa de 30% (trinta por cento) do valor total do Contrato e, ainda, à penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Santos, pelo prazo de 12 (doze) meses.

13.4.1. Na sequência, o Pregoeiro poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos editalícios e habilitatórios e feita a negociação, declará-lo vencedor.

14. CONDIÇÕES CONTRATUAIS

14.1. Constatam da Minuta anexa a este Edital (Anexo VII).

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Será divulgado Contrato da sessão pública no sistema eletrônico.

15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

15.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

15.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

15.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

15.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

15.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

15.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos: bllcompras.com e <http://www.santos.sp.gov.br/licitasantos/>.

Santos, 12 de janeiro de 2026

FÁBIO LOPEZ
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15002/2026

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107), conforme as especificações a seguir:

| LOTE 01 - (COTA DE AMPLA PARTICIPAÇÃO) | | | | | |
|--|--|---------|--------|-------------------------------|----------------------------|
| Item | Descrição | Unid. | Quant. | Valor unitário estimado (R\$) | Valor total estimado (R\$) |
| 1.1 | Prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013. | Serviço | 1 | R\$ 8.006.971,68 | R\$ 8.006.971,68 |

1. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

1.1. O início da execução dos serviços deverá ocorrer no prazo de até **10 (dez) dias corridos**, a contar da data de recebimento da “Ordem de Execução dos Serviços”, que deverá ser providenciada pela Coordenadoria de Gestão – COGEST/SMS, em prazo não superior a 03 (três) dias corridos, contados do recebimento do processo para fins de gerenciamento do contrato.

1.2. Os serviços deverão ser executados em conformidade com as diretrizes estabelecidas no Memorial Descritivo (Anexo VIII deste edital).

2. DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO:

2.1. Mensalmente, a contratada deverá emitir nota fiscal/fatura, contemplando o valor dos serviços realizados, acompanhada dos comprovantes das quantidades de refeições fornecidas.

2.2. O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias corridos contados a partir da data de emissão da nota de liquidação. Eventuais boletos encaminhados pela CONTRATADA serão tidos como inexistentes para todos os fins e efeitos.

3. PRAZO CONTRATUAL

3.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 10 (dez) anos (na forma do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021).

4. DO REAJUSTE DOS PREÇOS CONTRATADOS

4.1. Decorridos 12 (doze) meses da contratação, os preços pactuados serão reajustados de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA do período, observada a legislação federal em vigor.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. As despesas decorrentes da presente prestação de serviços correrão a conta das Dotações Orçamentárias nº:

- (0342) 01.15.10.302.0058.2537.33903900000.05-3000027 – Fonte de Recurso: 05 – Transferência e Convênios Federais - Vinculados.
- (0309) 01.15.10.302.0058.2117.33903900000.05-3000027 – Fonte de Recurso: 05 – Transferência e Convênios Federais - Vinculados.

ANEXO II – Documentos de Habilitação

RELAÇÃO DOS DOCUMENTOS

1.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá encaminhar a seguinte documentação:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

1.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;

1.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da composição da diretoria em exercício.

1.1.3.1. No caso de consórcio, além dos documentos de cada consorciado, exigidos neste Anexo, deverá ser apresentado termo de compromisso, público ou privado, de constituição de consórcio ou termo de constituição de consórcio, subscrito por todas as empresas consorciadas, conforme modelos constantes dos Anexos X e IX respectivamente deste Edital, do qual deverá constar:

a) indicação clara do nome e qualificação das consorciadas e participação de cada qual no consórcio, sem prejuízo de sua responsabilidade solidária;

b) indicação da empresa líder, que representará o consórcio perante o MUNICÍPIO no decorrer do procedimento licitatório, podendo inclusive assumir obrigações perante as demais, sem prejuízo da responsabilidade solidária das empresas consorciadas;

c) declaração de que confere ao líder amplos poderes para representar os consorciados na licitação, em especial: transigir, acordar, renunciar ao direito de recorrer, desistir, responder administrativa e judicialmente em qualquer grau de jurisdição, receber notificação, intimação e citação.

1.1.4. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

1.1.5. Prova de inscrição no CNPJ.

1.1.6. Prova de regularidade relativa ao FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei (Certificado do F.G.T.S.).

1.1.7. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal: Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União ou Positiva com efeito de Negativa, emitida pela Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1751, de 02/10/2014, ou outro meio equivalente admitido por lei.

1.1.8. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, composta de Certidão Negativa de Tributos Estaduais ou Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria da Fazenda do Governo do Estado, ou outro meio equivalente admitido por lei.

1.1.9. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante, composta de Certidão Negativa de Tributos Mobiliários ou Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Finanças do Município, ou outro meio equivalente admitido por lei.

1.1.10. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de *Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos Negativos*, expedida nas páginas eletrônicas do Tribunal Superior do Trabalho (Lei Federal nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1470 de 24 de agosto de 2011).

1.1.11. Declaração para fins do disposto no Artigo 68, Inciso VI, da Lei Federal nº 14133/2021, conforme Anexo IV.

1.1.12. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do Artigo 63, Inciso IV e do Artigo 116, da Lei Federal nº 14133/2021, conforme Anexo V.

1.1.13. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do Artigo 63, § 1º, da Lei Federal nº 14133/2021, conforme Anexo VI.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

1.1.14. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da empresa ou de execução patrimonial do domicílio da pessoa física ou da firma individual, cuja data de emissão não poderá ser superior a 60 (sessenta) dias da data da abertura desta licitação.

1.1.15. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação econômica da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

1.1.15.1. A comprovação de boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG), Liquidez Corrente (LC) maiores ou iguais que 1 (≥ 1), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

1.1.15.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 65, §1º).

1.1.15.3. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 69, §6º)

1.1.15.4. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

1.1.15.5. Comprovação do cumprimento de um dos seguintes itens, cuja opção ficará a critério do licitante:

Lote 01:

I – Capital mínimo de R\$ 800.697,00 (oitocentos mil, seiscentos e noventa e sete reais), ou;

II - Patrimônio líquido mínimo de R\$ 800.697,00 (oitocentos mil, seiscentos e noventa e sete reais).

1.1.15.5.1. No caso de consórcio, a soma do capital mínimo ou do patrimônio líquido das empresas que o integram, observada a proporção de sua respectiva participação, deverá ter acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

1.1.16. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento expedida pela Autoridade Sanitária da sede do licitante, conforme artigos 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. A autorização deve ser pertinente ao ramo de atividade do objeto licitado.

1.1.17. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, da empresa licitante e de seu(s) responsável(eis) técnico(s), em vigor, nos termos da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

1.1.18. Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo de 1 (um) ano.

1.1.19. Declaração contendo a indicação das instalações, do aparelhamento e da equipe técnica, adequados e disponíveis à realização do objeto licitado.

1.1.20. Declaração expressa do licitante, de que possui todas as condições necessárias para prestar o serviço no Município de Santos, conforme modelo previsto no **Anexo XX**.

2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por verificação de autenticidade via internet.

3. Nos documentos em que não houver prazo de validade assinalado, serão considerados válidos os emitidos até 90 (noventa) dias corridos, antes da data de abertura desta licitação, exceção feita ao **item 1.1.14** deste Anexo.

4. Todos os documentos deverão se reportar à sede ou à filial que participou da licitação e que executará o contrato.

4.1. No caso de a licitante desejar que um de seus estabelecimentos, que não o participante da licitação, execute o futuro contrato, deverão ser atendidos os seguintes requisitos:

a) que o ato constitutivo da licitante (matriz) conste expressamente a filial;

b) que a licitante informe que o objeto será executado pela filial, quando então deverá ser comprovada a regularidade fiscal de ambos os estabelecimentos, com a apresentação das certidões necessárias.

ANEXO III - Modelo

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15002/2026– PROCESSO N.º 43557/2025-21

PROPOSTA COMERCIAL

Fornecedor:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Cidade:

Estado:

Telefone:

e-mail:

Pelo presente formulamos proposta comercial para contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107), de acordo com as condições do Edital que rege a presente licitação, nos seguintes termos:

| LOTE 01 - (COTA DE AMPLA PARTICIPAÇÃO) | | | | | |
|--|---|---------|--------|----------------------|-------------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | UNID. | QUANT. | VALOR UNITÁRIO – R\$ | VALOR TOTAL – R\$ |
| 1.1 | Prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013. | Serviço | 1 | | |

Valor Total da Proposta: R\$ (.....).

Obs.: A proposta deverá vir acompanhada da Planilha de Serviços e Preços, conforme Anexo XI do Edital;

No valor acima estão incluídas todas as despesas originárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação, conforme item 8.16 do Edital.

Data:/.....2026.

Assinatura do Representante legal/Carimbo

ANEXO IV - Modelo

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15002/2026 – PROCESSO N.º 43557/2025-21

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADO MENOR NO QUADRO DA EMPRESA
Decreto 4.358, de 05.09.2002

EMPREGADOR: PESSOA JURÍDICA

Ref.: (15002/2026)

....., inscrito no CNPJ n.º,
por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a)
da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º DECLARA, para fins do
disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que não
emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não
emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(data)

(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO V - Modelo

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15002/2026– PROCESSO N.º 43557/2025-21

DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º DECLARA, para fins do disposto no inciso IV do art. 63 e art.116 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

(data)

(representante legal)

ANEXO VI - Modelo

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15002/2026 – PROCESSO N.º 43557/2025-21

DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º DECLARA, para fins do disposto no § 1, do art. 63 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

(data)

(representante legal)

ANEXO VII - MINUTA DO CONTRATO

Processo nº 43557/2025-21
Pregão Eletrônico nº 15002/2026

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SANTOS..... PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, INCLUINDO DIETAS E DIETAS ESPECIAIS, PRONTAS PARA CONSUMO, DESTINADAS AOS PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES, DOS HOSPITAIS E AOS USUÁRIOS DOS CAPS (ADULTOS E INFANTIS), RESIDÊNCIAS TERAPÊUTICAS, SECASA E SERP, ENGLOBANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO E TRANSPORTE, DE MODO A ASSEGURAR UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, CONFORME OS PARÂMETROS ESTABELECIDOS NA PORTARIA CVS Nº 05, DE 09 DE ABRIL DE 2013, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PODENDO O CONTRATO SER PRORROGADO ATÉ O LIMITE DE 10 (DEZ) ANOS (NLLC, ART. 107).

Pelo presente instrumento, de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTOS**, doravante simplesmente denominado **CONTRATANTE**, com sede na Praça Visconde de Mauá, s/nº, em Santos/SP, inscrito no CNPJ sob nº 58.200.015/0001-83, , neste ato representado pelo **Secretário Municipal de Saúde, Sr. Fábio Lopez**, nos termos do **Decreto Nº 9.329, de 14 de maio de 2021** e de outro lado a empresa e de outro lado a empresa, com sede na, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, doravante denominado simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por e por esta última, na forma de sua representação, foi dito que tendo sido aceita a proposta que apresentara, conforme especificações contida no **Pregão Eletrônico nº 15002/2026, Processo Administrativo nº 43557/2025-21** do MUNICÍPIO, cujo teor declara expressamente conhecer e aceitar e sendo-lhe adjudicado o respectivo objeto, vêm assinar o presente instrumento, concordando com os termos e condições, pelos quais desde já se obriga:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO: Constitui objeto do presente instrumento, a prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br

alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107), que deverá obedecer ao Edital de Pregão Eletrônico nº 15002/2026, e à proposta apresentada pela **CONTRATADA**, que integra o presente como **Anexo I**, e aos quais este instrumento fica vinculado.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA: O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 10 (dez) anos (na forma do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021).

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: O início da execução dos serviços deverá ocorrer no prazo de até **10 (dez) dias corridos**, a contar da data de recebimento da “Ordem de Execução dos Serviços”, que deverá ser providenciada pela Coordenadoria de Gestão – COGEST/SMS, em prazo não superior a 03 (três) dias corridos, contados do recebimento do processo para fins de gerenciamento do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO: Os serviços deverão ser executados em conformidade com as diretrizes estabelecidas no Memorial Descritivo (Anexo VIII do edital).

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS: Pela execução dos serviços descritos na CLÁUSULA PRIMEIRA, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA os valores descritos na proposta apresentada, que integra o presente como Anexo I.

PARÁGRAFO ÚNICO: No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE FATURAMENTO E PAGAMENTO: Mensalmente, a contratada deverá emitir nota fiscal/fatura, contemplando o valor dos serviços realizados, acompanhada dos comprovantes das quantidades de refeições fornecidas.

PARÁGRAFO ÚNICO: O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias corridos contados a partir da data de emissão da nota de liquidação. Eventuais boletos encaminhados pela CONTRATADA serão tidos como inexistentes para todos os fins e efeitos.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE: Decorridos 12 (doze) meses da contratação, os preços pactuados serão reajustados de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA do período, observada a legislação federal em vigor.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO: Para a avaliação da execução dos serviços, será aplicado mensalmente o **Formulário de Avaliação de Execução do Objeto**, conforme previsto no **Anexo XVIII** do edital, o qual reúne todos os

indicadores a serem monitorados ao longo do mês e servirá de base para a apuração e aplicação de eventuais descontos, quando cabíveis, a serem considerados no cálculo do valor final devido pelas refeições fornecidas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A aplicação do formulário será realizada pela equipe técnica da Senutri/SMS, por meio do acompanhamento diário das refeições, de visitas mensais ao local de produção e de inspeções em uma das unidades de distribuição, considerando que determinados indicadores somente podem ser avaliados ao final da cadeia produtiva (entrega/distribuição) das refeições.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A cada aplicação do formulário de avaliação, constatada não conformidade em qualquer indicador, a contratada será formalmente comunicada para que proceda à regularização no prazo estabelecido em conjunto pela equipe técnica da Senutri/SMS e pela equipe técnica da contratada, considerando a natureza da não conformidade, prazo este que deverá ser formalizado pela contratada por e-mail.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Na impossibilidade de avaliar determinado item, este será desconsiderado, inclusive quando se tratar de indicadores que ainda estiverem dentro do prazo de regularização.

PARÁGRAFO QUARTO: O desconto somente será aplicado caso seja verificada reincidência de não conformidade no mesmo indicador em três formulários de avaliação, emitidos em meses consecutivos, hipótese em que o montante final a ser pago será definido com base na pontuação apurada na última avaliação que registrou a reincidência do indicador, conforme a metodologia de cálculo de desconto prevista no PARÁGRAFO SÉTIMO.

PARÁGRAFO QUINTO: A aplicação do desconto ocorrerá no faturamento do mês subsequente à terceira aplicação do formulário de avaliação que configurar a reincidência prevista no parágrafo anterior.

PARÁGRAFO SEXTO: Serão atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada indicador avaliado, correspondentes aos conceitos 'Muito Bom', 'Bom', 'Regular' e 'Péssimo', respectivamente, sendo que a soma dos 28 indicadores resultará em pontuação máxima de 84 pontos, equivalente a 100% do valor total do serviço avaliado.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Uma vez configurada a reincidência prevista nesta cláusula, a apuração dos indicadores será utilizada para o cálculo do desempenho da Contratada no almoço e/ou no jantar, de modo que a obtenção de 84 pontos corresponderá à ausência de desconto, enquanto pontuações inferiores resultarão em desconto proporcional no valor a ser pago, limitado a 25%, conforme tabela constante do **Anexo XXI do edital**.

PARÁGRAFO OITAVO: Antecedendo a aplicação do desconto, a Contratada será notificada por meio de Ofício, detalhando a **ocorrência recorrente do mesmo indicador** que gerou o desconto, e terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da notificação, para apresentar manifestação de contestação das medições realizadas, e, caso essa

manifestação seja indeferida, será aplicado o desconto no valor a ser pago na fatura subsequente, nos termos do PARÁGRAFO QUINTO.

PARÁGRAFO NONO: A utilização do formulário não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para avaliação da execução do objeto.

CLÁUSULA OITAVA – AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DAS PREPARAÇÕES: No formulário de satisfação, previsto no **Anexo XIX** do edital, será avaliada a aceitação das preparações dos cardápios ofertados mensalmente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A avaliação será realizada pelos pacientes das unidades onde as refeições serão fornecidas e os critérios avaliados serão: aparência/cor, textura/consistência, odor/cheiro, sabor/tempero, temperatura e quantidade ofertada.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O critério utilizado para avaliação será uma escala de 1 a 10, onde 10 é muito satisfeito, 5 é parcialmente satisfeito e 1 é insatisfeito.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A pontuação final será obtida por meio da soma dos itens avaliados, divididos por 6, sendo que pontuação igual ou acima de 7, a refeição será considerada satisfatória e pontuação abaixo de 7 será insatisfatória.

PARÁGRAFO QUARTO: As preparações que forem consideradas insatisfatórias, devido à baixa aceitação por parte dos pacientes, deverão ser retiradas ou adequadas para os próximos cardápios.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: A CONTRATADA obriga-se a:

I. Executar fielmente o ajustado, executando os serviços descritos na Cláusula Primeira deste instrumento e no Memorial Descritivo (Anexo VIII do edital), de acordo com as quantidades indicadas na Ordem de Execução dos Serviços;

II. Efetuar o serviço no prazo e condições estipuladas na Cláusula Terceira deste instrumento;

III. Prestar à Administração, sempre que necessário, esclarecimentos sobre os serviços, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a sua perfeita utilização.

IV. Prover o adequado transporte dos equipamentos, produtos, bem como dos funcionários, observadas as normas de segurança do trabalho e trânsito;

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

VI. Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os encargos e demais despesas decorrentes da execução do objeto do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais, previdenciárias, trabalhistas, fundiárias, enfim, por todas as obrigações e responsabilidades, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato.

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br

VII. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste contrato.

VIII. Cumprir e comprovar, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133/2021);

IX. Comprovar a reserva de cargos a que se refere o inciso acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133/2021);

X. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios e descartáveis, a operacionalização, o preparo e o transporte das refeições até as unidades de saúde;

XI. Utilizar suas próprias dependências para a produção de refeições, na qual a alimentação será preparada, porcionada e devidamente acondicionada, em caixas térmicas de material de fácil lavagem / caixas tipo *hot box* e transportadas para as unidades de saúde onde serão distribuídas;

XII. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das atribuições assumidas;

XIII. Manter a quantidade adequada de veículos para transporte das refeições nas condições, quantidades e temperaturas estabelecidas;

XIV. Fornecer certificados emitido pela vigilância, registro comprobatório da limpeza e controle de praga e vetores de todos os veículos utilizados no transporte das refeições;

XV. Manter as refeições dispostas nos veículos de forma a evitar a contaminação cruzada e a troca de temperatura entre os alimentos quentes e frios, garantindo que estas cheguem nas unidades de forma íntegra e segura;

XVI. Providenciar a imediata reposição de qualquer componente da refeição que por ventura chegar às unidades em desconformidade com o especificado;

XVII. Apresentar, semestralmente ou de acordo com o cronograma de realização, documentos comprobatórios dos controles pertinentes a produção de refeições, sem ônus a Contratante, tais como: Saúde dos funcionários; Capacitação dos funcionários; Limpeza da caixa d'água; Limpeza da caixa de gordura; Da água utiliza e filtros; Pragas e vetores; Planilhas de temperatura de controle dos equipamentos, recebimento dos gêneros perecíveis e temperatura das refeições prontas para consumo; Laudo de calibração de termômetros e balanças; Certificados de vistoria dos veículos que serão utilizados no transporte das refeições prontas.

XVIII. Manter todos os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela Portaria CVS nº 05/13, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br

individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

XIX. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas, conforme Portaria CVS nº 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padronizados, fornecendo uma cópia para a Contratante;

XX. Elaborar e implantar, dentro de 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Dietas, contendo dietas de rotina e terapêuticas, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes, sendo obrigatório fibra, sódio e potássio), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da Contratante. Uma cópia deste Manual deverá ser fornecida a Contratante.

XXI. Manter planejamento alternativo de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços;

XXII. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a Contratante;

XXIII. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados em todas as etapas, desde o recebimento de gêneros até o porcionamento das refeições e abastecimento dos veículos com as refeições;

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

XXV. Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente edital;

XXVI. Elaborar e enviar os romaneios de entrega das refeições semanalmente à Contratante para conferência e ateste da nota fiscal no fechamento do mês. Os romaneios precisam estar legíveis e devidamente assinados e datados pelo servidor que receber a refeição.

XXVII. Comunicar formalmente e em tempo hábil o Fiscal do Contrato quando houver a necessidade de visitar alguma unidade de distribuição a fim de compreender os questionamentos e apontamentos, para posterior adoção de quaisquer providências ou

ajustes operacionais que necessitem de correção durante a execução dos serviços, devendo aguardar a anuência ou orientação da Administração para dar prosseguimento às ações.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO: O Município obriga-se a:

I - Prestar todas as informações necessárias ao fiel cumprimento do presente instrumento.

II - Atestar a Nota Fiscal/ Fatura de acordo com os serviços efetuados, quando em conformidade com o presente contrato, encaminhando-a ao setor competente para as providências relativas ao pagamento.

III - Fiscalizar a execução do ajuste, providenciando a emissão das Ordens de Serviços, e as demais solicitações escritas.

IV - Fiscalizar e inspecionar os serviços, verificando o cumprimento das especificações técnicas, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado;

V - Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.

VI - Comunicar por escrito qualquer falha ou deficiência por parte da Contratada.

VII. Analisar e aprovar os cardápios de dietas de rotina, terapêuticas e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

VIII. Conferir e aprovar a quantidade de refeições fornecidas, por meio dos romaneios de entrega e o formulário de Avaliação da Execução do Objeto;

IX. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetuando visitas mensalmente, sem aviso prévio, ao local de produção e avaliações periódicas no local de produção e/ou unidades que recebem as refeições, com indicação de correção das não conformidades, quando houver;

X. Aplicar o formulário para avaliação da execução do objeto, conforme **Anexo XVIII** do edital, o qual será realizado pela equipe técnica da Senutri/SMS;

XI. Realizar periodicamente avaliação da satisfação das preparações, conforme **Anexo XIX** do edital, por meio de coleta direta junto aos pacientes das unidades onde as refeições serão fornecidas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS: A inexecução total ou parcial do Contrato, assim como a execução irregular ou o atraso injustificado, sujeitará a CONTRATADA, sem prejuízo da rescisão do Contrato, às seguintes penalidades:

I) advertência;

- II) multa;
- III) impedimento de licitar e contratar;
- IV) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A aplicação das penalidades ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação do ato, e no caso de sanção de multa, após defesa prévia do interessado.

PARÁGRAFO TERCEIRO: No caso de aplicação das penalidades previstas nos incisos “I”, “II” e “III” do caput, caberá apresentação de recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação do ato.

PARÁGRAFO QUARTO: No caso de aplicação da penalidade prevista no inciso “IV” do caput, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação do ato.

PARÁGRAFO QUINTO: Nos prazos de defesa prévia e recurso, será aberta vista do processo aos interessados.

PARÁGRAFO SEXTO: A advertência será aplicada exclusivamente na hipótese de inexecução parcial do Contrato, quando não se justificar aplicação de penalidade mais grave.

PARÁGRAFO SÉTIMO: A CONTRATADA ficará sujeita às seguintes multas:

- I) 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, em caso de inadimplemento total do ajustado;
- II) 1% (um por cento) ao dia, sobre o valor total do contrato, na hipótese de atraso no início ou conclusão dos serviços.
- III) 30% (trinta por cento) sobre o valor remanescente do contrato, no caso de inadimplemento parcial, ou seja, na hipótese de execução de serviços incompletos;
- IV) No caso de descumprimento de qualquer cláusula do contrato, a contratada ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.

PARÁGRAFO OITAVO: A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não exime a CONTRATADA do pagamento de indenização por perdas e danos, que eventualmente venha a dar causa.

PARÁGRAFO NONO: A multa aplicada à CONTRATADA e os prejuízos por ela causados ao Município serão deduzidos de qualquer crédito a ela devido, cobrados diretamente ou judicialmente.

PARÁGRAFO DÉCIMO: A CONTRATADA desde logo autoriza o CONTRATANTE a descontar dos valores por ele devidos o montante das multas a ela aplicadas.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: O impedimento de licitar e contratar poderá ser aplicado quando:

I – ocorrer a inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II – ocorrer a inexecução total do contrato;

III – não for entregue a documentação exigida para o certame;

IV - não for mantida a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

V - não for celebrado o contrato ou não for entregue a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VI - houver o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: A declaração de inidoneidade poderá ser aplicada pelo Sr. Secretário Municipal quando ocorrer:

I – apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do Contrato;

II - fraude na licitação ou prática de ato fraudulento na execução do Contrato;

III - comportamento inidôneo ou cometimento de fraude de qualquer natureza;

IV – prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V – prática de ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846/2013](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL: Este contrato poderá ser extinto de pleno direito, unilateralmente, a juízo exclusivo do CONTRATANTE, independente de notificação judicial ou extrajudicial, conforme os artigos 137,138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO/GERENCIAMENTO: O gerenciamento do contrato será exercido diretamente pelo Município de Santos, por meio da Coordenadoria de Gestão (COGEST/SMS) e a fiscalização pela Seção de Dietoterapia e Nutrição (SENUTRI/SMS), da Secretaria Municipal de Saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS: As partes deste instrumento deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e alterações, quando do tratamento de dados

peçoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para propósito de execução e acompanhamento deste ajuste, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos à esta avença, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO: Aplica-se à execução deste contrato e, especialmente aos casos omissos, a Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes da presente prestação de serviços correrão a conta das Dotações Orçamentárias relacionadas abaixo:

| DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS | NOTAS DE EMPENHO | DATA DE EMISSÃO | FONTES DE RECURSO |
|--|------------------|-----------------|-------------------|
| (0342) 01.15.10.302.0058.2537.33903900000.05-3000027 | | | 05 |
| (0309) 01.15.10.302.0058.2117.33903900000.05-3000027 | | | 05 |

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO: Será competente o foro da Comarca de Santos para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E, por estarem assim de pleno acordo assinam presente instrumento, decorrente do Pregão Eletrônico n.º 15002/2026, na presença de duas testemunhas que são para que surtam os efeitos legais, pelo que eu, o digitei, dato e assino.

Santos, ____ de _____ de 2026.

CONTRATADA

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

ANEXO VIII – Memorial Descritivo.

1. OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107).

1.1. A prestação do serviço de fornecimento de refeições hospitalares realizar-se-á com observância das seguintes diretrizes:

1.1.1. A Contratada utilizará suas dependências para o preparo, porcionamento e o devido acondicionamento das refeições para transporte até as unidades de saúde do Município de Santos discriminadas no **Anexo XII**;

1.1.2. A Contratada será integralmente responsável pelo fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, luz e água, a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas a Resolução RDC nº 216/04 e Portaria CVS nº 05/13;

1.1.3. A distribuição das refeições aos pacientes e acompanhantes será de responsabilidade do contratante;

1.1.4. A responsabilidade pelo transporte das refeições prontas até as unidades de saúde, ininterruptamente, é de exclusividade da contratada, sendo que os veículos utilizados no transporte das refeições deverão atender ao disposto na Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991 e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

1.1.5. A higienização e manutenção dos veículos, utensílios e demais itens utilizados no transporte/entrega será de responsabilidade da contratada, assim como o controle de pragas e vetores dos veículos;

1.1.6. O transporte das refeições porcionadas deverá ser realizada em embalagens descartáveis com divisórias e tampa, e acondicionadas em caixas térmicas de material de fácil lavagem (caixas tipo *Hot Box*) apropriadas para o transporte de alimento, as quais deverão ser utilizadas exclusivamente para este fim, mantidas sob bom estado de conservação e higiene diária, devendo ser substituída sempre que necessário ou a critério do contratante, mantendo-as em boas condições de conservação;

1.1.7. A Contratada deverá efetuar o controle de tempo/temperatura no transporte de alimentos, de modo que os alimentos quentes cheguem com no mínimo 65 ° C e os frios com no máximo 10 °C;

1.1.8. A Contratada deverá deixar as caixas térmicas (tipo *Hot Box*) e demais itens utilizados na conservação da temperatura das refeições, nas unidades até serem distribuídas nos setores, garantindo dessa forma, a temperatura adequada também durante o processo de distribuição;

1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e transporte das refeições aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos;

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos para os Hospitais e unidades de Saúde Mental, por tipo de dietas, respeitando a consistência adequada ao paciente. Com repetição quinzenal, com exceção das sopas e purês, que a repetição poderá ser semanal;
- c) Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- d) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação, observando as normas sanitárias;
- e) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados e gramaagem determinada;
- f) Coleta de amostras de todos os componentes da refeição preparada;
- g) Transporte adequado até as unidades de saúde descritas;
- h) Envio de amostra diária de cada refeição (almoço e jantar), da dieta de rotina e dieta terapêutica, alternando-as a cada dia (conforme determinado pelo contratante), para todas as unidades.

1.4. A Contratada deverá seguir durante todo o processo de operacionalização (instalações e equipamentos, aquisição e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo, porcionamento e transporte) todas as determinações contidas na RDC nº216/04, Portaria CVS nº5/13, garantindo assim um alimento seguro do ponto de vista higiênico sanitário;

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

1.6. A operacionalização, o porcionamento e o transporte das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua

apresentação, aceitação, o porcionamento e a temperatura para serem feitas alterações ou adaptações, caso seja necessário, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

1.7. As refeições deverão ser entregues nas unidades de saúde diária e ininterruptamente nas quantidades solicitadas, respeitando os tipos de dietas fornecidas em cada unidade e os horários determinados de entrega, conforme disposto nos **Anexos XIII e XIV**;

1.8. As quantidades estimadas de refeições diárias poderão sofrer alterações de até 20% (vinte por cento) para mais ou para menos, em função da necessidade do serviço;

1.9. As quantidades diárias de refeições serão transmitidas pela Senutri/SMS a Contratada;

1.10. As solicitações ou cancelamento das refeições serão transmitidas através de correspondência eletrônica pela Senutri/SMS, nas seguintes condições:

- a) Quantidade e tipo de dieta para o almoço do mesmo dia: até as 8:30hs.
- b) Quantidade e tipo de dieta para o jantar do mesmo dia: até as 13:00hs.

1.11. Será de responsabilidade da contratada a aquisição de todas as embalagens e utensílios descartáveis necessários para o porcionamento e distribuição das refeições aos pacientes;

1.12. Todas as embalagens descartáveis para refeição, deverão ser identificadas conforme segue:

a) Para a embalagem das dietas de rotina e terapêuticas, do almoço e jantar, a etiqueta deve conter as seguintes informações: refeição a que se refere, data, tipo de dieta, nome da preparação, espaço para nome completo do paciente, ala, leito e observações (**Anexo XVI**);

b) Para as embalagens das demais preparações (feijão, sobremesa, suco e salada) a etiqueta deve conter as seguintes informações: nome da preparação, tipo de dieta, fabricação/embalado, validade e observação (**Anexo XVI**);

1.13. O campo observações das etiquetas deve conter informações como: alergias, intolerâncias, restrições a algum alimento, entre outras, que serão informadas pelo Contratante;

1.14. As etiquetas devem ser de tamanho adequado para atender todas as informações que devem constar de forma legível, modelo no **Anexo XVI**;

1.15. A terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;

1.16. Condições básicas para a entrega das dietas de rotina e terapêuticas para serem distribuídas aos pacientes:

1.16.1. No almoço e jantar: A Contratada deverá seguir o disposto no **Anexo XV** para os itens a seguir:

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa e capacidade para as gramagens das porções. E devem ser compostas de pelo menos 2 componentes;
- b) Arroz, guarnição e prato principal, das dietas grandes deverão ser acondicionados em embalagem térmica descartável de três divisórias com tampa, com capacidade que seja compatível com a gramagem das preparações;
- c) Arroz, guarnição e prato principal, das dietas pequenas deverão ser acondicionados em embalagem térmica descartável de três divisórias com tampa, com capacidade que seja compatível com a gramagem das preparações;
- d) O feijão deverá ser acondicionado em embalagem térmica descartável, com tampa e capacidade para a gramagem da porção;
- e) Sopa da dieta leve e líquida grande deverá ser acondicionada em embalagem térmica descartável, com tampa e com capacidade que seja compatível com a gramagem da preparação;
- f) Sopa da dieta leve e líquida pequena deverá ser acondicionada em embalagem térmica descartável, com tampa e com capacidade que seja compatível com a gramagem da preparação;
- g) Sucos deverão ser entregues em garrafa descartável e com sachês de açúcar individuais para todas as dietas, exceto para as dietas para diabéticos, estas deverão ser acompanhadas com sachês de adoçante;

1.16.2. Quanto à sobremesa:

- a) A fruta deverá ser higienizada e embalada em plástico PVC (unidade) ou em recipiente descartável com tampa, com capacidade para uma porção (picada ou em forma de salada);
- b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade para a gramagem da porção;
- c) Todas as sobremesas devem ser devidamente etiquetadas (**Anexo XVI**);

1.17. A Contratada deverá disponibilizar kit de talheres descartáveis contendo garfo, faca, colher de refeição, colher de sobremesa e guardanapo, a cada refeição, estando devidamente embalados e previamente aprovados pelo Contratante;

1.18. Para as preparações com consistência pastosa, líquida e sopa, o kit de talheres descartáveis deve conter colher de refeição, colher de sobremesa e guardanapo, a cada refeição, estando devidamente embalados e previamente aprovados pelo Contratante;

1.19. A Contratada deverá disponibilizar temperos em sachês para saladas, como: azeite, vinagre ou limão e sal, respeitando a prescrição dietética. Estes não poderão ser substituídos por molhos industrializados;

1.20. São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos aos pacientes e acompanhantes, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle);

1.21. Deverão ser coletadas diariamente amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, conforme Portaria CVS 5/2013;

1.22. Deverá ser encaminhado trimestralmente ou conforme solicitação do contratante, amostra de todos os alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica e físico-química, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar o protocolo e resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do contratante;

1.23. O Laboratório será de indicação do contratante, que poderá sugerir até três laboratórios especializados;

1.24. Deverão ser elaborados cardápios distintos para os pacientes dos hospitais e das unidades de saúde mental, considerando além dos tipos de dietas suas consistências;

1.25. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos e frequência de utilização, constantes no **Anexo XV** e na Resolução SAMSP-16/98, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e patologia, segundo Ingestão Dietética de Referência “Dietary Reference Intakes” (D.R.I.);

1.26. A composição das refeições deverá seguir as especificidades de cada tipo de dieta, conforme sugestão prevista no **Anexo XVII**. Lembrando que a repetição de qualquer preparação deverá ser com o intervalo mínimo de 15 dias, com exceção das sopas e purês, que a repetição poderá ser semanal;

1.27. Para elaboração do cardápio, recomenda-se seguir as orientações a seguir:

- a) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- b) Todas as preparações das dietas devem ser preparadas com temperos naturais;

- c) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- d) Deverá ser observada a variação de tubérculos e/ou raízes tuberosas no preparo dos purês e sopas, além das sugestões no **Anexo XV**. Outras opções de purês e sopas podem ser sugeridas, ficando a critério do contratante a aprovação;
- e) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- f) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, podendo o Contratante alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- g) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, respeitando a consistência adequada e atendendo “As Leis Fundamentais de Alimentação de Pedro Escudero” (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- h) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 24 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifruti-granjeiros;
- i) A elaboração de cardápios obedecerá às normas estabelecidas pelo Contratante;
- j) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- k) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano-Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Contratante;
- l) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos Nutricionistas do contratante, sem ônus à mesma;
- m) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- n) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

- o) A composição e porções dos alimentos poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade nutricional e preferência de alguns pacientes sem custo adicional;
- p) As saladas deverão ser compostas por 01 verdura crua e 01 legume cru ou cozido ou 01 verdura crua e 01 leguminosa cozida;
- q) Deverá ser adicionada às sopas grandes uma porção de 120 g (cento e vinte gramas) de carne bovina ou aves; às sopas pequenas uma porção de 80 g (oitenta gramas) de carne bovina ou aves, totalizando o volume final das sopas;
- r) Poderá ser solicitado dietas com diferentes características, de acordo com a patologia / necessidade dos pacientes. Exemplo: dieta hiperproteica, pastosa e para paciente diabético;
- s) O prato principal terá opção de ovo (Ex.: cozido, mexido, omelete) ou preparações com proteína texturizada de soja, para pacientes que não comem carne, independentemente do tipo dieta prescrita.

1.28. Crianças de 01 a 12 Anos: A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

1.29. Acompanhantes Legalmente Instituídos: A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral.

ANEXO IX - Modelo

INSTRUMENTO DE CONSTITUIÇÃO DE CONSÓRCIO

_____ (consoiciada) _____, pessoa jurídica de direito privado, com sede na cidade de _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ/M.F. sob nº _____, representada neste ato por seu _____, Sr. _____ e _____ (consoiciada) _____, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na cidade de _____, Estado _____, representada na presente oportunidade por seu _____, Sr. _____, ajustam e convencionam pelo presente a constituição de CONSÓRCIO para fins adiante, que será pelos mesmos cumprido, bem assim por seus sucessores a qualquer título, de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: - DO OBJETO: Constitui objeto do presente instrumento, a constituição de CONSÓRCIO entre as partes signatárias, em cumprimento ao compromisso apresentado no **Pregão Eletrônico nº 15002/2026**, que objetiva a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107), sendo que, para o cumprimento das obrigações decorrentes do firmamento do Contrato originária de tal procedimento licitatório, as partes comprometeram-se a emprestar recíproca colaboração profissional e técnica.

CLÁUSULA SEGUNDA - NATUREZA JURÍDICA: O consórcio ora formalizado não se constitui nem se constituirá, em pessoa jurídica distinta de seus membros.

CLÁUSULA TERCEIRA - DENOMINAÇÃO: Apenas para o fim exclusivo de relacionamento com o Município da avença antes declinada, convencionam-se chamar-se as empresas subscreventes como CONSÓRCIO _____/_____, de modo a facilitar o tratamento.

CLÁUSULA QUARTA – ENDEREÇO: O CONSÓRCIO tem como endereço a Rua: _____, na cidade de _____, Estado _____, sede da Empresa _____ nome da empresa líder _____

CLÁUSULA QUINTA - PRAZO DE DURAÇÃO: O presente instrumento vigorará pelo tempo necessário à execução da totalidade do objeto do Contrato na Cláusula Primeira, sendo sua duração de (.....) meses, ou até a conclusão do objeto licitado.

CLÁUSULA SEXTA – LIDERANÇA: Fica instituída como líder do consórcio a empresa _____, a qual são conferidos amplos poderes de representação, inclusive para receber pagamentos relativos à Ata citada na Cláusula Primeira, assinar recibos, dar quitação, etc.

CLÁUSULA SÉTIMA - PARTICIPAÇÃO NA EXECUÇÃO DO OBJETO DO CONTRATO:

I- Convenciona-se que, para a execução do Objeto do Contrato mencionado na cláusula Primeira, a cada uma das consorciadas, sob a coordenação da empresa líder, competirá:

A) à _____ (nome da consorciada), executar:

a.1) _____

a.2) _____

B) à _____ (nome da consorciada), executar:

b.1.) _____

b.2.) _____

(...)

CLÁUSULA OITAVA - PARTICIPAÇÃO DA RENUMERAÇÃO:

I) Considerando o valor total do Contrato a que se alude na Cláusula Primeira, cada uma das consorciadas fará jus aos seguintes percentuais de participação na renumeração a ser paga ao Município:

a) empresa _____, _____% (.....)

b) empresa _____, _____% (.....)

(...)

CLÁUSULA NONA – DESPESAS: Cada empresa consorciada será responsável pelas despesas necessárias à consecução de sua cota parte na execução do objeto da atendido Contrato, inclusive no que diz respeito a tributo e outros custos incidentes sobre a parcela da renumeração.

CLÁUSULA DÉCIMA – COMPROMISSOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

I) As empresas consorciadas comprometem-se entre si a responder individualmente pelas que cada qual assumiu , no entanto, todas as consorciadas comprometem-se perante a _____(nome da licitadora)_____, ao cumprimento da totalidade do objeto do Contrato referida na Cláusula Primeira, pelo que serão solidariamente responsáveis por qualquer inadimplemento e irregularidades do indigitado ajuste, seja de que natureza for.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SUBSTITUIÇÃO DO CONSÓRCIO – Eventual substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão competente e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os esmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA- DO FORO: É competente o foro da comarca de Santos, estado de São Paulo, com a renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para a dirimência de eventuais divergências entre as partes, resultante deste instrumento que não possam ser solucionadas de comum acordo entre os representantes das consorciadas. E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente pacto, em ____ (___) vias de igual teor e forma, destinando-se uma via para a _____(nome da licitadora) _____, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo.

Santos, _____ de _____ de 2026.

_____ (consorciada) _____

_____ (consorciada) _____

Testemunhas:

ANEXO X - TERMO DE COMPROMISSO DE CONSÓRCIO

TERMO DE COMPROMISSO DE CONSÓRCIO

Pelo presente instrumento, as signatárias, com vistas à participação no Pregão Eletrônico nº 15002/2026, assumem o compromisso de efetivamente formalizarem a constituição de consórcio, caso vençam a licitação em apreço, pelo que declaram desde já que:

Indico _____ (Indicação clara do nome e qualificação das consorciadas e participação de cada qual no consórcio, sem prejuízo de sua responsabilidade solidária);

A empresa _____, será a líder do consórcio;

Confiro ao líder amplos poderes para representar os consorciados na licitação, em especial: transigir, acordar, renunciar ao direito de recorrer, desistir, responder administrativa e judicialmente em qualquer grau de jurisdição, receber notificação, intimação e citação.

O prazo de duração do consórcio, será de _____ (_____) meses ou até o cumprimento de todas as obrigações contratuais;

As consorciadas serão responsáveis solidariamente pela execução total do contrato, em todos os seus termos.

_____, _____ de _____ de 2026.

(Nome da empresa e de seu representante legal)

(Nome da empresa e de seu representante legal)

ANEXO XI – Planilha de Serviços e Preços

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15002/2026– PROCESSO N.º 43557/2025-21

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107).

| ITEM | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | UNID. | REF. 10/2025 | | | | | | |
|----------------------------|---|----------|--------------|--------|-----------------|-----------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| | | | Qtde. diária | | Qtde. mensal | Qtde. anual | Valor Unitário Médio (R\$) | Valor mensal médio (R\$) | Valor anual Médio (R\$) |
| | | | Almoço | Jantar | Almoço e jantar | Almoço e jantar | | | |
| 1.1 | REFEIÇÃO GRANDE, LIVRE E DIETÉTICAS (acompanhante, dieta geral, branda, para diabetes, hipossódica, obstipante, laxativa, sem lactose, para insuficiência renal crônica, hipolipídica, ovolactovegetariana e vegetariana) | Refeição | 389 | 266 | 19.650 | 235.800 | R\$ 25,01 | R\$ 491.490,43 | R\$ 5.897.885,16 |
| 1.2 | REFEIÇÃO GRANDE, LEVES E PASTOSAS (dieta pastosa homogênea, pastosa heterogênea e leve) | Refeição | 54 | 63 | 3.510 | 42.120 | R\$ 22,27 | R\$ 78.162,43 | R\$ 937.949,16 |
| 1.3 | REFEIÇÃO GRANDE E LÍQUIDA | Refeição | 1 | 1 | 60 | 720 | R\$ 16,60 | R\$ 995,88 | R\$ 11.950,56 |
| 1.4 | REFEIÇÃO HIPER GRANDE (dieta hipercalórica e dieta hiperproteica) | Refeição | 10 | 10 | 600 | 7.200 | R\$ 25,26 | R\$ 15.153,68 | R\$ 181.844,16 |
| 1.5 | REFEIÇÃO PEQUENA, LIVRE E DIETÉTICAS (dieta geral, branda, para diabetes, hipossódica, obstipante, laxativa, sem lactose, para insuficiência renal crônica, hipolipídica, ovolactovegetariana e vegetariana) | Refeição | 33 | 29 | 1.860 | 22.320 | R\$ 24,71 | R\$ 45.957,77 | R\$ 551.493,24 |
| 1.6 | REFEIÇÃO PEQUENA, LEVES E PASTOSAS (dieta pastosa homogênea, pastosa heterogênea e leve) | Refeição | 20 | 22 | 1.260 | 15.120 | R\$ 22,67 | R\$ 28.561,84 | R\$ 342.742,08 |
| 1.7 | REFEIÇÃO PEQUENA E LÍQUIDA | Refeição | 1 | 1 | 60 | 720 | R\$ 16,59 | R\$ 995,58 | R\$ 11.946,96 |
| 1.8 | REFEIÇÃO HIPER PEQUENA (dieta hipercalórica e dieta hiperproteica) | Refeição | 4 | 4 | 240 | 2.880 | R\$ 24,71 | R\$ 5.930,03 | R\$ 71.160,36 |
| TOTAL DOS SERVIÇOS: | | | | | | | | R\$ 8.006.971,68 | |

Obs.: A Planilha de Serviços e Preços deverá acompanhar a Proposta Comercial (Anexo III do edital).

ANEXO XII – Localização das unidades atendidas e características.

| Unidades | Sigla | Endereço | Característica |
|--|---------------------|---|------------------------------------|
| Complexo Hospitalar da Zona Noroeste | CHZNO | Rua Agamenon Magalhães s/nº - Castelo, Santos/SP | Hospital |
| Hospital de Pequeno Porte | HPP | Av. Claudio Luiz da Costa nº 280, Jabaquara, Santos/SP | Hospital |
| Centro de Atenção Psicossocial - Zona Noroeste | CAPS – ZNO | Rua Bulção Viana nº 880 – Bom Retiro, Santos/SP | Ambulatório/Residência terapêutica |
| Centro de Atenção Psicossocial - CENTRO | CAPS – CENTRO | Av. Rodrigues Alves nº 236 – Macuco, Santos/SP | Ambulatório/Residência terapêutica |
| Centro de Atenção Psicossocial - PRAIA | CAPS - PRAIA | Av. Cel. Joaquim Montenegro 329 - Ponta da Praia, Santos/SP | Ambulatório/Residência terapêutica |
| Centro de Atenção Psicossocial – VILA | CAPS - VILA | Av. Pinheiro Machado, 718 – Marapé, Santos/SP | Ambulatório/Residência terapêutica |
| Centro de Atenção Psicossocial – ORQUIDÁRIO | CAPS- ORQUIDÁRIO | Av. Francisco Glicério, 661 – José Menino, Santos/SP | Ambulatório/Residência terapêutica |
| Seção Residência Terapêutica – 1 | SRT 1 | Rua Godofredo Fraga nº 32 – José Menino, Santos/SP | Residência Terapêutica |
| Seção Residência Terapêutica – 2 | SRT 2 | Rua Godofredo Fraga nº 125 – José Menino, Santos/SP | Residência Terapêutica |
| Seção Residência Terapêutica – 3 | SRT 3 | Rua Cyra nº 24, José Menino, Santos/SP | Residência Terapêutica |
| Seção Casa de Apoio e Solidariedade ao Paciente de AIDS | SECASA | Rua Luís de Camões, nº 192 – Encruzilhada, Santos/SP | Casa Terapêutica |
| Seção de Reabilitação Psicossocial | SERP | Av. Conselheiro Nébias, nº 267 – Paquetá, Santos/SP | Ambulatório |
| Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas da Zona da Orla/Intermediária | CAPS-AD ZOI | Rua Monsenhor de Paula nº 170 – Vila Belmiro, Santos/SP | Ambulatório |
| Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas Infanto-juvenil | CAPSi - TÔ LIGADO | Av. Conselheiro Nébias, nº 349 – Paquetá, Santos/SP | Ambulatório |
| Centro de Atenção Psicossocial Infantil da Zona Noroeste | CAPSi- #ENTREMENTES | Praça Maria Coelho Lopes nº 395 – Santa Maria, Santos/SP | Ambulatório |
| Centro de Atenção Psicossocial Infantil da Região Central Histórica e da Zona da Orla/Intermediária. | CAPSi- #TAMOJUNTO | Av. Pinheiro Machado nº 769 – Campo Grande | Ambulatório |

ANEXO XIII - Horário de funcionamento e tipo de refeições fornecidas nas unidades.

| | Unidades | Horário | Almoço | Jantar |
|----|--------------------|----------------|---------------|---------------|
| 1 | CHZNO | 24 h | SIM | SIM |
| 2 | HPP | 24 h | SIM | SIM |
| 3 | CAPS – ZNO | 24 h | SIM | SIM |
| 4 | CAPS – CENTRO | 24 h | SIM | SIM |
| 5 | CAPS - PRAIA | 24 h | SIM | SIM |
| 6 | CAPS - VILA | 24 h | SIM | SIM |
| 7 | CAPS- ORQUIDÁRIO | 24 h | SIM | SIM |
| 8 | SRT 1 | 24 h | SIM | SIM |
| 9 | SRT 2 | 24 h | SIM | SIM |
| 10 | SRT 3 | 24 h | SIM | SIM |
| 11 | SECASA | 24 h | SIM | SIM |
| 12 | CAPSi - TÔ LIGADO | 24 h | SIM | SIM |
| 13 | SERP | Comercial | SIM | NÃO |
| 14 | CAPS-AD ZOI | Comercial | SIM | NÃO |
| 15 | CAPSi-#ENTREMENTES | Comercial | SIM | NÃO |
| 16 | CAPSi-#TAMOJUNTO | Comercial | SIM | NÃO |

ANEXO XIV - Horários de entrega das refeições por tipo de unidade.

| REFEIÇÃO | HORÁRIO DE ENTREGA NAS UNIDADES |
|---|---------------------------------|
| HOSPITAIS E PRONTOS SOCORROS | |
| Almoço | Das 11:00 as 11:30 |
| Jantar | Das 17:00 as 17:30 |
| | |
| UNIDADES DE SAÚDE MENTAL (Residências e Casa de Apoio) | |
| Almoço | Das 10:45 as 11:15 |
| Jantar | Das 16:30 as 17:00 |
| | |
| UNIDADES DE SAÚDE MENTAL (Demais Unidades) | |
| Almoço | Das 10:45 as 11:15 |
| Jantar | Das 16:30 as 17:00 |

ANEXO XV - Frequência, especificidades do preparo e porção dos principais alimentos.

1. Frequência dos alimentos por refeição:

| Almoço e Jantar | Frequência | |
|------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| | Hospitais | Unid. de saúde mental |
| Arroz | Diariamente | |
| Feijão preto | 2 vezes no mês | 4 vezes no mês |
| Feijão comum | Demais vezes no mês | |
| Sopa | Diariamente (dieta leve e líquida) | |
| Suco de fruta | Diariamente | |
| Coxão Mole | 11 vezes no mês | 10 vezes no mês |
| Patinho | 8 vezes no mês | 6 vezes no mês |
| Coxão Duro | 4 vezes no mês | 6 vezes no mês |
| Lagarto | 4 vezes no mês | 4 vezes no mês |
| Carne seca | Não se aplica | 2 vezes no mês |
| Sobrecoxa de frango | 6 vezes no mês | 6 vezes no mês |
| Filé de peito de frango | 9 vezes no mês | 8 vezes no mês |
| Peito de frango sem osso | 10 vezes no mês | 8 vezes no mês |
| Merluza | 4 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Pescada | | |
| Caçõ | | |
| Ovos | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Suíno | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Almondega | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Hambúrguer | Não se aplica | 1 vez no mês |
| Salsicha | Não se aplica | 1 vez no mês |
| Linguiça | Não se aplica | 2 vezes no mês |
| Proteína texturizada de soja | Quando solicitado | |
| Guarnição | Frequência | Frequência |
| Farofa ou Virado | 1 vez na semana | |
| Polenta, Purês ou cremes | 1 vez na semana | |

| | | |
|---|------------------------|-------------------|
| Tubérculos (batatas, mandioca, mandioquinha...) | 1 vez na semana | |
| Massas (Espaguete, Parafuso, Penne) | 1 vez na semana | 3 vezes na semana |
| Lasanha | Não se aplica | 2 vezes no mês |
| Verduras/ Legumes | Demais vezes na semana | |
| Purês para pastosas | Frequência | Frequência |
| Batata | 2 vezes na semana | 2 vezes na semana |
| Abóbora | 1 vez na semana | 1 vez na semana |
| Mandioquinha | 1 vez na semana | 1 vez na semana |
| Ervilha com batata inglesa | 1 vez na semana | 1 vez na semana |
| Creme de Milho | 1 vez na semana | 1 vez na semana |
| Cará | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Inhame | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Cenoura | 1 vez na semana | 1 vez na semana |
| Mandioca | 1 vez na semana | 1 vez na semana |
| Legumes | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Beterraba com tubérculo | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Couve flor com tubérculo | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Brócolis com tubérculo | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Abobrinha com tubérculo | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Abóbora com tubérculo | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Chuchu com tubérculo | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Moranga com agrião | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Cenoura com tomate | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Batata Doce com batata inglesa | 2 vezes no mês | 2 vezes no mês |
| Espinafre | 1 vez na semana | 1 vez na semana |
| Salada | Frequência | Frequência |
| Verduras ou Legumes | Diariamente | |
| Sobremesa | Frequência | Frequência |
| Doces variados | 2 vezes na semana | 4 vezes na semana |
| Doces cremosos | 2 vezes no mês | 4 vezes no mês |

| | |
|-----------------|------------------------|
| Frutas naturais | Demais vezes na semana |
|-----------------|------------------------|

2. Especificidade do preparo:

| PREPARAÇÕES | TIPOS DE CORTES UTILIZADOS | |
|---|---------------------------------|-----------------------|
| | Hospitais | Unid. de saúde mental |
| Carne bovina | | |
| Bife de panela | Coxão duro, coxão mole, patinho | |
| Isca de Bife | Coxão mole ou patinho | |
| Carne assada/ Molho | Coxão duro ou lagarto | |
| Carne desfiada | Coxão duro, coxão mole, patinho | |
| Carne em cubos/ Molho | Patinho, coxão mole | |
| Carne moída | Patinho | |
| Espetos, iscas grelhadas | Coxão mole | |
| Almondegas (Não industrializada) | Coxão mole ou Patinho | |
| Torta Madalena | Patinho | |
| Panqueca | Coxão duro, patinho | |
| Kibe | Patinho | |
| Estrogonofe | Coxão duro, coxão mole, patinho | |
| Bife à parmegiana / milanesa (dieta geral/ Acompanhante) | Coxão duro, coxão mole, patinho | |
| Hambúrguer (Não industrializado) | Não se aplica | Coxão mole, patinho |
| Feijoada light | Não se aplica | Carne seca, linguiça |
| Frango | | |
| Frango assado | Sobrecoxa/ Filé de sobrecoxa | |
| Frango desfiado | Peito sem osso | |
| Frango grelhado | Filé de peito | |
| Iscas de frango/ Cubos | Filé de peito | |
| Frango empanado/ à milanesa/ à parmegiana (dieta geral/ Acompanhante) | Filé de peito | |
| Estrogonofe | Peito sem osso | |
| Fricassê | Peito sem osso | |
| Torta de batata | Peito sem osso | |
| Peixe | | |
| Peixe assado | Filé de pescada | |

| | | |
|--|---|--------------------|
| Peixe cozido | Posta de cação | |
| Peixe grelhado | Filé de pescada, filé de merluza e posta de cação | |
| Peixe empanado/ à milanesa (dieta geral/ Acompanhante) | Filé de pescada, filé de merluza | |
| Ovos | | |
| Omelete de forno, de chapa, mexido, cozido, pochê | Ovo | |
| Suíno | | |
| Isca suína | Lombo, filé mignon | |
| Bife suíno | Lombo, filé mignon | |
| Embutidos | | |
| Salsicha | Não se aplica | Carne suína, aves |
| Linguiça | Não se aplica | Toscana, calabresa |
| Proteína texturizada de soja | | |
| Refogada | Proteína de soja em pedaços | |
| Almondegas | Proteína de soja granulada | |
| Kibe | Proteína de soja granulada | |
| Hambúrguer | Proteína de soja granulada | |

3. Porção Pacientes Infantis, Adultos e Acompanhantes (Gramagens utilizadas após a cocção – pronto para servir)

| | Pequena | Grande |
|---------------------|---------|--------------|
| Prato Base | | |
| Arroz | 120 g. | 150 a 200 g. |
| Feijão | 100 g. | 150 g. |
| Feijoada light | 0 g. | 250 g. |
| Carne bovina | | |
| Cozidos | 100 g. | 150 g. |
| Moída | 100 g. | 150 g. |
| Grelhado | 100 g. | 150 g. |
| Assado | 100 g. | 150 g. |
| Peixes | | |
| Posta | 120 g. | 200 g. |
| Filé | 100 g. | 150 g. |
| Aves | | |
| Com osso | 150 g. | 250 g. |

| | | |
|---|------------|--------------|
| Sem osso | 100 g. | 150 g. |
| Ovo | | |
| Omelete de forno | 100 g. | 150 g. |
| Omelete de chapa | 100 g. | 150 g. |
| Mexido | 100 g. | 150 g. |
| Cozido | 70 g. | 100 g. |
| Pochê | 70 g. | 100 g. |
| Suíno | | |
| Grelhado/assado/em cubos ou iscas | 100 g. | 150 g. |
| Embutidos | | |
| Salsicha | 0 g. | 150 g. |
| Linguiça | 0 g. | 150 g. |
| Proteína texturizada de soja | | |
| Refogada | 100 g. | 120 g. |
| Almondegas | 100 g. | 120 g. |
| Kibe | 100 g. | 120 g. |
| Hambúrguer | 100 g. | 120 g. |
| Guarnição | | |
| Legumes (cozidos ou ao forno) | 50 g. | 120 a 150 g. |
| Verduras cozidas | 30 g. | 80 a 100 g. |
| Farofa | 50 g. | 100 g. |
| Purês e cremes | 50 g. | 100 g. |
| Polenta | 50 g. | 100 g. |
| Massas | 70 g. | 150 g. |
| Tubérculos | 50 g. | 120 a 150 g. |
| Saladas | | |
| Verduras cruas | 30 a 40 g. | 30 a 40 g. |
| Legumes crus | 40 g. | 40 g. |
| Legumes/leguminosas cozidas | 40 a 50 g. | 40 a 50 g. |
| Doces | | |
| Doces cremosos (pudins, flans, mousses, etc) | 100 g. | 100 g. |
| Doces artesanais (arroz-doce, canjica, compotas, etc) | 100 g. | 100 g. |
| Doces industrializados indiv. (paçoca, goiabada, bombom, etc) | 50 g. | 50 g. |
| Gelatina | 100 g. | 100 g. |

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Bolo recheado ou torta | 100 g. | 100 g. |
| Frutas (Unidades ou gramas) | | |
| Banana prata | 1 unidade | 1 unidade |
| Laranja (descascada) | 1 unidade | 1 unidade |
| Maçã | 1 unidade | 1 unidade |
| Mamão papaia | 160 g. | 160 g. |
| Mamão formosa | 160 g. | 160 g. |
| Melancia | 180 g. | 180 g (1 fatia média) |
| Melão | 115 g. | 115 g (1 fatia média) |
| Manga | 115 g. | 115 g. |
| Tangerina | 1 unidade | 1 unidade |
| Frutas da época | Unidade ou o equivalente a 01 porção | Unidade ou o equivalente a 01 porção |
| Bebidas | | |
| Suco natural ou polpa | 250 ml. | 250 ml. |
| Outros Gêneros alimentícios | | |
| Óleos vegetais | 10 ml. | 15 a 30 ml. |
| Margarina | 0,5 g. | 10 g. |
| Sopas variadas | 350 ml. (sendo 80 g. de carne bovina ou aves) | 500 ml. (sendo 120 g. de carne bovina ou aves) |
| Sal iodado | 1 unidade em (sachê individual) | 1 unidade em (sachê individual) |

ANEXO XVI - Modelos de etiquetas.

1. Modelo de etiqueta para almoço e jantar (mínimo 10,5 x 5,5 cm):

| | |
|--------------------|--------|
| Refeição: | Data: |
| Tipo de dieta: | |
| Preparação do dia: | |
| Nome completo: | |
| Ala: | Leito: |
| OBS: | |
| Consumo imediato | |

2. Modelo de etiqueta para sobremesas, sucos e saladas (mínimo 8,0 x 3,0 cm):

| |
|--------------------------|
| Salada de frutas - Geral |
| Fab.: |
| Val.: Consumo imediato |
| OBS: |

ANEXO XVII - Principais dietas.

1. DIETAS DE ROTINA

As dietas de rotina atendem às leis da Nutrição como a lei da harmonia, adequação, qualidade e quantidade dos alimentos. Estas dietas apresentam alterações em sua consistência possibilitando seu uso de forma sequencial, contribuindo para a evolução dietética do paciente internado conforme aceitação alimentar ou adequação ao quadro clínico. São consideradas dietas de rotina: Dieta Geral, Dieta Branda, Dieta leve, Dieta Pastosa heterogênea, Dieta Pastosa homogênea, Dieta Líquida.

2. DIETAS TERAPÊUTICAS

As dietas de rotina terapêuticas são formuladas com a adição, subtração ou substituição de um ou mais ingredientes, quando comparadas às dietas de rotina, com o objetivo de atender às condições clínicas de cada paciente. São consideradas dietas terapêuticas: para diabetes, hipossódica, hipercalórica, hiperproteica, obstipante, laxativa, isenta de lactose, para insuficiência renal crônica, hipolipídica.

3. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

As outras dietas especiais são aquelas que apresentam alterações em sua composição, com exclusão de determinados alimentos, seja por opção, por conceitos religiosos, tabus alimentares ou para preparo de exames. Algumas das dietas especiais são a ovolactovegetariana e a vegetariana, entre outras.

4. COMPOSIÇÃO DAS DIETAS DE ROTINA

4.1. DIETA GERAL

Destinada aos pacientes adultos ou infantis que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, a composição de cardápio apresentado abaixo, deverá ser adequado a essa fase (ex.: suco com baixo teor de açúcar e sem adoçantes, evitar sobremesas industrializadas, tais como paçoca, bombom, doce

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br

de abóbora, cocada, entre outros).

Fica proibida a utilização de temperos industrializados, devendo ser utilizados temperos naturais como: cebola, alho, cheiro verde, louro ou outros temperos naturais.

- **Consistência:** normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sempre que necessário realizar adequação da dieta para atender a necessidade do paciente;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias, em horários regulares. Como exemplo:

| Dieta geral | Composição |
|-----------------|---|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum ou preto Carne bovina, suína, aves ou peixe Guarnição: a base de legumes, vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta ou doce Suco de frutas natural, sabores variados |

4.2. DIETA BRANDA

Destinada a pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- **Consistência:** macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** Deve ser a mesma da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 1. Incluir apenas o caldo do feijão ou o feijão batido;
 2. Não incluir vegetais ou legumes crus nas saladas;
 3. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura (ex: maçã ou pera) que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
 4. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
 5. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta branda:

| Dieta Branda | Composição |
|--------------|------------|
|--------------|------------|

| | |
|-----------------|---|
| Almoço e Jantar | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz bem cozido - Caldo de feijão - Carne bovina, suína, aves ou peixe, bem macias - Guarnição: à base de legumes, folhas cozidas ou massas - Salada: legumes cozidos - Sobremesa: fruta macia - Suco de frutas natural, exceto sabores cítricos |
|-----------------|---|

4.3. DIETA PASTOSA HETEROGÊNEA

É uma dieta de transição para indivíduos que tenham dificuldade em mastigar e deglutir alimentos sólidos, principalmente pacientes idosos; em pré e pós-operatórios; casos neurológicos; estado grave de doenças crônicas e na transição para dietas de maior consistência, como branda e geral. Não é indicada àqueles com risco de broncoaspiração.

- **Consistência:** alimentos abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de cocção, com alimentos macios que possam ser amassados ou desfiados facilmente;

Alimentos indicados: frutas maduras na forma cozida ou crua macia (mamão e banana), sem casca e amassada; vegetais e tubérculos na consistência de purê ou picadas macias apresentando o grau máximo de cocção ou em sopas; macarrão bem cozido do tipo parafuso ou penne, ao molho ou acrescido em sopa; carnes, peixes magros e aves sem pele, apenas cozidas e moídas; doce cremoso, pudim, flan, mousse, manjar. Com suco natural de frutas.

- **Distribuição:** 02 refeições diárias;

- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

- **Composição:** Deve ser a mesma da dieta geral, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa moída e úmida.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta pastosa heterogênea:

| Dieta Pastosa heterogênea | Composição |
|---------------------------|--|
| Almoço e Jantar | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz papa ou úmido - Feijão empapado - Carne bovina, aves ou peixe finamente picados ou moídos e com molho - Guarnição: vegetais ou legumes bem cozidos facilmente amassados com garfo - Salada: não servir - Sobremesa: frutas macias ou cozidas picadas, doces de consistência pudim - Suco de frutas natural, sabores variados |

4.4. DIETA PASTOSA HOMOGÊNEA

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- **Consistência:** Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** Deve ser a mesma da dieta geral, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta pastosa homogênea:

| Dieta Pastosa homogênea | Composição |
|-------------------------|--|
| Almoço e Jantar | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz batido - Feijão batido - Carne bovina, aves ou peixe liquidificado - Guarnição: à base de purês - Salada: não servir - Sobremesa: papa de frutas alternadas com doces de consistência pudim - Suco de frutas natural, sabores variados |

4.5. DIETA LEVE

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- **Consistência:** sólida ou semilíquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** Sopa, contendo carne ou frango, em cubinhos (bem macios) ou desfiadas, 2 tipos de vegetais (folhoso e outro legume), 1 tipo de tubérculo (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 1 tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc.); A sopa também pode conter ou ser a base de leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.) e ter a base de algum legume ou tubérculo (mandioquinha, batata, abóbora, etc.). Para a consistência semilíquida, todos ingredientes devem ser liquidificados e não deve conter salada.

Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo e uma quantidade satisfatória de temperos naturais, tais como, alho, cebola, tomate e cheiro verde, entre outros.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

| Dieta Leve | Composição |
|-----------------|--|
| Almoço e Jantar | Sopa variada Salada: folhas, legumes (quando solicitado) Sobremesa: fruta macia ou cozida ou doce de consistência pastosa Suco de fruta natural, sabores variados |

4.6. DIETA LÍQUIDA

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação sem disfagia para líquidos ralos/finos, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- **Consistência:** líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados e coados para que apresentem consistência líquida, sem resíduos sólidos/grumos;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** caldos ou sopas ralas (tubérculos, leguminosas, legumes e carne); suco de fruta natural; gelatina de diferentes sabores.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta líquida:

| Dieta Líquida | Composição |
|-----------------|--|
| Almoço e Jantar | Caldos variados ou sopas ralas Sobremesa: gelatinas sabores variados Suco de fruta natural, sabores variados |

5. COMPOSIÇÃO DAS DIETAS TERAPÊUTICAS

5.1. DIETA PARA DIABETES MELLITUS

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As refeições devem atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;

- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** deve ser a mesma da geral, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:
 - Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais, previamente aprovados pela nutricionista da Contratante;
 - As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º 29, de 13 de janeiro de 1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
 - No almoço e no jantar o arroz branco deverá ser substituído pelo arroz integral;
 - As guarnições deverão ser verduras ou legumes com baixo teor de glicídios e em quantidade dobrada quando comparada as demais dietas. As refeições devem ser elaboradas de forma a garantir aporte adequado de fibras, ofertando, no mínimo, 14g/1000kcal.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta para diabetes:

| Dieta para Diabetes | Composição |
|---------------------|--|
| Almoço e Jantar | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral - Feijão comum ou preto - Carne bovina, suína, aves ou peixe - Guarnição a base de vegetais folhosos ou à base de legumes - Salada: folhas e legumes - Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light - Suco de frutas natural com adoçante, diversos sabores |

5.2. DIETA HIPOSSÓDICA

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas cardíacos, renais, hepáticos e hipertensão.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** deve ser a mesma da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (01 g). Com exclusão de alimentos processados, enlatados, conserva, embutidos, temperos e molhos industrializados. A dieta deve ser preparada com temperos naturais, sem o acréscimo de sal. Somente as proteínas são preparadas com sal reduzido.

IMPORTANTE: Devem garantir o mesmo aporte calórico e composição da dieta geral, atendendo a consistência requerida para as demais dietas.

A redução de sal deve contemplar todas as consistências e demais tipos de dieta.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta

hipossódica:

| Dieta hipossódica | Composição |
|-------------------|---|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum ou preto Carne bovina, suína, aves ou peixe Guarnição: a base de legumes, vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta ou doce Suco de frutas natural, sabores variados |

5.3. DIETA HIPERCALÓRICA

Destinadas a pacientes desnutridos que precisam aumentar a ingestão de calorias para recuperar o peso, indicada para pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades calóricas aumentadas.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;

No almoço e no jantar – acrescentar uma porção de queijo ralado, azeite ou creme de leite no arroz

- **Distribuição:** 02 refeições diárias;

- **Características:** normoglicídica, hiperlipídica e normoproteica;

- **Composição:** deve ser a mesma da dieta geral;

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipercalórica:

| Dieta hipercalórica | Composição |
|---------------------|--|
| Almoço e Jantar | Arroz com acréscimo de queijo ralado Feijão comum ou preto Carne bovina, suína, aves ou peixe Guarnição a base de vegetais cozidos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas (2 sachês de azeite) Sobremesa: fruta ou doce Suco de frutas natural, sabores variados |

5.4. DIETA HIPERPROTEICA

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;

No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carne bovina, suína, aves, peixe ou

ovos, além da porção estabelecida no cardápio.

- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e hiperproteica;
- **Composição:** deve ser a mesma da dieta geral.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta hiperproteica:

| Dieta hiperproteica | Composição |
|---------------------|--|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum ou preto 2 porções de carne bovina, suína, aves, peixe ou ovos Guarnição: a base de legumes, vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta ou doce Suco de frutas natural, sabores variados |

5.5. DIETA OBSTIPANTE

Destinada a pacientes com alterações gastrointestinais (que diminua ou interfira na absorção normal dos nutrientes). Indicada para diminuir o volume das fezes e prolongar o tempo de trânsito intestinal. Auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia e prevenir complicações, como a desidratação e a perda de peso. Indicada também em preparo de determinados tipos de exames e em alguns pré e pós-operatório de procedimentos cirúrgicos. É administrada a curtos intervalos, tem a finalidade de hidratação e repouso do TGI.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** a mesma da dieta geral, **excluindo** alimentos ricos em resíduos (cascas), fibras insolúveis, lactose e sacarose; são evitados alimentos flatulentos.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta obstipante:

| Dieta obstipante | Composição |
|------------------|---|
| Almoço e Jantar | Arroz Caldo de feijão Carne bovina, suína, aves ou peixe Guarnição: a base de legumes obstipantes ou massas Salada: legumes obstipantes sem casca Sobremesa: fruta sem casca Suco de frutas natural obstipantes, sabores variados |

5.6. DIETA RICA EM FIBRAS OU LAXATIVA

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Age aumentando o volume fecal, melhorando a consistência das fezes

e estimulando o peristaltismo intestinal.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** a mesma da dieta geral, com restrição para preparações à base de frituras, doces concentrados, conservas, embutidos, especiarias e condimentos fortes;

Na elaboração dessas dietas deverão ser observados:

- **Almoço e jantar:** uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

Os sucos do almoço e jantar devem ser laxativos.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta laxativa:

| Dieta laxativa | Composição |
|-----------------|--|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum ou preto Carne bovina, suína, aves ou peixe Guarnição: a base de folhosos ou legumes laxativos Salada: folhas ou legumes laxantes Sobremesa: fruta com casca ou laxante Suco de fruta natural laxante |

5.7. DIETA SEM LACTOSE

Destinada a pacientes com restrição à alimentos com lactose em sua composição, por uma deficiência total ou parcial na produção da enzima lactase, que faz a degradação da lactose em glicose e galactose para serem absorvidas pelo organismo.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** a mesma da dieta geral, com restrição para preparações à base produtos lácteos em sua composição.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta sem lactose:

| Dieta sem lactose | Composição |
|--------------------------|---|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum ou preto Carne bovina, suína, aves ou peixe Guarnição: a base de legumes ou vegetais folhosos Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta ou gelatina Suco de frutas natural, sabores variados |

5.8. DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA

Destinada a pacientes com doenças renais em tratamento conservador (fase não dialítica) ou com necessidade de redução da ingestão proteica ou de nutrientes como potássio e/ou fósforo, a fim de manter o estado nutricional, evitar o acúmulo de metabólitos e a necessidade de diálise, auxiliar na correção de anormalidades metabólicas, no controle de sintomas urêmicos e preservar a função renal.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica, hipoproteica, restrita em sódio (até 2 gramas por dia), em potássio (1,5 a 2 gramas por dia), em fósforo (0,6 a 1 grama por dia) e em líquidos (de acordo com a diurese do paciente, seguindo a recomendação da nutricionista clínica). Devido à necessidade de reduzir a oferta de leite e derivados e a não oferta de feijão, a dieta é pobre em cálcio e fibras.
- **Composição:** assemelha-se a dieta geral, com restrição para preparações com alimentos ricos em potássio, sódio e fósforo.
- **Alimentos indicados:** frutas com baixo teor de potássio, massas, cereais, legumes e verduras com baixo teor de potássio, leite e derivados e carnes em quantidade restrita.
- **Alimentos a serem evitados:** Alimentos ricos em potássio, sódio, fósforo e uso restrito de sal. É proibido o uso da fruta carambola.

Na elaboração dessas dietas deverão ser observados:

- **Almoço e jantar:** os alimentos que compõem o cardápio devem ser todos cozidos, os alimentos ricos em potássio devem ser deixados de molho, ter a água desprezada e após a cocção em água nova, desprezar a água.

Os sucos do almoço e jantar devem ser com frutas de baixo teor de potássio.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta para insuficiência renal crônica:

| Dieta para insuficiência renal crônica | Composição |
|--|--|
| Almoço e Jantar | Arroz Carne bovina, aves ou peixe cozidos (meia porção) Guarnição: a base de legumes cozidos ou massas Salada: legumes cozidos Sobremesa: melancia ou outras com baixo teor de potássio Suco de frutas natural, sabores limão ou maracujá |

5.9. DIETA HIPOLIPÍDICA

Destinada aos indivíduos com condições patológicas que afetam a digestão e absorção das gorduras, pois restringe o consumo de gorduras para tratar doenças hepáticas, pancreáticas e na vesícula biliar. A dieta deve ter restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, embutidos, pele de frango, queijos gordurosos, laticínios integrais e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, hipolipídica e normoproteica;
- **Composição:** assemelha-se a dieta geral, com restrição para preparações com alimentos ricos em gorduras. Os alimentos devem ser preparados com quantidade reduzida de óleo e demais gorduras.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipolipídica:

| Dieta hipolipídica | Composição |
|--------------------|---|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum ou preto Carne magra como aves ou peixe Guarnição: a base de legumes, vegetais folhosos Salada: folhas, legumes ou leguminosas, sem azeite Sobremesa: fruta Suco de frutas natural, sabores variados |

6. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

6.1. DIETA VEGETARIANA

Destinada à pacientes vegetarianos, que não consomem nenhum alimento de origem animal.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** deve ser a mesma da dieta geral, com a exclusão de carne bovina, suína, frango e peixe, ovos e derivados, leite e derivados.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta vegetariana:

| Dieta vegetariana | Composição |
|-------------------|--|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum, preto ou leguminosas Proteína de soja em variadas preparações Guarnição: a base de legumes, vegetais folhosos Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: frutas, doces sem componente de origem animal Suco de frutas natural, sabores variados |

6.2. DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

Destinada à pacientes ovolactovegetarianos por opção, que não consomem apenas as carnes.

- **Consistência:** pode ter consistência normal, branda, pastosa, leve ou líquida;
- **Distribuição:** 02 refeições diárias;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Composição:** deve ser a mesma da dieta geral, com a exclusão de carne bovina, suína, frango e peixe. São permitidos apenas ovos e derivados; leite e derivados e proteína vegetal.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta ovolactovegetariana:

| Dieta ovolactovegetariana | Composição |
|------------------------------|--|
| Almoço e Jantar | Arroz Feijão comum, preto ou leguminosas Ovos, proteína vegetal Guarnição: a base de legumes, vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta ou doce Suco de frutas natural, sabores variados |

Outras dietas para atender a necessidade do paciente, que deverão seguir o padrão definido pela Contratante.

7. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS:

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral.

ANEXO XVIII - Formulário de Avaliação de Execução do objeto.

| Desempenho Profissional | Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0) |
|----------------------------|---|
| Cumprimento das atividades | <p>Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <p>() Elaboração de cardápio diário, mensal, completo com antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas;</p> <p>Critérios de avaliação: Muito Bom (3): Entrega do cardápio com 30 dias de antecedência, atendendo integralmente ao indicador. Bom (2): Entrega com 29 a 25 dias de antecedência. Regular (1): Entrega com 24 a 15 dias de antecedência. Péssimo (0): Entrega com 14 dias ou menos de antecedência.</p> <p>() Aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</p> <p>Critérios de avaliação: Muito Bom (3): Todos os gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo foram adquiridos integralmente, sem faltas. Bom (2): Ausência de 1 ou mais materiais de consumo, mantendo-se integral a aquisição dos gêneros e produtos alimentícios. Regular (1): Ausência de 1 ou mais gêneros ou produtos alimentícios, ainda que os materiais de consumo estejam completos. Péssimo (0): Ausência simultânea de gêneros ou produtos alimentícios e de materiais de consumo.</p> <p>() Existência de controles quantitativos e qualitativos dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>Critérios de avaliação: Muito Bom (3): Todos os controles quantitativos e qualitativos estão implantados, atualizados e completos, sem inconsistências. Bom (2): Ausência ou inconsistência em controles quantitativos, mantendo-se íntegros os controles qualitativos. Regular (1): Ausência ou inconsistência em controles qualitativos, ainda que os controles quantitativos estejam completos.</p> |

| |
|---|
| <p>Péssimo (0): Ausência ou inconsistência simultânea em controles quantitativos e qualitativos.</p> <p>() Equipamentos adequados às necessidades quanto ao estado de conservação e higienização;</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Todos os equipamentos encontram-se em perfeito estado de conservação e higienização, sem falhas ou irregularidades.</p> <p>Bom (2): Equipamentos apresentam boas condições de higienização, com pequenas falhas de conservação que não comprometem o uso.</p> <p>Regular (1): Equipamentos apresentam boas condições de conservação, mas com falhas de higienização que exigem correção.</p> <p>Péssimo (0): Equipamentos apresentam falhas significativas tanto na conservação quanto na higienização, comprometendo o atendimento ao indicador.</p> <p>() Pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, observando as normas sanitárias;</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Todas as etapas de pré-preparo, preparo e cocção atendem integralmente às normas sanitárias, sem qualquer não conformidade.</p> <p>Bom (2): Ocorrência de não conformidade pontual em normas sanitárias na etapa de pré-preparo.</p> <p>Regular (1): Ocorrência de não conformidades em normas sanitárias nas etapas de pré-preparo e preparo, exigindo correção imediata.</p> <p>Péssimo (0): Ocorrência de não conformidades graves ou recorrentes em normas sanitárias nas etapas de pré-preparo, preparo e cocção, comprometendo o atendimento ao indicador.</p> <p>() Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Todos os componentes das refeições são porcionados com utensílios padronizados e adequados, garantindo integralmente a porção contratual.</p> <p>Bom (2): Uso de utensílio inapropriado no porcionamento de até 2 componentes das refeições, sem comprometer significativamente a porção contratual.</p> <p>Regular (1): Uso de utensílio inapropriado no porcionamento de 3 a 4 componentes das refeições, com impacto moderado na porção contratual.</p> |
|---|

Péssimo (0): Uso de utensílio inapropriado no porcionamento de todos os componentes das refeições, comprometendo a porção contratual.

() Coleta e guarda de amostras de todos os componentes da refeição preparada dentro das 72 horas antecedentes da visita;

Critérios de avaliação:

Muito Bom (3): Todas as amostras de todos os componentes das refeições referentes às últimas 72 horas estão coletadas e armazenadas adequadamente.

Bom (2): Ausência de 1 componente entre as amostras referentes às últimas 72 horas.

Regular (1): Ausência de 2 componentes entre as amostras referentes às últimas 72 horas.

Péssimo (0): Ausência de 3 ou mais componentes entre as amostras referentes às últimas 72 horas.

() Adequada higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

Critérios de avaliação:

Muito Bom (3): Todas as dependências, equipamentos e utensílios encontram-se devidamente higienizados e limpos, sem qualquer não conformidade.

Bom (2): Higienização inadequada somente das dependências, mantendo-se adequados os equipamentos e utensílios.

Regular (1): Higienização inadequada das dependências e dos equipamentos, ainda que os utensílios estejam adequados.

Péssimo (0): Higienização inadequada das dependências, equipamentos e utensílios, comprometendo o atendimento ao indicador.

() Controle bacteriológico dos alimentos, incluindo aplicação de métodos preventivos, rastreabilidade, controles de temperatura e conformidade com normas sanitárias.

Critérios de avaliação:

Muito Bom (3): Implementação do método APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), com registros completos e controles plenamente atendidos.

Bom (2): Adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF), com todos os controles de temperatura realizados e origem segura de todas as matérias-primas comprovada.

| | |
|----------------------------------|---|
| | <p>Regular (1): Adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF), porém com falhas nos controles de temperatura e/ou ausência de comprovação da origem segura de parte das matérias-primas.</p> <p>Péssimo (0): Adoção apenas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), sem controles de temperatura e sem comprovação da origem segura das matérias-primas, comprometendo o controle bacteriológico.</p> <p>() As dependências possuem janelas teladas, portas com fechamento automático e pisos e paredes íntegros;</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, com janelas teladas, portas com fechamento automático e pisos e paredes íntegros.</p> <p>Bom (2): Possui janelas teladas e portas com fechamento automático, garantindo barreira eficaz contra vetores e pragas, ainda que haja falhas na integridade de pisos ou paredes.</p> <p>Regular (1): Possui apenas pisos e paredes íntegros, sem janelas teladas e/ou sem portas com fechamento automático.</p> <p>Péssimo (0): Não atende a nenhum dos parâmetros do indicador.</p> |
| <p>Uniformes e Identificação</p> | <p>() Identificação dos funcionários e uso de uniformes limpos, em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal asseada de todos os funcionários da cadeia de produção;</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, com todos os funcionários identificados, uniformes limpos e conservados, e aparência pessoal asseada.</p> <p>Bom (2): Todos os funcionários apresentam uniformes em perfeito estado de conservação e aparência pessoal asseada, ainda que haja falhas pontuais na identificação.</p> <p>Regular (1): Apenas parte dos funcionários apresenta uniformes em perfeito estado de conservação e aparência pessoal asseada.</p> <p>Péssimo (0): Uniformes em mau estado de conservação e/ou sujos, ausência de identificação e aparência pessoal asseada comprometida.</p> <p>() Os uniformes devem compreender: aventais ou jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Todos os itens que compõem o uniforme são utilizados corretamente por todos os funcionários durante as atividades.</p> <p>Bom (2): Ausência de 1 item do uniforme durante as atividades.</p> <p>Regular (1): Ausência de 2 itens do uniforme durante as atividades.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Péssimo (0): Ausência de 3 ou mais itens do uniforme durante as atividades.</p> <p>() Utilização, pela equipe, de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Todos os funcionários utilizam corretamente os EPIs necessários às suas atividades e uniformes adequados às tarefas e às condições climáticas.</p> <p>Bom (2): Ausência de 1 ou 2 tipos de EPI, mantendo-se o uso adequado do uniforme por todos os funcionários.</p> <p>Regular (1): Ausência de 3 tipos de EPI, ainda que o uniforme esteja adequado.</p> <p>Péssimo (0): Ausência de 4 ou mais tipos de EPI e uso inadequado ou ausência de uniforme adequado.</p> |
| <p>Desempenho das Atividades</p> | <p>Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)</p> |
| <p>Refeições servidas</p> | <p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas de rotina e terapêuticas destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais:</p> <p>() Apresentação mensal do cardápio diário (preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando o aporte nutricional e calórico adequado, com descrição dos componentes por cada tipo de dietas, considerando consistências e restrições alimentares);</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, com cardápio mensal variado, equilibrado, bem apresentado e com descrição completa dos componentes para todos os tipos de dietas.</p> <p>Bom (2): Cardápio apresentado com baixa variação nas preparações, ainda que contenha descrição adequada dos componentes para cada tipo de dieta.</p> <p>Regular (1): Cardápio apresentado sem descrição dos componentes para cada tipo de dieta, ainda que haja variação adequada nas preparações.</p> <p>Péssimo (0): Cardápio apresentado sem descrição dos componentes para cada tipo de dieta e com baixa variação nas preparações.</p> <p>() Conformidade das refeições servidas com os cardápios previamente aprovados pela contratante;</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> |

Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, sem solicitações de alteração e com total conformidade ao cardápio aprovado.

Bom (2): Solicitação de alteração de 1 ou 2 componentes do cardápio, realizada fora do prazo previsto, mas devidamente autorizada pela contratante.

Regular (1): Solicitação de alteração de 3 ou mais componentes do cardápio, realizada fora do prazo previsto, ainda que autorizada pela contratante.

Péssimo (0): Alteração de qualquer componente do cardápio sem autorização prévia da contratante.

() Qualidade das refeições servidas, considerando quantidade ofertada, condições higiênico-sanitárias, apresentação e temperatura no local de distribuição.

Critérios de avaliação:

Muito Bom (3): Atende integralmente a todos os itens do indicador (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação e temperatura), conforme contrato e legislação sanitária.

Bom (2): Atende aos itens quantidade servida, condições higiênico-sanitárias e temperatura, apresentando falhas apenas no item apresentação.

Regular (1): Atende somente aos itens condições higiênico-sanitárias e temperatura, apresentando falhas nos itens quantidade servida e apresentação.

Péssimo (0): Não atende aos itens essenciais do indicador, apresentando falhas generalizadas que comprometem a qualidade da refeição.

() Utilização de embalagens compatíveis com as porções de alimentos especificadas no contrato, considerando tamanho e capacidade adequados.

Critérios de avaliação:

Muito Bom (3): Todas as embalagens utilizadas apresentam tamanho e capacidade adequados às porções estabelecidas no contrato.

Bom (2): Ausência de adequação em 1 embalagem, em relação ao tamanho ou capacidade exigidos para a porção.

Regular (1): Ausência de adequação em 2 ou 3 embalagens, em relação ao tamanho ou capacidade exigidos para a porção.

Péssimo (0): Ausência de adequação em 4 ou mais embalagens, comprometendo o atendimento ao indicador.

() Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional;

| | |
|--|--|
| | <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, oferecendo cardápios diferenciados e adequados às restrições religiosas, culturais e socioculturais, com substituições corretas e nutricionalmente equivalentes.</p> <p>Bom (2): Realiza a diferenciação do cardápio, porém com inadequações ou erros na substituição dos alimentos restritos.</p> <p>Regular (1): Realiza a diferenciação de forma parcial, sem substituir adequadamente o alimento que é fonte da restrição.</p> <p>Péssimo (0): Não realiza a diferenciação do cardápio para atender às restrições religiosas, culturais ou socioculturais do paciente.</p> <p>() Cumprimento dos horários de entrega das refeições;</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Durante os 30 dias avaliados, não houve qualquer episódio de atraso, seja justificado ou não.</p> <p>Bom (2): Durante os 30 dias avaliados, houve atrasos justificados e previamente comunicados, sem impacto no serviço.</p> <p>Regular (1): Durante os 30 dias avaliados, houve atrasos comunicados, porém sem justificativa adequada.</p> <p>Péssimo (0): Durante os 30 dias avaliados, houve atrasos não comunicados e/ou injustificados, comprometendo o atendimento ao indicador.</p> <p>() Atendimento da quantidade solicitada e dos componentes específicos das dietas especiais ao longo dos 30 dias avaliados.</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador durante os 30 dias, entregando todas as quantidades solicitadas e todos os componentes específicos das dietas especiais.</p> <p>Bom (2): Ocorre falta na quantidade solicitada e/ou em algum componente específico, porém há reposição ou correção em tempo hábil, garantindo a distribuição adequada ao paciente.</p> <p>Regular (1): Ocorre falta na quantidade solicitada e/ou em algum componente específico, com reposição ou correção realizada, porém sem tempo hábil para distribuição adequada.</p> <p>Péssimo (0): Ocorre falta na quantidade solicitada e/ou em algum componente específico, sem reposição ou correção, comprometendo o atendimento ao indicador.</p> |
| | <p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à:</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados</p> | <p>() Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor, em embalagens em corretas condições e com a devida rotulagem);</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u> Muito Bom (3): Atende integralmente a todos os parâmetros descritos no indicador. Bom (2): Utilização de gêneros alimentícios com não conformidade em 1 parâmetro descrito. Regular (1): Utilização de gêneros alimentícios com não conformidade em 2 parâmetros descritos. Péssimo (0): Utilização de gêneros alimentícios com não conformidade em 3 ou mais parâmetros descritos.</p> <p>() Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento trimestral do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u> Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, com coleta e manutenção diária das amostras e envio trimestral dos relatórios dentro do prazo, sem desconformidades nos resultados. Bom (2): Atraso no envio da amostra ou do relatório trimestral, sem prejuízo da análise e sem desconformidades nos resultados laboratoriais. Regular (1): Falta de 1 componente da refeição para análise ou resultado em 1 dos três parâmetros (bacteriológico, toxicológico ou físico-químico) em desconformidade. Péssimo (0): Falta de mais de 1 componente da refeição para análise ou resultados em 2 dos três parâmetros (bacteriológico, toxicológico ou físico-químico) em desconformidade.</p> |
| <p>Condições higiênicas de armazenamento e de transporte</p> | <p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições:</p> <p>() Todos os veículos utilizados no transporte das refeições possuem cabine do condutor separada do compartimento de carga com higienização adequada e estrados/paletes que impeçam o contato direto com o piso;</p> <p><u>Critérios de avaliação:</u></p> |

| |
|---|
| <p>Muito Bom (3): Todos os veículos utilizados no transporte das refeições atendem integralmente ao indicador.</p> <p>Bom (2): 1 veículo não atende ao indicador.</p> <p>Regular (1): 2 veículos não atendem ao indicador.</p> <p>Péssimo (0): 3 ou mais veículos não atendem ao indicador.</p> <p>() As caixas térmicas para armazenamento e transporte das refeições estão em bom estado de conservação e higienizadas;</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Todas as caixas térmicas atendem integralmente ao indicador, estando conservadas e higienizadas.</p> <p>Bom (2): 1 a 3 caixas térmicas apresentam falhas de conservação e/ou higienização.</p> <p>Regular (1): 4 a 6 caixas térmicas apresentam falhas de conservação e/ou higienização.</p> <p>Péssimo (0): 7 ou mais caixas térmicas apresentam falhas de conservação e/ou higienização.</p> <p>() Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos abertos adequadamente identificados, acondicionados e protegidos contra contaminação);</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, com todos os produtos abertos identificados, acondicionados adequadamente e protegidos contra contaminação.</p> <p>Bom (2): Os gêneros e produtos alimentícios abertos estão acondicionados e identificados adequadamente, conforme determina a legislação sanitária</p> <p>Regular (1): Os gêneros e produtos alimentícios abertos estão protegidos contra a contaminação, porém sem identificação e/ou sem acondicionamento adequado.</p> <p>Péssimo (0): Os gêneros e produtos alimentícios abertos não estão acondicionados e identificados adequadamente, e não estão protegidos contra a contaminação, de acordo com a legislação sanitária.</p> <p>() Correto armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, conforme requisitos da legislação sanitária.</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, com todos os gêneros alimentícios, produtos e materiais de consumo armazenados de forma adequada e conforme a legislação sanitária.</p> |
|---|

| | |
|---|--|
| | <p>Bom (2): Apenas os materiais de consumo apresentam armazenamento inadequado, enquanto os gêneros e produtos alimentícios estão em conformidade.</p> <p>Regular (1): Apenas os gêneros e produtos alimentícios apresentam armazenamento inadequado, enquanto os materiais de consumo estão em conformidade.</p> <p>Péssimo (0): Tanto os gêneros e produtos alimentícios quanto os materiais de consumo apresentam armazenamento inadequado, em desacordo com a legislação sanitária.</p> |
| Gerenciamento | Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0) |
| Gerenciamento das atividades operacionais | <p>() Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a entrega as unidades, bem como o controle do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica; treinamento e reciclagem contínua dos profissionais;</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, com supervisão técnica ativa, monitoramento e controle adequados em todas as etapas, além de treinamentos e reciclagens realizados de forma contínua.</p> <p>Bom (2): Há supervisão técnica, monitoramento e controles implementados, porém com baixa frequência de treinamentos e reciclagens.</p> <p>Regular (1): Há supervisão técnica, porém o monitoramento e o controle apresentam falhas em alguma etapa do processo, além de treinamentos e reciclagens pouco frequentes.</p> <p>Péssimo (0): Há supervisão técnica, porém não há monitoramento nem controle das etapas, e não são realizados treinamentos ou reciclagens.</p> |
| Atendimento às solicitações | <p>() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.</p> <p>Critérios de avaliação:</p> <p>Muito Bom (3): Atende integralmente ao indicador, sem qualquer descumprimento de cláusulas contratuais no período avaliado.</p> <p>Bom (2): Registra 1 descumprimento de cláusula contratual no mês de referência.</p> <p>Regular (1): Registra 2 descumprimentos de cláusulas contratuais no mês de referência.</p> <p>Péssimo (0): Registra 3 ou mais descumprimentos de cláusulas contratuais no mês de referência.</p> |

ANEXO XIX – Formulário de satisfação das preparações.

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DAS PREPARAÇÕES OFERTADAS

Leito: _____ Idade: _____ Sexo: Masculino () Feminino ()
Tipo de dieta: _____ () almoço () jantar
Data da internação: ____/____/____ Data da avaliação: ____/____/____

Em uma escala de 1 a 10, onde 10 é muito satisfeito, 5 é parcialmente satisfeito e 1 é insatisfeito, avalie cada item abaixo referente à preparação _____:

1. APARÊNCIA/COR

1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 ()

2. TEXTURA/CONSISTÊNCIA

1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 ()

3. ODOR/CHEIRO

1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 ()

4. SABOR/TEMPERO

1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 ()

5. TEMPERATURA

1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 ()

6. QUANTIDADE OFERTADA

1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 ()

Comentário: _____

ANEXO XX - Modelo

DECLARAÇÃO

Para fins de participação na licitação (indicar o n.º registrado no Edital), a(o) (NOME COMPLETO DO LICITANTE)....., CNPJ, sediada (o).....(ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da Lei, de que possui todas as condições necessárias para desenvolver as atividades contratadas no município de Santos, onde deverá ser prestado o serviço objeto desta licitação.

Local e data

Nome e identificação do declarante

OBS.: A presente declaração deverá ser assinada por representante legal do licitante.

ANEXO XXI - Tabela de Desempenho e Aplicação de Descontos.

| PONTOS OBTIDOS | PONTOS PERDIDOS | % A SER DESCONTADO |
|----------------|-----------------|--------------------|
| 84 | 0 | 0,00 |
| 83 | 1 | 0,30 |
| 82 | 2 | 0,60 |
| 81 | 3 | 0,90 |
| 80 | 4 | 1,20 |
| 79 | 5 | 1,50 |
| 78 | 6 | 1,80 |
| 77 | 7 | 2,10 |
| 76 | 8 | 2,40 |
| 75 | 9 | 2,70 |
| 74 | 10 | 3,00 |
| 73 | 11 | 3,30 |
| 72 | 12 | 3,60 |
| 71 | 13 | 3,90 |
| 70 | 14 | 4,20 |
| 69 | 15 | 4,50 |
| 68 | 16 | 4,80 |
| 67 | 17 | 5,10 |
| 66 | 18 | 5,40 |
| 65 | 19 | 5,70 |
| 64 | 20 | 6,00 |
| 63 | 21 | 6,30 |
| 62 | 22 | 6,60 |
| 61 | 23 | 6,90 |
| 60 | 24 | 7,20 |
| 59 | 25 | 7,50 |
| 58 | 26 | 7,80 |
| 57 | 27 | 8,10 |
| 56 | 28 | 8,40 |
| 55 | 29 | 8,70 |
| 54 | 30 | 9,00 |
| 53 | 31 | 9,30 |
| 52 | 32 | 9,60 |
| 51 | 33 | 9,90 |
| 50 | 34 | 10,20 |
| 49 | 35 | 10,50 |
| 48 | 36 | 10,80 |
| 47 | 37 | 11,10 |
| 46 | 38 | 11,40 |
| 45 | 39 | 11,70 |

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br

| | | |
|----|----|-------|
| 44 | 40 | 12,00 |
| 43 | 41 | 12,30 |
| 42 | 42 | 12,60 |
| 41 | 43 | 12,90 |
| 40 | 44 | 13,20 |
| 39 | 45 | 13,50 |
| 38 | 46 | 13,80 |
| 37 | 47 | 14,10 |
| 36 | 48 | 14,40 |
| 35 | 49 | 14,70 |
| 34 | 50 | 15,00 |
| 33 | 51 | 15,30 |
| 32 | 52 | 15,60 |
| 31 | 53 | 15,90 |
| 30 | 54 | 16,20 |
| 29 | 55 | 16,50 |
| 28 | 56 | 16,80 |
| 27 | 57 | 17,10 |
| 26 | 58 | 17,40 |
| 25 | 59 | 17,70 |
| 24 | 60 | 18,00 |
| 23 | 61 | 18,30 |
| 22 | 62 | 18,60 |
| 21 | 63 | 18,90 |
| 20 | 64 | 19,20 |
| 19 | 65 | 19,50 |
| 18 | 66 | 19,80 |
| 17 | 67 | 20,10 |
| 16 | 68 | 20,40 |
| 15 | 69 | 20,70 |
| 14 | 70 | 21,00 |
| 13 | 71 | 21,40 |
| 12 | 72 | 21,70 |
| 11 | 73 | 22,00 |
| 10 | 74 | 22,30 |
| 9 | 75 | 22,60 |
| 8 | 76 | 22,90 |
| 7 | 77 | 23,30 |
| 6 | 78 | 23,60 |
| 5 | 79 | 23,90 |
| 4 | 80 | 24,00 |
| 3 | 81 | 24,30 |
| 2 | 82 | 24,60 |
| 1 | 83 | 24,90 |

Seção de Contratação e Dispensas Eletrônicas – Saúde (SECODE-SMS)

Rua Amador Bueno - nº 333 - 14º andar – Sala 1407 - Centro – Santos/SP - CEP 11.013-153

Tels.: (13) 3213-5100 – Ramal: 5339 – e-mail: licitacaoasaude@santos.sp.gov.br

| | | |
|---|----|-------|
| 0 | 84 | 25,00 |
|---|----|-------|

ATOS DA SEÇÃO DE CONTRATAÇÃO E DISPENSAS ELETRÔNICAS-SAÚDE (SECODE-SMS)

**AVISO DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15002/2026
(COTA DE AMPLA PARTICIPAÇÃO)**

Acha-se aberto na Secretaria Municipal de Saúde o **Pregão Eletrônico n.º 15002/2026, Processo n.º 43557/2025-21**, que tem como objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento diário de refeições transportadas, incluindo dietas e dietas especiais, prontas para consumo, destinadas aos pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes, dos hospitais e aos usuários dos CAPs (adultos e infantis), residências terapêuticas, SECASA e SERP, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção e transporte, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013, pelo período de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos (NLLC, ART. 107), de acordo com a descrição constante no Anexo I – Termo de Referência, deste Edital. A data da sessão pública será em **30/01/2026, às 10:00h**.

O Edital e seus anexos, na íntegra, encontram-se disponíveis a partir de 13/01/2026, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos: bllcompras.com e <http://www.santos.sp.gov.br/licitasantos/>.

Para quaisquer esclarecimentos, entrar em contato: telefones (13) 3213-5100 – Ramal: 5339, e-mail: licitacaosaude@santos.sp.gov.br.

Santos, 12 de janeiro de 2026.

FÁBIO LOPEZ
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

OBS.: PUBLICAR NO DIÁRIO OFICIAL DE SANTOS EM 13/01/2026.