VIVARIO

Rio de Janeiro, 22 de setembro de 2022.

SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO

À
Gerente de Aquisições

C/C
Setor de Contratos

Serviço a ser contratado: **Pré- preparo, preparo, transporte, fornecimento e destruição de dietas normais e modificadas.**

Área / Projeto: Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS).

Solicito por meio desta, a contratação do serviço acima citado, em virtude da necessidade de realização dos mesmos.

Atenciosamente,

VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12- Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.411-030
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

VIVARIO

TERMO DE REFERÊNCIA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1. DO OBJETO

Este Termo de Referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas aqui, no seu edital e nos demais anexos do instrumento convocatório.

2. DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO

O Hospital Municipal Albert Schweitzer – HMAS e a Coordenação de Emergência Regional – CER são responsáveis por atender com qualidade as urgências e emergências, priorizando o atendimento de casos mais graves de acordo com a classificação de risco. A alimentação dos usuários de saúde e funcionários deve ser garantida de acordo com as normas sanitárias visando o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade que possam garantir uma alimentação adequada e saudável adaptada ao momento biológico/patológico correspondente às patologias apresentadas.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, de preparo, de fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias - desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, com acréscimo de colação somente mediante solicitação do nutricionista responsável, de acordo com as especificações a serem apresentadas no ANEXO I neste Termo de Referência, visando atender a necessidade de alimentação dos usuários integrantes dos Centros de Atendimento.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas administrativas a serem atendidas para a apresentação de propostas de prestação dos serviços das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico e operacional), com limpeza e higienização de cozinhas, copas de nutrição dos andares, despensas e refeitórios do hospital e coordenação de emergência regional, bem como manutenção preventiva e

VIVARIO

corretiva dos equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado e áreas de cozinhas, copa dos andares, despensas e refeitórios, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

3.2. A contratada deverá readequar o espaço físico, visando atender as normas de higiene exigidas pela Vigilância Sanitária, bem como deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido conforme descrito neste Termo de Referência.

3.3. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, nas dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários dispostos neste termo.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

4.1. Os serviços prestados devem ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas e atender aos padrões nutricionais, as legislações e normas técnicas citadas neste Termo de Referência, bem como os vigentes em legislação e em conformidade com as regras delimitadas pelas entidades reguladoras.

4.2. A Empresa deverá apresentar a relação da equipe técnica e operacional, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, acompanhada de declaração formal do licitante de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis (artigo 30, parágrafo 6 da Lei 8.666/93).

4.3. Cumprir a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.4. Cumprir a Resolução nº. 200 CFN/98 que dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

4.5. Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 que determina o padrão microbiológico para alimentos.

4.6. Cumprir o Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 que determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

4.7. Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 que determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

VIVARIO

4.8. Cumprir a Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.

4.9. Cumprir a Lei n° 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único, que dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

4.10. Cumprir a Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, que dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

4.11. Cumprir a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010, que institui o tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário no município do Rio de Janeiro.

4.12. Cumprir a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

4.13. A Empresa deverá informar por escrito, formalmente, à contratante, a responsabilidade técnica (RT) dos serviços, registro do profissional no Conselho Regional de Nutrição (CRN). A eventual alteração do RT deverá ser comunicada de imediato à contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado, junto com a respectiva documentação do CRN.

4.14. Deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente contratação.

4.14.1. Cada atestado apresentado deverá conter:

a. A descrição das principais características dos serviços, como o total de refeições /dia durante o prazo de vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação de um ou mais locais de prestação dos serviços;

b. Informar o período de execução dos serviços (prazo contratual, data de início e término do contrato);

VIVARIO

c. Apresentar manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, contendo o nome e o cargo do signatário) quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos;

d. Descrever a natureza da prestação dos serviços.

5. DOS SERVIÇOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO

A contratada deverá executar o serviço contratado dentro das dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer – HMAS e a Coordenação de Emergência Regional – CER.

6. DO PREÇO

No preço da proposta apresentada deverão estar contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, embalagens, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

7. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

Para o alcance dos objetivos propostos, entende-se que é fundamental a atenção e cumprimento ao descrito a seguir:

7.1. Condições Gerais:

7.1.1. Executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.

7.1.2. Utilizar os gêneros e produtos alimentícios disponibilizados, observando o registro no Ministério da Saúde e nos demais Órgãos competentes, quando for o caso, bem como respectivos prazos de validade, ficando vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

7.1.3. Preparar dietas especiais, mediante solicitação formal da comissão de fiscalização do referido contrato.

VIVARIO

7.1.4. Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10ºC.

7.1.5. Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

7.1.6. Realizar mensalmente, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados à pacientes e funcionários, e no caso de eventuais surtos tóxico infecção alimentar.

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

7.1.8. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

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

7.1.10. Utilizar utensílios próprios e higienizados e garantir que seus funcionários tenham as mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação de alimentos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

7.1.11. Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados, respeitando os respectivos prazos de validade.

7.1.12. É obrigação da contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários; sendo atualmente em pandemia de covid 19 de inteira responsabilidade da empresa à sinalização do ambiente e adaptações às especificações exigidas pelos órgãos fiscalizadores.

7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.2.1. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

VIVARIO

7.2.1.1. Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

7.2.2. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. Não sendo permitidas embalagens que possam favorecer a contaminação.

7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:

7.3.1. Os produtos de limpeza, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

7.4. Transporte de produtos descartáveis:

7.4.1. O transporte deverá ser realizado nas embalagens propícias a tal material.

7.5. Transporte de alimentos prontos até o consumidor final (pacientes):

7.5.1. O transporte de pequenas e grandes refeições destinados aos pacientes internados na unidade hospitalar e coordenação de emergência regional devem ser realizados em carros térmicos com portas específicos para transporte de bandejas de refeições ou carro com fechamento lateral e portas em aço inox específico para transporte de bandeja de refeições.

7.5.2. O transporte de itens alimentícios destinados à compor refeições ou para o preparo das mesmas devem ser realizados em carros com fechamento lateral e portas, produzido em polipropileno e alumínio anodizado em cor branca.

7.5.3. As refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital ou Direção, com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, suco envasado em copo descartável de 250 ml com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se disponibilizar canudo articulável.

7.5.4. As refeições devem ser distribuídas pelas copeiras em cada leito, inclusive leitos de isolamento, com o auxílio de "carrinhos próprios para transporte de alimentos", sendo de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de todos os utensílios necessários para o bom funcionamento do serviço.

VIVARIO

7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.6.1. Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas.

7.6.2. Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo.

7.6.3. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.

7.6.4. Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados.

7.6.5. Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura.

7.6.6. Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos.

7.6.7. Todos os gêneros condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

7.6.8. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo de acordo com respectivos prazos de validade de modo visível e a garantir sua utilização antes do vencimento do prazo estabelecido no rótulo dos produtos.

7.6.9. Manter em local indicado pelo Fiscal do Contrato, distinto das áreas de armazenagem dos produtos e gêneros alimentícios e de preparo das refeições, o estoque de materiais de limpeza a serem utilizados nas áreas físicas vinculadas a prestação de serviços.

7.6.10. Observar o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento dos comensais.

7.6.11. Responsabilizar-se por eventuais extravios, ausências, vencimentos (validade dos produtos) ou danos causados nos produtos e gêneros alimentícios armazenados.

7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:

7.7.1. Os produtos deverão ser armazenados em local adequado, separados por gênero e devidamente identificados.

VIVARIO

7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:

7.8.1. Tais produtos não poderão ser armazenados nas embalagens originais. Deverão ser retirados das caixas de papelão ou madeira e serem inseridos em locais apropriados.

7.9. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis:

7.9.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições.

7.9.2. Os gêneros a ser em utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados elavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;

7.9.3. Realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

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

7.9.5. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

7.9.6. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:

7.10.1. Deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;

7.10.2. Deverão ser usados em equipamentos com o forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

7.10.3. Os utensílios (bandejas, pratos, talheres e os outros de modo geral) utilizados pelos comensais deverão se higienizados adequadamente, seguindo os critérios de higienização e sanitização das normas vigentes;

7.10.4. Deverá ser efetuada, diariamente, limpeza geral na cozinha, copas dos andares (11º, 10°, 9º, 8º, 7º e 6º andares), e no refeitório.

VIVARIO

7.11. Higienização pessoal:

7.11.1. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um;

7.11.2. Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

7.11.3. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

7.11.4. Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.) não serão permitidos em serviço, quaisquer funcionários suspeitos de serem portadores de enfermidades que possa ser transmissível;

7.11.5. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

7.11.6. As luvas para manuseio de alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser materiais adequados, em boas condições sanitárias e de uso;

7.11.7. Será proibido o uso de celulares e de aparelhos sonoros.

7.11.8. A contratada deverá responsabilizar-se pelo abastecimento com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

7.11.9. A contratada deverá responsabilizar-se pela alocação de equipamentos necessários para a confecção ou aquecimento de alimentos nas copas dos andares.

8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

8.1. Uso racional da água:

A CONTRATADA se compromete a:

VIVARIO

a. colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA;

b. manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c. identificar pontos de uso/ hábitos e vícios de desperdício de água:

d. estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- manter a torneira aberta além do necessário quando da lavagem das folhas/ legumes uma a uma,
- manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionário naquele ponto de uso;
- lavar e descascar alimentos simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- interromper algum serviço, para fumar, conversar ou quaisquer motivos, mantendo a torneira aberta;

e. adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia - sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

8.2. Da lavagem de folhas e legumes:

desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

- lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,

- picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

]

8.3. Manter a torneira fechada quando:

- desfolhar verduras e hortaliças;
- descascar legumes e frutas;
- cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- limpar e ensaboar os utensílios: panelões, bandejas etc.; e,
- interromper o trabalho, por qualquer motivo.

8.4. Outras práticas:

- adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- não utilizar água para descongelar alimentos;
- ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; e,
- jogar os restos no lixo.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

a. devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
b. toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
c. verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

d. verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
e. verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
f. manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
g. desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
h. comunicar, oficialmente, ao Fiscal do Contrato sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
i. sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
j. realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
k. repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE; e,
l. a CONTRATADA deve desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

10. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

a. a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;

b. na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitado os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;

c. a CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;

d. para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;
- colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;
- nunca deixá-las de molho depois de cortadas ou descascadas;
- ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
- cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

a. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
b. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
c. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

12. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, cabe à CONTRATADA observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

13. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

Em conformidade com a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, **(Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010)** e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

VIVARIO

14. NORTEADORES METODOLÓGICOS e ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

14.1. As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e /ou serviços envolvidos no escopo acima.

14.2. As refeições deverão ser fornecidas em todos os dias da semana de segunda a domingo nos horários que serão estipulados previamente, adequados ao perfil da instituição;

14.3. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 20 dias anteriores à sua execução;

14.4. Coletar diariamente, amostras para prova e contraprova de todas as preparações, incluindo água filtrada fornecida aos usuários e funcionários e armazenarem embalagem adequada e local específico, sob temperatura adequada, por 72 horas.

15. DA ESTIMATIVA E DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A estimativa e composição das refeições estão discriminadas no ANEXO I, deste Termo de Referência.

16. EQUIPES E ATRIBUIÇÕES

16.1. A contratada deverá manter em seu quadro de Pessoal, nos Serviços de Alimentação, o número necessário de funcionários de acordo como número de refeições, dentro dos quais deve constar um responsável técnico, nutricionista, apto para atuar na gestão do contrato, obrigando-se a:

16.1.1. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas em número suficiente para a prestação dos serviços, conforme RESOLUÇÃO CFN 600 DE 25/02/2018.

16.1.2. Caso o quantitativo de pessoal mantido pela Contratada seja insuficiente, gerando deficiência na prestação de serviço, a Contratante determinará a devida adequação;

16.1.3. A contratada deverá repor o funcionário quando houver falta, férias ou licença;

16.1.4. Todos os serviços a serem fornecidos pela CONTRATADA e serão submetidos a inspeções de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas de conformidade do fornecimento com as especificações, bem como a adequada operacionalidade e funcionalidade dos serviços.

VIVARIO

16.1.5. Horário das refeições em todas as unidades:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES/SERVIDORES
Desjejum	07:00	06:00 às 07:00
Colação	09:00 (somente mediante solicitação)	Não há
Almoço	12:00	11:00 às 14:30
Lanche	15:00	16:00 às 17:00
Jantar	18 00	19:00 às 21:30
Ceia	20 00	Não há

Poderá ser solicitada reserva de almoço para clientes do refeitório que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito, até às 13h e permitirá o acesso ao refeitório até às 14:30h.

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 25 minutos.

16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

Profissional	Atribuição
Nutricionistas	• Adequação da estrutura física dos ambientes; • Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental; • Identificação de desvios e implementação de ações corretivas; • Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras

	de manipulação, entre outras. • Responsável pela rotulagem • Auxílio nas fichas técnicas de produção • Interlocução com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas; • Recrutamento e treinamento dos demais profissionais. • Planejamento cardápio.
Assistente Administrativo	• Participar da elaboração de projetos referentes a melhoria dos serviços da instituição. • Coletar dados; elaborar planilhas de cálculos; confeccionar organogramas, fluxogramas e cronogramas; atualizar dados para a elaboração de planos e projetos. • Secretariar reuniões e outros eventos: • Redigir documentos utilizando redação oficial. • Digitar documentos. • Utilizar recursos de informática. • Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
Auxiliar Administrativo plantonista	• Tratar documentos; • Registrar a entrada e saída de documentos; triar, conferir e distribuir documentos; verificar documentos conforme normas; conferir notas fiscais e faturas de pagamentos; identificar irregularidades nos documentos; conferir cálculos; • Submeter pareceres para apreciação da chefia; classificar documentos, segundo critérios pré-estabelecidos; arquivar documentos conforme procedimentos. • Preparar relatórios, formulários e planilhas:
Encarregada de Nutrição	• Supervisiona atividades técnicas da unidade, orienta o trabalho do ASG e estoquistas; • Acompanha a distribuição das refeições, recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios, para possibilitar melhor rendimento do serviço; • Supervisiona a limpeza das copas.
Magarefe	• Realiza o corte e beneficiamento de bovinos, porcinos, caprinos e aves e desossa. • Separação e seleção de proteínas; • Manutenção do local de trabalho limpo e organizado;
Cozinheiro	• Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados. • Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha. • Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, acompanhar a evolução dos cozinhados, executar preparações

	culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras, preparar lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas preparando as refeições sob a supervisão do nutricionista. • Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. • Ter experiência prévia.
Auxiliar de cozinha	• Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha. • Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação do cozinheiro e nutricionista. • Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. • Receber, quando solicitado, os alimentos entregues. • Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Ajudar no processo de servir o alimento.
Copeira	• Distribuir as refeições aos clientes e acompanhantes, efetuando logo após o recolhimento dos utensílios. • Acondicionar e distribuir as refeições destinadas a pacientes e funcionários. • Recolher as bandejas e os utensílios usados na distribuição das refeições e transportá-los para a área de higienização. • Organizar as bandejas nos carrinhos e ensacar os talheres e utensílios para servir as refeições. • Recolher, higienizar e distribuir as garrafas de água aos pacientes. • Preparar o carro térmico para a distribuição das refeições nas unidades, verificando etiquetas de identificação dos clientes, seguindo os critérios determinados.
Estoquista	• Armazenar e recepcionar mercadorias; • Aplicar plano de armazenamento consciente; • Manter o estoque e câmaras frigoríficas limpos e organizados; • Aplicar PVPS; • Monitorar temperatura do estoque ambiental do estoque, geladeiras e câmaras
Auxiliar de serviços gerais (ASG)	• Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis. • Realizar lavagem de vidros, retirar lixo, realizar a reposição de

	material de higiene, bebedouro e manter rotinas de higiene e limpeza. • Possuir cursos de higienização de ambiente alimentar. • Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha. • Fazer separação dos resíduos.

16.3. Quadro proposto de funcionários:

Função		Quantidade	Escala
	Horário		
Nutricionista Gerente	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Nutricionista Planejamento	07:00 às 16:48h	1	Diarista
Nutricionista Plantonista Dieta	06:00 às 18:00h	3	Plantonista 12x60
Nutricionista Plantonista funcionários	10:00 às 22:00h	3	Plantonista 12x60
Assistente Administrativo	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Auxiliar Administrativo	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Encarregada de Nutrição	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Cozinheiro Funcionários Diurno	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Cozinheiro Funcionários Noturno	10:00 às 22:00h	2	Plantonista 12x36
Auxiliar de cozinha	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Magarefe	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Cozinheiro Pacientes	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Auxiliar de cozinha dieta	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36

Copeira Colação	**06:00 às 18:00h**	**4**	**Plantonista 12x36**
Copeira de Pacientes 1	**06:00 às 18:00h**	**16**	**Plantonista 12x36**
Copeira de Pacientes 2	**09:00 às 21:00h**	**12**	**Plantonista 12x36**
Copeira de funcionários 1	**06:00 às 18:00h**	**2**	**Plantonista 12x36**
Copeira de funcionários 2	**10:00 às 22:00h**	**6**	**Plantonista 12x36**
Copeira de funcionários 3	**07:00 às 16:48h**	**1**	**Diarista**
Auxiliar de serviços gerais 1	**06:00 às 18:00h**	**4**	**Plantonista 12x36**
Auxiliar de serviços gerais 2	**10:00 às 22:00h**	**4**	**Plantonista 12x36**
Auxiliar de serviços gerais 3	**07:00 às 16:48 h**	**1**	**Diarista**
Estoquista 1	**07:00 às 16:48 h**	**1**	**Diarista**
Estoquista 2	**06:00 às 18:00h**	**2**	**Plantonista 12x36**
Copeira de legumes	**06:00 às 18:00h**	**4**	**Plantonista 12x36**
Copeira Noturna	**19:00 às 07:00h**	**4**	**Plantonista 12x36**
Total de Funcionários		**85**	

*A Carga horária para Nutricionista deverá totalizar 30h semanais, de acordo com as orientações CFN 600/2018. As cargas horárias superiores ao recomendado devem constar em acordo coletivo junto ao sindicato da categoria.

17. DO CONTRATO

17.1. O prazo de vigência do CONTRATO será de 12(doze) meses.

17.2. O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no inciso II do artigo 57 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para a OSC VIVA RIO.

18. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. A prestação do serviço será remunerada por refeição efetivamente servida.

18.2. O controle do número de refeições será realizado pela CONTRATADA E CONTRATANTE.

VIVARIO

18.3. Em caso de divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pela CONTRATANTE, prevalecerá a medição da CONTRATANTE, até que for comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem.

18.4. Para medição observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida.

18.5. Na hipótese de REPETIÇÃO, será considerada para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos para a refeição servida.

18.6. Para fins de faturamento serão considerados as refeições, por tipo, efetivamente fornecidas no mês, multiplicada pelo preço unitário.

18.7. A medição diária do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, devendo ser lançada diariamente em ficha própria, com a aposição da assinatura do responsável indicado pela CONTRATANTE, em cada Unidade de Serviço.

18.8. A medição a que se refere o item anterior poderá ser acompanhada por preposto da CONTRATADA para fins de comparação com a contagem realizada.

18.9. A medição mensal do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, e deverá ser lançado em documento próprio, sendo utilizado como base as fichas diárias de medição.

18.10. A medição final de cada Unidade de Serviço deverá ser atestada pelo responsável indicado pela CONTRATANTE.

18.11. O pagamento será efetuado, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente de instituição financeira a ser definida em contrato, a contar do recebimento de cada nota fiscal/fatura, isenta de erro e com o mesmo número do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) acompanhada dos documentos cabíveis de regularidade fiscal e trabalhista.

19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, Gestor ou Comissão especialmente designado pela direção da unidade hospitalar e CER , nos termos do artigo 67 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, a quem caberá fiscalizar e acompanhar a execução dos serviços, anotando e registrando em local apropriado as ocorrências, como também notificando a CONTRATADA, por escrito, acerca de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a fim de que adote as providências cabíveis à sua correção.

VIVARIO

19.2. A CONTRATADA deverá designar um Responsável Técnico, nos termos do artigo 68 da Lei Federal Nº 8.666/1993 e suas alterações, que deverá se reportar diretamente ao Gestor ou à Comissão de Fiscalização do CONTRATO, pessoalmente e/ou via eletrônica/telefone, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação dos funcionários alocados.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo das obrigações editalícias e contratuais, são obrigações da CONTRATADA:

20.1. Fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados;

20.2. Manter contatos efetivos com a Contratante (fiscalização) a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função da operação das Unidades produtoras;

20.3. Executar, às suas expensas, as adequações que se fizerem necessárias nas dependências das Unidades, observadas às exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente e pelas normas técnicas da área de nutrição, mediante prévia autorização da Contratante;

20.4. Deverá disponibilizar água potável suficiente para atender as necessidades hídricas diárias;

20.5. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, aos quais der causa, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física:

a. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
b.Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
c. Teto: forros em geral e pinturas;
d. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
e. Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
f. Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
g. Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
h. Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção ecaixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;

i. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
j. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
l. Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
m. Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
n. Ar-condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

20.6. Destaca-se que a contratada não poderá interromper os serviços de alimentação, mesmo durante a realização das adequações previstas nos subitens 20.3 a 20.5.

20.7. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, fornecer os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiente e completa execução dos serviços contratados, tais como:

- COZINHA SERVIDOR

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO	1
FOGÃO 6 INDUSTRIAL BOCAS COM FORNO	1
CHAPA INDUSTRIAL INOX PARA GRELHAR	1
BASE INOX (APOIO DA CHAPA)	1
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
BATEDEIRA G INDUSTRIAL PANIZ 185 KG	1
FRITADEIRA INDUSTRIAL REDONDA INOX	1
FRITADEIRA INDUSTRIAL RETANGULAR INOX	1
CUBA 100 (NÃO TEM)	20
CUBA 200	34
CUBA 150 (NÃO TEM)	25
MEIA CUBA	36
PANELA DM 70 CM	8
PANELA DM 50 CM	8
PANELA DM 30 CM	7
ESCORREDOR	6
ESTANTE DE INOX GRANDE	1
BANCADA INOX COM CUBA FUNDA	1

BANCADA INOX 2 METROS	1
FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS ELETROLX H-500	2
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS	1
LIXEIRA 200 LITROS	2
TELAS MILIMETRADAS EXTERNA	11
PRATELERIA INOX 1,5 METROS	1
CORTADOR DE LEGUMES MANUAL	1

- COZINHA DIETA

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO	1
FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO	1
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
BANCADA INOX 2 METROS	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS	1
FORNO INDUSTRIAL ELETRICO 5 COMPARTIMENTOS	1

- SALA DE PREPARO DE LANCHES;

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
ESPREMEDOR DE LARANJA	1
LIQUIDIFICADOR 25 LITROS	1
LIQUIDIFICADOR DE MESA 4 LITROS (VITALEX)	1
BEBEDOURO 100 LITROS	1
LIXEIRA 100 LITROS	1
PRATELEIRA INOX 1,5 METROS	1
MÁQUINA CAFÉ INDUSTRIAL INOX 6 LITROS	1
APOIO INOX PARA MÁQUINA CAFÉ 6 LITROS	1

- CONFEITARIA:

VIVARIO

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE LEGUMES:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA 1 METROS	1
CORTADOR DE LEGUMES	2
DESCASCADOR ELÉTRICO 10KG + MESA DE APOIO	1
LIXEIRA 100 LITROS	1

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1 METRO	1
LIXEIRA 100 L	1
PROCESSADOR DE LEGUMES INOX	1

- SALA DE PREPARO DE LANCHES PACIENTES:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1 METRO	1
FATIADOR DE FRIOS INOX	1
LIXEIRA 100L	1

- ÁREA DE PORCIONAMENTO DIETAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 2,0 METROS	1
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS PEQUENA	2
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS	2
LIXEIRA 100 LITROS	1
TABULEIRO GRANDE	16
TABULEIRO MÉDIO	15
PRATELEIRA INOX	1

VIVARIO

- ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA DE APOIO	1
MAQUINA DE LAVAR PEQUENA (COMODATO)	1
ESTANTE DE INOX 4 PRATELEIRAS	1
PRATO	520
BANDEJAS	600
GARFO	480
FACAS	510
LIXEIRA 220 LITROS	1
MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS (SALA DAS AUXILIARES)	2
ESTANTE 2 PORTAS E 2 PRATELEIRAS (SALA DAS AUXILIARES)	1

- REFEITÓRIO:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
MESA PLASTICA	28
MESAS REFEITÓRIO ESCAMOTAVEL 4 LUG.	38

- SALA DE NUTRIÇÃO:

CÂMERAS	32
COMPUTADOR (CPU)	1
MONITOR, TECLADO E MOUSE	1
MONITOR PARA CAMERAS 24"	1

VIVARIO

ARMÁRIO FERRO 2 PORTAS	1
MESA ESCRITORIO 2 GAVETAS	2
CADEIRA ESCRITORIO	2
GAVETEIRO	1
LIXEIRA 100 L	1
TELEFONE DE MESA	1
MESA ESCRITORIO	1
IMPRESSORA BROTHER	1
QUADRO AVISO GRANDE BRANCO	1
QUADRO AVISO ÍMÃ	1

20.8. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (Contratante e Contratada), apresentado em até 05 (cinco) dias após o recebimento pela CONTRATADA do Memorando de Início dos Serviços.

20.9. Os equipamentos em desuso e pertencentes à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da unidade.

20.10. A CONTRATADA deverá devolver no final do Contrato todos os equipamentos que tenham sido disponibilizados pela CONTRATANTE, em perfeito estado.

20.11. Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato os materiais adquiridos pela Contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas às multas previstas neste contrato.

20.12. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.

20.13. Fornecer uniformes completos, de acordo com a função, no mínimo três jogos, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

20.14. Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (Nome, número da carteira de identidade, endereço, foto 3x4, etc.) de todos os empregados envolvidos na execução do objeto. No caso da alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente e apresentadas a CONTRATANTE para ciência e análise.

VIVARIO

20.15. Manter Nutricionista, legalmente habilitado, como responsável técnico para atender á tudo relacionado à boa execução dos serviços contratados.

20.16. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

20.17. Responder por danos causados ao Contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou preposto.

20.18. Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo.

20.19. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todos os equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar-condicionado e instalações das áreas físicas e manter a parceria na resolução de problemas.

20.20. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação.

20.21. Fornecer utensílios cumprindo a padronização conforme a necessidade da Unidade.

20.22. Apresentar, sempre que solicitado amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços.

20.23. Fornecer todo material descartável, tais como:

- Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos.
- Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade.
- Embalagem plástica com tampa para sobremesa.
- Embalagem plástica para talheres.
- Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade.
- Canudo articulado embalado individualmente.
- Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes.

VIVARIO

20.24. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:

a. Preparações detergentes - desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos de áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2000 p.p.m comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde);
b. Solução de hipoclorito de sódio de 1% para sanificação de vegetais crus;
c. Solução detergente antisséptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Poli Vinil Pirrolidona);
d. Iodo a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos.

20.25. Dedetizar e desratizar apropriadamente, as áreas pertencentes a cozinha, ao estoque e ao refeitório cumprindo o cronograma determinado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a EMPRESA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;

20.26. Remover diariamente, o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

20.27. Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infraestrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Serviço de Alimentação e pessoal necessário à execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela empresa cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes colaboradores, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde está sendo prestado.

20.28. Na ausência de colaborador decorrente de férias, faltas, afastamento, a CONTRATADA deverá suprir a falta do mesmo afim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.

20.29. Remeter, mensalmente, à Direção e à Coordenação Geral de Nutrição as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

VIVARIO

20.30. Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo imediata substituição.

20.31. Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde deles.

20.32. Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.

20.33. Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

20.34. Atender aos funcionários adeptos de dieta, de acordo com o diagnóstico clínico, sem alteração no preço da refeição, mediante encaminhamento e aprovação prévia da Coordenação Geral de Nutrição do hospital.

20.35. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ ou ocupacional.

20.36. Responsabilizar-se pela instalação, manutenção e atualização de software de controle de acesso ao refeitório, que permita identificação de funcionários cadastrados por meio de biometria, crachá ou senha com interface ao sistema utilizado pelo setor de recursos humanos da unidade.

20.37. Manter software de controle de acesso que permita a geração de relatórios atualizados com identificação de acessos nominais e quantitativo por horário.

20.38. Manter funcionário na porta de entrada do refeitório durante todo o horário de refeições para auxiliar no controle de acesso de funcionários, acompanhantes e visitantes.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem-se obrigações da Hospital Municipal Albert Schweitzer- HMAS e Coordenação Geral de Emergência - CER:

21.2. Expedir a ORDEM DE SERVIÇO com a indicação dos locais de fornecimento de nutrição e alimentação;

21.3. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados;

21.4. A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela Adjudicatária;

21.5. Receber mensalmente os serviços executados pela CONTRATADA, para fins de liquidação da despesa, nos termos da Lei, sendo certo que o recebimento provisório ou definitivo do objeto contratado pela Administração não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, da CONTRATADA;

21.6. Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento de solicitação de parcela ou Nota Fiscal Eletrônica, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pela OSC VIVA RIO, cujo número e agência deverão ser informados pela CONTRATADA na entrega da documentação;

21.7. Fornecer à CONTRATADOS documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do CONTRATO.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. A apresentação de proposta no procedimento licitatório público indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

22.2. A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelo objeto contratado, bem como responderá por todas as atividades decorrentes dele.

22.3. O empregado alocado pela CONTRATADA não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, sendo de sua inteira responsabilidade recrutá-lo em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade efetuar todos os pagamentos de salários, cumprindo todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, sem qualquer solidariedade da OSC VIVA RIO.

22.7. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

VIVARIO

ANEXO I

I.I. ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES DO HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER e CER REALENGO (REFERÊNCIA: MAIO/2021 A JULHO/2021)

PACIENTES ADULTOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS	**MÉDIA MENSAL DE DIETAS**
DESJEJUM DIETAS PACIENTES	9.880
ALMOÇO DIETAS PACIENTES	9.540
LANCHE DIETAS PACIENTES	9.610
JANTAR DIETAS PACIENTES	9.613
CEIAS DIETAS PACIENTES	9.586

PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS	**MÉDIA MENSAL DE DIETAS**
DESJEJUM DIETAS PACIENTES	715
ALMOÇO DIETAS PACIENTES	718
LANCHE DIETAS PACIENTES	711
JANTAR DIETAS PACIENTES	707
CEIAS DIETAS PACIENTES	709

VIVARIO

ACOMPANHANTES HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA ACOMPANHANTES	**MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES**
DESJEJUM ACOMPANHANTES	1.481
ALMOÇO ACOMPANHANTES	3.083
LANCHE ACOMPANHANTES	110
JANTAR ACOMPANHANTES	2.433

VISITANTES HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA VISITANTES	**MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES**
DESJEJUM VISITANTES	124
ALMOÇO VISITANTES	451
LANCHE VISITANTES	165
JANTAR VISITANTES	224

FUNCIONÁRIOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA FUNCIONÁRIOS	**MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES**
DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	1.486
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	10.727
LANCHE FUNCIONÁRIOS	3.873
JANTAR FUNCIONÁRIOS	4.237

VIVÁRIO

I.II. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES E VISITANTES:

- Pequenas Refeições

• PEQUENAS REFEIÇÕES • Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum 490 kcal	Lanche 490 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- OU ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET)	ML	200	200
II	- PÃO DIVERSOS (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80
	- OU CACHORRO QUENTE	G	*	80
	- OU PIZZA	G	*	100
	- OU SALGADO DE FORNO RECHEADO	G	*	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS	G	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	40	40

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem TETRA PAK ou em pó.

VIVARIO

- Grandes Refeições

GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA) Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES		UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CERAL E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	150	150
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	150/240	150/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	150/230	150/230
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	150	150
	- OU CARNE SECA	G	150	150
	- OU LINGUIÇA	G	150	150
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	150/170	150/170
	- OU STROGONOFF	G	180	180
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250

VIVARIO

	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO) - OU GELATINA, PUDIM, FLAN - SORVETE	G G G	70/70 100/100/100 60	70/70 100/100/100 60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

- Variação e Frequência de Alimentos e Preparações:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (N° DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA.	4	_
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	_
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1

5	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA,	ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO	1	
6	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO,MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO		
ITENS	**EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS**	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) OU FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS OU SORVETE

VIVÁRIO

NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:			
1	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		CEBOLA	Q.S
		TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, SALSA, CABOLINHA E OUTROS	Q.S
		- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)	Q.S
		- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	Q.S
		- ERVAS SECAS OU FRESCAS	Q.S
	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL INVIDUAL, MOLHO DE PIMENTA, AZEITE EXTRA VIRGEM, AÇÚCAR INDIVIDUAL, ADOÇANTE INDIVIDUAL, PALITO DE DENTE, VINAGRE.	Q.S

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparaçoes a cargo e aprovação da Coordenação Geral de Nutrição e SND.

OBS 4: Disponibilização de condimentos e outros no balcão de distribuição de refeições para funcionários.

VIVARIO

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES

Nomenclaturas de consistências utilizadas na unidade hospitalar:

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA/ LÍQUIDA /LÍQUIDA DE PROVA (*)

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
	- OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL (COMUM OU LIGHT)	G	1(10g)		1(10g)	
VI	- FRUTAS	UND	1 EQ	1 EQ	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ml)	UND	(****)	(****)		

VIVARIO

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições poderá de forma normal ou integral, sem ônus a contratante.

OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**)As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

VIVARIO

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 950/1025	Jantar 850/1000
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B OU C (*) - MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G G	80/120/120 250	80/120/120 250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G G G	150 150/250 150/200	150 150/250 150/200
	- OU FÍGADO - OVO	G UND	150 2	150 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G G	100/150 50 100 100	100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE - OU SORVETE	UND G G G	1 EQ (***) 40/80 100/100/100 60	1 EQ (***) 40/80 100/100/100 60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1:(*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionado em embalagem individual.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

VIVARIO

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES PEDIÁTRICOS

Nomenclatura de consistências utilizadas na unidade hospitalar:

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA/ LÍQUIDA /LÍQUIDA DE PROVA (*)

A) Lactentes – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, serem utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes na planilha de alimentos e preparações complementares;

B)Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pelo SND de forma a atender às necessidades individuais do paciente;

DIETAS DE RESTRIÇÃO DESTINADAS AOS PACIENTES:

- DIETA HIPOGLICÍDICA:

PADRÃO: 2000 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/ LÍQUIDA RESTRITA (**)

VIVARIO

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	1
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	(200ml)
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL	G	60	-	-	60
	- OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL	G	65/70	-	60	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) OU VITAMINA	G	20/25	-	45/70	20/25
	- BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL	G			20/25	
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

VIVARIO

OBS 1: (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

Obs 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 3: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 4: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

OBS 7:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco natural, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 8:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 9: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 10: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando - se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

VIVARIO

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	150	150
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	150/240	150/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	150/200	150/200
	- OVO	UND	2	2
III	- ARROZ INTEGRAL	G	200	200
	- OU MASSAS INTEGRAIS	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

VIVARIO

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em sachê individual.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOPROTEICA:

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	290
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA		
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150
	- OU IOGURTE	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-

VIVARIO

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

OBS 2: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 4: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 7:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 9: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

VIVARIO

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 500	Jantar 490
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNE BRANCA OU VERMELHA OU OVO	G UND	80/120 1	80/120 1
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (*) OU FARINHAS	G G	100 50	100 50
VI	SOBREMESA: FRUTAS (**) OU DOCES CASEIROS CREME DE LEITE	UND G G	1 EQ (***) 80 15	1 EQ (***) 80 x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em embalagem individual.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

VIVARIO

DIETA ISENTA DE LACTOSE:

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
			285	70	285	200
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU IORGURTE DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
II	PÃO	G	50	-	50	-
	OU BISCOITO OU TORRADA	G	60	-	60	60
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU)	G	40	-	40	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 3:(**) O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 4:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

VIVARIO

OBS 6: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 500	Jantar 490
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A (SALADAS) (*)	G	80	80/150
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	CARNES: BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE/ POSTA) OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: FRUTAS EM GERAL(**) OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE – LACTOSE	UND G	1 EQ (***) 100	1 EQ (***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em embalagem individual.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

VIVARIO

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão - 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOSSÓDICA:

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum 360	Colação 70	Merenda 360
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	60	-	60
	- OU TORRADA (SEM SAL) - OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	60	-	60
	+ BISCOITO	G	20/40	-	20/40
	- BOLO	G	-	-	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1

VIVARIO

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5:(**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

VIVARIO

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS EM:	G	100	100
	- SALADAS			
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CEREAL:			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA			
	INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

VIVARIO

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionadas em embalagem individual.

OBS 3: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 4: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 5: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOLIPÍDICA:

- PEQUENAS REFEIÇÕES

Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1(200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	60	-	60	60
	- OU TORRADA	G	60	-	60	60
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1	-

VIVARIO

OBS 1:(*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5:(**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

VIVARIO

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 890/965	Jantar 790/840
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	CEREAL: - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G G G UND	150 150/240 150/200 2	150 150/200 150/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G	100/150 100 100	100/150 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA	G G	80 100	80 100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

VIVARIO

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA LÍQUIDA DESTINADAS AOS PACIENTES:

PADRÃO: 1.500 CAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS EFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	400	150	400	400
- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML) OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) - + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML)				

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 2: Substituir o primeiro item pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4:(*) As frutas ficam condicionadas à safra.

VIVARIO

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES	**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)	**400**	**400**
I) PORÇÃO DE 300ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (100G) - OU GELATINA (100G) - OU SORVETE (100G)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (100G) III) PORÇÃO DE 200ML - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)		

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS DESTINADAS AOS PACIENTES:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

DIETAS DE ACRÉSCIMO DESTINADAS AOS PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2022.

JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

Trata-se de celebração de contrato de prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação para o HMAS e CER Realengo, conforme especificações contidas em Termo de Referência que norteará a contatação.

Os serviços foram objeto do Pregão Eletrônico nº 21/2022, que fora cancelado considerando que a empresa arrematante teve classificação de alto risco após análise de relatório reputacional.

O pregão em apreço tinha como objetivo regularizar o contrato nº 80/2022 que havia sido celebrado em caráter provisório, pelo prazo de apenas 03 (três) meses, tempos suficiente para a conclusão do Pregão.

Como o contrato havia sido formalizado em caráter provisório, haviam muitas queixas da contratada com relação à defasagem de preços, tendo encaminhado inclusive pedido de reequilíbrio econômico financeiro, que resultou em acréscimo de valor contratual através da celebração do primeiro termo aditivo ao contrato nº 80/2022, considerando a perceptível alta dos preços dos alimentos puxada pela Pandemia e pelos altos índices de inflação, situação recorrentemente divulgada pelos veículos de imprensa.

Diante da necessidade de regularização do contrato, e após o cancelamento do Pregão pelas razões acima expostas, foi requerida à atual prestadora de serviços uma nova proposta para avaliação de custos para um novo período de 12 meses, tendo como base o mesmo Termo de Referência utilizado no Pregão nº 21/2022.

Após análise da proposta de preços encaminhada pela AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, estimada em R$ 12.057.543.36 (doze milhões, cinquenta e sete mil e quinhentos e quarenta e três reais e trinta e seis centavos), verifica-se que o valores ofertados pela atual prestadora são ainda menores do que os lances ofertados no procedimento licitatório, conforme tabela abaixo:

VARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br



Licitação [nº 947398] e Lote [nº 1]

Responsável	FABIO CARDOSO FERNANDES DA SILVA
Pregoeiro	FABIO CARDOSO FERNANDES DA SILVA
Apoio	RAFAEL MARINHO MOREIRA

Lista de fornecedores

10 resultados por página — Pesquisar

	Participante	Segmento	Situação	Lance	Data/Hora lance
1	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA	OE*	Arrematante	R$ 13.129.693,44	01/08/2022 11:26:25:473
2	SOLUCOES SERVICOS TERCEIRIZADOS LTDA.	OE*	Classificado	R$ 14.095.985,00	01/08/2022 11:23:30:420
3	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA	EPP*	Classificado	R$ 14.500.000,00	01/08/2022 11:24:45:409
4	GUELLI COMERCIO E INDUSTRIA DE ALIMENTACAO LTDA	OE*	Classificado	R$ 15.500.000,00	01/08/2022 11:23:18:334
5	F.G.R.SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA	OE*	Classificado	R$ 15.587.518,08	01/08/2022 11:23:41:192
6	HORTO CENTRAL MARATAIZES LTDA	OE*	Classificado	R$ 16.678.000,00	01/08/2022 11:24:44:042
7	B7 EMPREENDIMENTOS LTDA	OE*	Classificado	R$ 16.999.999,98	01/08/2022 11:16:31:198
8	ALL BUSSINESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE R	EPP*	Classificado	R$ 17.769.999,98	01/08/2022 11:13:30:066
9	COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTACAO COLETIVA LTDA.	OE*	Classificado	R$ 17.775.000,00	11/07/2022 17:30:42:721
10	LPATSA ALIMENTACAO E TERCEIRIZACAO DE SERVICOS ADM	OE*	Classificado	R$ 17.775.815,00	01/08/2022 11:13:45:077

Mostrando de 1 até 10 de 13 registros — Primeiro Anterior 1 2 Próximo último

* Tipo de segmento declarado no ato de entrega da proposta. Não necessariamente reflete o tipo de segmento atualmente declarado.

Legenda dos tipos de segmentos: OE-Outras Empresas | ME-Micro Empresa | COOP-Cooperativa | ND-Não definido

Portanto, os valores ofertados pela AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA são ainda mais vantajosos economicamente para a Viva Rio do que aqueles auferidos no Pregão, perfazendo uma redução de R$ 1.072.150,08 (um milhão e setenta e dois mil e cento e cinquenta reais e oito centavos), comprovando-se assim a sua compatibilidade com os valores praticados em mercado e consequente a vantajosidade econômica na contratação.

Para fins de análise comparativa, também tomamos como base o Pregão Eletrônico SMS/SRP nº 292/22 cujo objeto foi "*Registro de Preços para prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, compreendendo atividades operacionais e técnico administrativas nas áreas de produção e distribuição de refeições normal e dietética, lactário, banco de leite humano, e nutrição enteral, para atendimento de pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, servidores e residentes, sob a supervisão e controle do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde*", para as Unidades de Saúde, publicada no D.O. Rio em 08/06/2022.

VARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

Por similaridade, os valores foram comparados aos preços apresentados pela empresa vencedora para prestação de serviços no Hospital Municipal Souza Aguiar. Planilhas no anexo.

Por todo o exposto, justifica-se a presente contratação com empresa que já opera atualmente no HMAS e CER Realengo, evitando-se qualquer solução de continuidade com eventual paralisação dos serviços em questão, considerados de extrema sensibilidade para o regular funcionamento da unidade, restando comprovada a sua vantajosidade econômica e compatibilidade com os valores praticados em mercado.

VARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

28/09/2022 - INÍCIO DO CONTRATO				
ITEM	TIPO DE SERVIÇOS	QTD MENSAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM PACIENTE	8652	R$ 6,34	R$ 54.853,68
2	ALMOÇO PACIENTE	8703	R$ 18,50	R$ 161.005,50
3	LANCHE PACIENTE	8592	R$ 6,34	R$ 54.473,28
4	JANTAR PACIENTE	8750	R$ 18,50	R$ 161.875,00
5	CEIA PACIENTE	8513	R$ 6,34	R$ 53.972,42
6	DESJEJUM PEDIATRIA	844	R$ 6,34	R$ 5.350,96
7	ALMOÇO PEDIATRIA	867	R$ 18,50	R$ 16.039,50
8	LANCHE PEDIATRIA	831	R$ 6,34	R$ 5.268,54
9	JANTAR PEDIATRIA	867	R$ 18,50	R$ 16.039,50
10	CEIA PEDIATRIA	806	R$ 6,34	R$ 5.110,04
11	DESJEJUM SERVIDOR	1574	R$ 6,34	R$ 9.979,16
12	ALMOÇO SERVIDOR	10672	R$ 18,50	R$ 197.432,00
13	LANCHE SERVIDOR	4079	R$ 6,34	R$ 25.860,86
14	JANTAR SERVIDOR	4681	R$ 18,50	R$ 86.598,50
15	CEIA SERVIDOR	3561	R$ 6,34	R$ 22.576,74
16	DESJEJUM ACOMPANH	1719	R$ 6,34	R$ 10.898,46
17	ALMOÇO ACOMPANHA	3561	R$ 18,50	R$ 65.878,50
18	LANCHE ACOMPANHAI	154	R$ 6,34	R$ 976,36
19	JANTAR ACOMPANHAI	3230	R$ 18,50	R$ 59.755,00
				R$ 1.013.944,00

VALORES DO HOSPITAL MUNICIPAL SOUZA AGUIAR (ATA)				
ITEM	TIPO DE SERVIÇOS	QTD MENSAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM PACIENTE	8652	R$ 8,78	R$ 75.964,56
2	ALMOÇO PACIENTE	8703	R$ 27,34	R$ 237.940,02
3	LANCHE PACIENTE	8592	R$ 8,42	R$ 72.344,64
4	JANTAR PACIENTE	8750	R$ 27,19	R$ 237.912,50
5	CEIA PACIENTE	8513	R$ 6,35	R$ 54.057,55
6	DESJEJUM PEDIATRIA	844	R$ 6,80	R$ 5.739,20
7	ALMOÇO PEDIATRIA	867	R$ 23,24	R$ 20.149,08
8	LANCHE PEDIATRIA	831	R$ 7,64	R$ 6.348,84
9	JANTAR PEDIATRIA	867	R$ 23,24	R$ 20.149,08
10	CEIA PEDIATRIA	806	R$ 5,46	R$ 4.400,76
11	DESJEJUM SERVIDOR	1574	R$ 9,49	R$ 14.937,26
12	ALMOÇO SERVIDOR	10672	R$ 26,29	R$ 280.566,88
13	LANCHE SERVIDOR	4079	R$ 7,66	R$ 31.245,14
14	JANTAR SERVIDOR	4681	R$ 26,24	R$ 122.829,44
15	CEIA SERVIDOR	3561	R$ -	R$ -
16	DESJEJUM ACOMPANHANTE	1719	R$ 8,03	R$ 13.803,57
17	ALMOÇO ACOMPANHANTE	3561	R$ 27,22	R$ 96.930,42
18	LANCHE ACOMPANHANTE	154	R$ 7,79	R$ 1.199,66
19	JANTAR ACOMPANHANTE	3230	R$ 25,55	R$ 82.526,50
				R$ 1.379.045,10

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

NOSSOS DIFERENCIAIS

Agilidade nas Decisões: Gerente de Unidade e Nutricionistas locais fixas tem autonomia nas tomadas de decisões buscando agilidade na resolução de problemas operacionais (velocidade de resposta muito rápida), com canal de comunicação aberto permanentemente entre o Cliente e a **CONCEITO**

Supervisão Próxima e com alta frequência: a Supervisora ou Gerente Operacional está constantemente presente e atuante, treinando, reorientando e avaliando criteriosamente todos os processos. Diferentemente do mercado, ela atende no máximo 10 clientes o que lhe permite estar semanalmente no Restaurante.

Qualidade e Segurança Alimentar: Garantia de excelência através de rígidos controles e alto padrão de qualidade operacional aplicados

TREINAMENTO OPERACIONAL

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

CONCEITO SERVIÇOS

Treinamento	Carga Horária	Periodicidade	Público	Interno
Integração à cultura da empresa	8 h	1 x na contratação	Gerentes de Unidade	Interno
Integração da empresa **CONCEITO** e do Cliente	2 h	1 x na contratação e reciclagens semestrais	Colaboradores	Interno
Planejamento Estratégico	4 h	Anual	Supervisão Operacional Gerente Operacional e Chefes de Cozinha	Interno
Treinamento Motivacional e Comportamental	4 h	Anual	Supervisão Operacional e Gerentes Operacionais	Interno
Gestão de Pessoas	4 h	Semestral	Supervisão Operacional Gerente Operacional e Chefes de Cozinha	Externo
Administração de RH	4 h	Semestral	Supervisão Operacional e Gerentes Operacionais	Interno
Administração de Custos Operacionais, e Gestão Administrativa	4h	Semestral	Supervisão Operacional e Gerentes Operacionais	Interno
Gestão de Tempo	4 h	Anual	Supervisão Operacional e Gerentes Operacionais	Interno
Atendimento ao Cliente no Rest., Eventos, Vips e na Lanchonete	5 h	Semestral	Supervisão Operacional Gerente Operacional e Chefes de Cozinha e Colaboradores	Interno e Externo
Novas Vendas no Cliente	2 h	Anual	Supervisão Operacional e Gerentes Operacionais	Interno

TREINAMENTO OPERACIONAL

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

CONCEITO SERVIÇOS

Treinamento	Carga Horária	Periodicidade	Público	Interno
Plano de Contingência	2h	Semestral	Supervisor Operacional	Interno
Vazamentos de água e gás	2h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Combate a incêndios ou explosão com ou sem vítimas	2h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Ergonomia, LER e demais lesões	1h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Danos por queimaduras e cortes	1h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Ações preventivas	1h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Meio Ambiente				
Gestão Ambiental	2h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Economia de água e eletricidade	1h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Coleta Seletiva	1h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno
Uso de Produtos Químicos	1h	Trimestral	Gerente de Unidade e colaboradores	Interno

TREINAMENTO OPERACIONAL

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

CONCEITO SERVIÇOS

Treinamento	Carga Horária	Periodicidade	Público	Interno
Gastronomia e Criatividade	4 h	Trimestral	Supervisão Operacional Gerente Operacional e Colaboradores	Interno
Quebra de Rotina nos Restaurantes	4 h	Trimestral	Gerente de Operacional e colaboradores	Interno
Supervisão Operacional	3 h	Quinzenal	Supervisão Operacional Gerente Operacional	Interno
Participação nos Resultados	2 h	Trimestral	Supervisão Operacional	Interno
Autorias Técnicas	3 h	Semestral	Gerentes Operacionais	Externa
MBPP e APPCC	5 h	Semestral	Supervisão Operacional Gerente Operacional	Externo
Avaliação do Conhecimento do MBPP	2 h	Anual	Gerentes Operacionais	Interno
Reciclagem do MBPP	5 h	Semestral	Supervisão Operacional Gerente Operacional e Colaboradores	Interno
Higiene Pessoal, Uniformização	1 h	Bimestral	Colaboradores	Interno
Higiene de Alimentos e Ambiente	1 h	Bimestral	Colaboradores	Interno
Higiene e Segurança do Trabalho	1 h	Bimestral	Colaboradores	Interno

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

PESQUISA DE SATISFAÇÃO

• Nosso Departamento de Qualidade consulta periodicamente nossos clientes para adequar assuntos pertinentes as condições contratuais acordadas e interface com nosso escritório central.

• Nossos consumidores tem à disposição o painel de satisfação ou o caderno de sugestões, ficando a seu critério optar pela forma de se posicionar em relação aos serviços do Restaurante e demais áreas de alimentação.

• Semestralmente, é feita uma pesquisa através de formulários individuais visando avaliar as expectativas e contribuindo para a evolução contínua dos serviços.

• As tabulações, resultados e ações possíveis são apresentadas aos clientes e aos consumidores e nossos índices superam 85% em todos os nossos clientes.

CAMPANHAS EDUCATIVAS

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

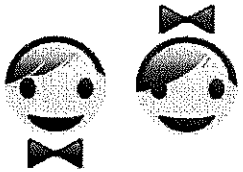
CONCEITO SERVIÇOS

- Nossas Campanhas estão voltadas aos Eventos Festivos, Campanhas Educativas entre outros, porém temos por experiência que os movimentos feitos **" a quatro mãos " com a Equipe de Marketing do Cliente** refletem melhor ainda a cultura empresarial e a forte parceria com seu fornecedor.

- Esta sinergia de nosso trabalho, serviços e equipes já acontece intrinsecamente, já que convivemos diariamente com todos os colaboradores de todas as hierarquias e perfis.













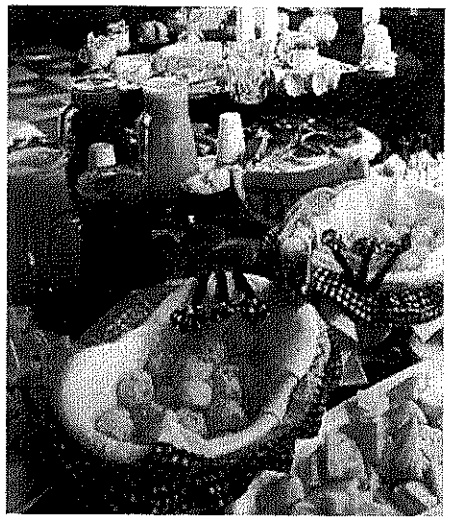


EVENTOS, COQUETEIS
E COFFEE'S

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

A **CONCEITO** busca realizar eventos diferenciados sempre contando com especialistas que nos assessoram para que os produtos, a decoração e o atendimento se diferenciem pelo cuidado, requinte e cortesia.
Cada cliente tem suas expectativas, seus hábitos e costumes, seja por sua cultura, seu estilo, seja por seu conhecimento gastronômico.



As tendências, novos conceitos e inovações culinárias são sempre observadas, testadas e degustadas por nossas equipes.

Desenvolvemos padrões de Coffee Breaks personalizados e com programação ágil, almoços especiais, churrasco, e eventos diferenciados.

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

PROPOSTA COMERCIAL
Serviços de Alimentação

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

NUTRIÇÃO
PRODUÇÃO

Unidade de Produção

- Adequação de equipamentos e utensílios;
- Planejamento de cardápio de acordo com o cliente (empresa);
- Selecionar os fornecedores que oferecem melhores produtos aliado a bom preço, bem como participar do recebimento das mercadorias e seu armazenamento;
- Realizar compras dos alimentos que compõem os cardápios;
- Supervisionar atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;
  Promover programas de Educação Nutricional para os clientes (colaboradores da empresa);
- Realizar o controle periódico de sobras, resto-ingesta e desperdícios;
- Elaborar e Implantar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- Recrutamento e seleção de colaboradores e Supervisionar os colaboradores para que realizem as atividades de acordo com as exigências sanitárias.

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

NUTRIÇÃO
PRODUÇÃO

Chefe da Unidade de Alimentação Nutricional - Produção

- Planejar;
- Organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, além de realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas;
- Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, bem como o dimensionamento da seleção de compra e manutenção dos mesmos;
- Elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida; selecionar fornecedores, incluindo compra de alimentos, recebimento e armazenamento dos mesmos;
- Executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias, implantando, coordenando e supervisionando as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições;
- Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias.

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Chefe da Unidade de Nutrição Clínica

- Coordenar, planejar, organizar, supervisionar e avaliar a equipe de nutrição clínica do Hospital;
- Planejar o coordenar medidas para padronização dos métodos de trabalho;
- Planejar as atividades da equipe procurando satisfazer as necessidades básicas do cliente por meio da indicação da terapia nutricional (oral/enteral) ;
- Participar diariamente das visitas médicas ao leito junto a equipe de terapia nutricional;
- Participar da padronização das dietas enterais a serem utilizadas no hospital de Clinicas;
- Elaborar junto com a equipe de nutricionista o manual de dietas hospitalares;
- Implantar e difundir ações que promovam a segurança do paciente em suporte nutricional (oral/enteral/parenteral);
- Atuar junto ao serviço nas ações de educação permanentes, abordando temas de nutrição, e aqueles referente a qualidade e segurança do paciente;
- Promover o trabalho em equipe em ambiente harmonioso;
- Acompanhar a evolução nutricional do cliente em terapia nutricional oral e enteral;
- Garantir o registro claro e preciso de todas as informações nutricionais relacionada ao cliente;
- Avaliar, oferecer assistência integral ao paciente estipulando o diagnóstico nutricional e prescrever a conduta no prontuário.
- Fazer orientação nutricional na alta hospitalar.

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

VALORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPOS DE SERVIÇOS	VALORES
DESJEJUM	R$ 6,34
ALMOÇO	R$ 18,50
LANCHE	R$ 6,34
JANTAR	R$ 18,50
CEIAS	R$ 6,34

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

ESTIMATIVA MENSAL DO CONTRATO

SERVIÇOS OFERECIDOS	MÉDIA MENSAL	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL POR SERVIÇO
DESJEJUM PACIENTE	*8.578*	R$ 6,34	R$ 54.384,52
ALMOÇO PACIENTE	*8.366*	R$ 18,50	R$ 154.771,00
LANCHE PACIENTE	*8.264*	R$ 6,34	R$ 52.393,76
JANTAR PACIENTE	*9.185*	R$ 18,50	R$ 169.922,50
CEIAS PACIENTE	*8.030*	R$ 6,34	R$ 50.910,20
DESJEJUM PEDIATRIA	*840*	R$ 6,34	R$ 5.325,60
ALMOÇO PEDIATRIA	*822*	R$ 18,50	R$ 15.207,00
LANCHE PEDIATRIA	*840*	R$ 6,34	R$ 5.325,60
JANTAR PEDIATRIA	*792*	R$ 18,50	R$ 14.652,00
CEIAS PEDIATRIA	*797*	R$ 6,34	R$ 5.052,98
DESJEJUM ACOMPANHANTE	*2.400*	R$ 6,34	R$ 15.216,00
ALMOÇO ACOMPANHANTE	*3.912*	R$ 18,50	R$ 72.372,00
LANCHE ACOMPANHANTE	*266*	R$ 6,34	R$ 1.686,44
JANTAR ACOMPANHANTE	*3.451*	R$ 18,50	R$ 63.843,50
ALMOÇO VISITANTE	*2*	R$ 18,50	R$ 37,00
DESJEJUM FUNCIONARIOS	*1.520*	R$ 6,34	R$ 9.636,80
ALMOÇO FUNCIONARIOS	*11.200*	R$ 18,50	R$ 207.200,00
LANCHE FUNCIONARIOS	*3.607*	R$ 6,34	R$ 22.868,38
JANTAR FUNCIONARIOS	*4.540*	R$ 18,50	R$ 83.990,00
TOTAL ESTIMATIVA MENSAL			R$ 1.004.795,28

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

ESTIMATIVA ANUAL DO CONTRATO

SERVIÇOS OFERECIDOS	MÉDIA ANUAL	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL POR SERVIÇO
DESJEJUM PACIENTE	*102.936*	R$ 6,34	R$ 652.614,24
ALMOÇO PACIENTE	*100.392*	R$ 18,50	R$ 1.857.252,00
LANCHE PACIENTE	*99.168*	R$ 6,34	R$ 628.725,12
JANTAR PACIENTE	*110.220*	R$ 18,50	R$ 2.039.070,00
CEIAS PACIENTE	*96.360*	R$ 6,34	R$ 610.922,40
DESJEJUM PEDIATRIA	*10.080*	R$ 6,34	R$ 63.907,20
ALMOÇO PEDIATRIA	*9.864*	R$ 18,50	R$ 182.484,00
LANCHE PEDIATRIA	*10.080*	R$ 6,34	R$ 63.907,20
JANTAR PEDIATRIA	*9.504*	R$ 18,50	R$ 175.824,00
CEIAS PEDIATRIA	*9.564*	R$ 6,34	R$ 60.635,76
DESJEJUM ACOMPANHANTE	*28.800*	R$ 6,34	R$ 182.592,00
ALMOÇO ACOMPANHANTE	*46.944*	R$ 18,50	R$ 868.464,00
LANCHE ACOMPANHANTE	*3.192*	R$ 6,34	R$ 20.237,28
JANTAR ACOMPANHANTE	*41.412*	R$ 18,50	R$ 766.122,00
ALMOÇO VISITANTE	*24*	R$ 18,50	R$ 444,00
DESJEJUM FUNCIONARIOS	*18.240*	R$ 6,34	R$ 115.641,60
ALMOÇO FUNCIONARIOS	*134.400*	R$ 18,50	R$ 2.486.400,00
LANCHE FUNCIONARIOS	*43.284*	R$ 6,34	R$ 274.420,56
JANTAR FUNCIONARIOS	*54.480*	R$ 18,50	R$ 1.007.880,00
TOTAL ESTIMATIVA ANUAL			R$ 12.057.543,36

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

QUADRO DE COLABORADORES

FUNÇÃO	QUANTIDADE
NUTRICIONISTA GERENTE	1
NUTRICIONISTA PLANEJAMENTO	1
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO DIETA	3
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO FUNCIONARIOS	3
COZINHEIRO	8
MAGAREFE	1
AUXILIAR DE COZINHA	3
ENCARREGADO DE NUTRIÇÃO	1
COPEIRO DIA	45
COPEIRO NOTURNO	4
AUX. SERVI. GERAIS	9
ESTOQUISTA	1
AUX. ESTOQUE	2
ASSIST. ADMINISTRATIVO	1
AUX. ADMINISTRATIVO	2
	85

ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Nº 1128185/2021

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS, CNPJ 15.676.472/0001-36, registrada no CRN-6 sob o nº PJ3982, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do Atestado:
INSTITUTO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MARANHAO
CNPJ: 08.661.365/0001-69
Data de emissão do atestado: 07/01/2016
Registrado sob o número 1128185/2021

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 31/03/2026
CERTIDÃO EMITIDA EM: 26/03/2021

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn6.org.br - Opção Atendimento Online » Conferência de Certidão.
Esta Declaração está registrada sob o nº1128185/2021
Declaração expedida eletronicamente, conforme Resolução CFN nº 650/2020.

COD. ID 649838 Página 1 de 1

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Nº 1126196/2021

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa A W M ARAUJO - EPP, CNPJ 15.676.472/0001-36, registrada no CRN-6 sob o nº PJ3982, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do Atestado:
SECRETARIA MUN DE SAUDE DE SAO JOSE DE RIBAMAR
CNPJ: 12.781.734/0001-75
Data de emissão do atestado: 30/05/2014
Registrado sob o número 1126196/2021

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃ - CRQ vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 31/03/2026
CERTIDÃO EMITIDA EM: 26/03/2021

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn6.org.br - Opção Atendimento Online » Conferência de Certidão.
Esta Declaração está registrada sob o nº1126196/2021
Declaração expedida eletronicamente, conforme Resolução CFN nº 650/2020.

COD. ID 649881 Página 1 de

CONCEITO

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Nº 1126197/2021

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS, CNPJ 15.676.472/0001-36, registrada no CRN-6 sob o nº PJ3982, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do Atestado:
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVICOS PUBLICOS - SEMOSP
CNPJ: 06.307.107/0001-20
Data de emissão do atestado: 07/01/2015
Registrado sob o número 1126197/2021

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 31/03/2026
CERTIDÃO EMITIDA EM: 26/03/2021

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn6.org.br - Opção Atendimento Online » Conferência de Certidão.
Esta Declaração está registrada sob o nº1126197/2021
Declaração expedida eletronicamente, conforme Resolução CFN nº 650/2020.

COD. ID 649882 Página 1 de 1

ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

INAI

ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO DE ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Atestamos, a pedido do interessado e para fins de prova, aptidão de desempenho e atestado de execução, que a AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0002-17, localizada e estabelecida na rua: Rua Duque Bacelar nº 12 Qd 23, Jardim Eldorado, São Luís/MA cep: 65.067-510, presta serviços ao INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTENCIA INTEGRAL - INAI, pessoa jurídica de direito privado, localizado na São Bento Jardim, 89 - Bacia Neves – São Bernardo Do Campo - SP - CEP: 09751-290, inscrita no CNPJ sob nº 07.771.646/0001-11, da qual atesta a prestação de serviços de fornecimento de refeições e serviços de nutrição hospitalar

Nº do Contrato: **001/2021**
Vigência:
Até 25de julho de 2022.
Período de Execução:
10/10/2021 à 17/02/2022
Endereço de Execução dos Serviços:
Hospital Municipal Santa Ana, localizado na R. Prof. Edgar de Moraes 207, Campo da Vila, Santana de Parnaíba - SP, 06502-165.
Nutricionista Responsável:
Paloma Talita Pereira Lacerda
Nº de Inscrição no CRN-3: **26308**

CNPJ, nº 15.676.472/0002-17
R Duque Bacelar, 89 – Bacia Neves – CEP 09751-290
São Bernardo do Campo - SP
Fone: (11) 2760-3858 - www.conceitoalimentacao.com.br
Email: diretoria@conceitoalimentacao.com.br - financeiro@conceitoalimentacao.com.br - licitacao@conceitoalimentacao.com.br

CONCEITO SERVIÇOS

INAI

Descrição das Atividades Prestadas:

Item	Descrição	Média Dia
1	DESJEJUM PACIENTE	172
2	DESJEJUM ACOMPANHANTE	125
3	DESJEJUM SERVIDOR	1428
4	COLAÇÃO PACIENTE	172
5	COLAÇÃO ACOMPANHANTE	125
6	ALMOÇO PACIENTE	1548
7	ALMOÇO ACOMPANHANTE	972
8	ALMOÇO SERVIDOR	3161
9	LANCHE PACIENTE	172
10	LANCHE ACOMPANHANTE	125
11	LANCHE SERVIDOR	1428
12	JANTAR PACIENTE	1548
13	JANTAR ACOMPANHANTE	972
14	JANTAR SERVIDOR	3161
15	CEIA PACIENTE	172
16	CEIA ACOMPANHANTE	125
17	CEIA SERVIDOR	1428
18	AGUA 20 LTS	01
19	CAFÉ REFEITORIO	600
20	CAFÉ AREAS FECHADAS	600
21	CHÁ REFEITORIO	300

Ressaltamos, ainda, que as prestações dos serviços acima referidas apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente.

Pela verdade, firmamos a presente

Santana de Parnaíba - SP, 17 de fevereiro de 2022

Flávio Junior Amaro da Silva
Presidente

CNPJ nº 15.676.472/0002-17
R Duque Bacelar, 89 – Bacia Neves – CEP 09751-290
São Bernardo do Campo - SP
Fone: (11) 2760-3858 - www.conceitoalimentacao.com.br
Email: diretoria@conceitoalimentacao.com.br - financeiro@conceitoalimentacao.com.br - licitacao@conceitoalimentacao.com.br

ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO DE ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP, inscrito no CNPJ/MF sob nº 33.092.408/0001-40, com sede na Rua Maria Eugênia, nº 139, Humaitá – Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.261-080, por intermédio de seu representante legal, o Diretor Executivo Sr. DANIEL CARDOSO DE SÁ, Administrador, portador do RG nº 09434172-7, expedido pelo IFP-RJ e no CPF/MF sob o nº 077.372.677-06, atesta, para todos os fins de direito, que a Pessoa Jurídica AWM ARRUDA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, estabelecida na Rua 13 – Rodrigues Fernandes, sala 8, nº 21, Bairro Coluna, município de São Caio, estado do Maranhão, presta serviços para a Pessoa Jurídica INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP, inscrita no CNPJ nº 33.092.408/0001-40, os serviços abaixo discriminado(s) de forma satisfatória, com eficiência e qualidade, nada tendo que a desabone:

Nº do Contrato: 035/2021

Período de Execução: 01/07/2021 a ano à presente data

Endereço de Execução dos Serviços: Hospital Estadual Getúlio Vargas (HEGV) e Unidade de Pronto Atendimento da Penha (UPA 24HRS), localizados na Avenida Lobo Junior, nº 7295, Bairro Penha Circular, Rio de Janeiro/RJ

Nutricionista Responsável: JENYPHER SILVA COSTA

Nº de Inscrição no CRN-11: 6814

Descrição das Atividades Prestadas na área de Alimentação e Nutrição: (TIPO, QUANTIDADE, ETC.)

SERVIÇO	QUANTIDADE MÊS
Desjejum	9.492
Colação	9.948
Almoço	38.920

Página 1 de 2

Rua Maria Eugênia, 139 - Humaitá, Rio de Janeiro - RJ

CONCEITO
SERVIÇOS

Lanche	9.304
Jantar	9.454

Pela verdade, firmamos a presente.

Rio de Janeiro/RJ, 14 de julho de 2022.

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP

Página 2 de 2

Rua Maria Eugênia, 139 - Humaitá, Rio de Janeiro - RJ

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

OBSERVAÇÕES GERAIS

Faturamento e pagamento
As notas fiscais dos serviços serão emitidas em sistema eletrônico, Mensalmente, com sete dias corridos para pagamento.

Validade da proposta
A Proposta é válida por 30 dias.

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

DADOS CADASTRAIS

CONCEITO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇO

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI

CNPJ: 15.676.472/0003-06

FILIAL: AV. RIO BRANCO Nº 185 SALA 1020 ED. MARQUES DO HERVAL

CENTRO RIO DE JANEIRO/RJ CEP: 20.040-902

FONE (21) 99151-1525

E-MAIL: conceito@conceitoalimentacao.com.br

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173

Assinado de forma digital por NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173
Dados: 2022.07.25 16:59:27 -03'00'

Norman Araújo Barbosa Junior
A W M ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ:15.676.472/0003-06
DIRETOR OPERACIONAL

VIVARIO

AUTORIZAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO.

Autorizo por meio desta, a contratação da Empresa **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI,** especializada na prestação de serviço **Pré- preparo, preparo, transporte, fornecimento e destruição de dietas normais e modificadas,** para atender as necessidades do **OCS Viva Rio e do Município do Rio de Janeiro**, em virtude da necessidade de realização dos serviços acima descritos.

Data: 27/09/2022.

JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO
Coordenação Geral de Saúde
CRM: 52.60525-9
Matrícula: 22934
VIVA RIO

Assinatura do Solicitante

Rua Alberto de Campos nº 12, Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.411-030
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Fazenda

ALVARÁ DE LICENÇA PARA ESTABELECIMENTO

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	CNPJ / CPF	PROCESSO DE CONCESSÃO	ÚLTIMO PROCESSO DE DEFERIMENTO	IRLF/GRLF
1370415-5	15.676.472/0003-06	04/811.588/2022	04/811.588/2022	GRLF1 - Centro

CONCEDIDO A

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI
CONCEITO ALIMENTACAO

PARA SE ESTABELECER NO

Avenida Rio Branco, 00185, SAL 1020, Centro

COM AS SEGUINTES ATIVIDADES DO CÓDIGO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS (CAE)

4.33.27.6 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES P/CONSUMO EXTERNO
4.33.39.0 - FORNECIMENTO DE CAFÉ PARA CONSUMO EXTERNO
4.33.47.0 - FORNECIMENTO DE LANCHES PARA CONSUMO EXTERNO
4.33.55.1 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA CONSUMO INTERNO
2.55.03.3 - CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DE IMÓVEIS
2.20.17.5 - BUFÊ, SERVIÇOS DE

COM AS SEGUINTES RESTRIÇÕES

VEDADOS INCOMODOS E PREJUIZOS A VIZINHANCA
VEDADA A CIRCULACAO DE MERCADORIAS NO LOCAL
VEDADA A ARMAZENAGEM NO LOCAL
SIMPLES ESCRITORIO

OBSERVAÇÕES

A concessão deste Alvará não importa, entre outros, no reconhecimento de regularidade do estabelecimento quanto a quaisquer normas aplicáveis ao seu funcionamento, especialmente as de proteção da saúde, condições de edificação, instalação de máquinas e equipamentos, prevenção contra incêndios e exercício de profissões.

Códigos CNAE's: 5620-1/01, 8121-4/00, 5620-1/02

Rio de Janeiro, 03 de Fevereiro de 2022	Deferido automaticamente conforme decreto 41827/2016

INAI
INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA INTEGRAL

ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO DE ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Atestamos, a pedido do interessado e para fins de prova, aptidão de desempenho e atestado de execução, que a AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, inscrita no CNPJ n.° 15.676.472/0002-17, localizada e estabelecida na rua:
Rua Duque Bacelar nº 12 Qd:21, Jardim Eldorado, São Luís/MA cep: 65.067.510,
presta serviços ao INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA INTEGRAL - INAI, pessoa jurídica de direito privado, localizado na Rua Bom Jardim, 89 - Baeta Neves – São Bernardo Do Campo - SP - CEP: 09751-290, inscrita no CNPJ sob nº 07.771.646/0001-11, da qual atesta a prestação de serviços de fornecimento de refeições e serviços de nutrição hospitalar.

Nº do Contrato: **001/2021**
Vigência:
Até 25de junho de 2022.
Período de Execução:
10/10/2021 à **17/02/2022**
Endereço de Execução dos Serviços:
Hospital Municipal Santa Ana, localizado na R. Prof. Edgar de Moraes 707, Campo da Vila, Santana de Parnaíba - SP, 06502-165.
Nutricionista Responsável:
Paloma Talita Pereira Lacerda
Nº de Inscrição no CRN-3:
26308

INAI
INSTITUTO NACIONAL
DE ASSISTÊNCIA INTEGRAL

Descrição das Atividades Prestadas:

Item	Serviço	Média mês
1.	DESJEJUM PACIENTE	994
2.	DESJEJUM ACOMPANHANTE	365
3.	DESJEJUM SERVIDOR	1820
4.	COLAÇÃO PACIENTE	992
5.	COLAÇÃO ACOMPANHANTE	401
6.	ALMOÇO PACIENTE	1040
7.	ALMOÇO ACOMPANHANTE	376
8.	ALMOÇO SERVIDOR	3767
9.	LANCHE PACIENTE	941
10.	LANCHE ACOMPANHANTE	349
11.	LANCHE SERVIDOR	1821
12.	JANTAR PACIENTE	947
13.	JANTAR ACOMPANHANTE	369
14.	JANTAR SERVIDOR	2812
15.	CEIA PACIENTE	933
16.	CEIA ACOMPANHENTE	420
17.	CEIA SERVIDOR	1487
18.	AGUÁ 20 LTS	67
19.	CAFÉ REFEITORIO	597
20.	CAFÉ AREAS FECHADAS	595
21.	CHÁ REFEITORIO	340

Registramos, ainda, que as prestações dos serviços acima referidas apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente.

Pela verdade, firmamos a presente.

Santana de Parnaíba - SP, 17 de fevereiro de 2022.

Flávio Junior Amaro da Silva
Presidente

CNPJ: 07.771.646/0001-11
R Bom Jardim, 89 – Baeta Neves – CEP 09751-290
São Bernardo do Campo – SP
Fone: (11) 2786-8388 - Site: www.inai.net.br
Email: diretoria.geral@inai.net.br / financeiro@inai.net.br / rh@inai.net.br

ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO DE ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O **INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLINICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP,** inscrito no CNPJ/MF sob nº 33.981.408/0001-40, com sede na Rua Maria Eugênia, nº 138, Humaitá – Rio de Janeiro/RJ, CEP.: 22.261-080, por intermédio de seu representante legal, o Diretor Executivo Sr. DANIEL CARDOSO DE SÁ, Administrador, portador do RG nº 08424177-7, expedido pelo IFP-RJ e no CPF/MF sob o nº 077.572.677-06, atesta, para todos os fins de direito, que a Pessoa Jurídica AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, inscrita no CNPJ n.º 15.676.472/0001-36, estabelecida na Rua 13 – Rodrigues Fernandes, sala 3, n° 21, Bairro Cohama, município de São Luis, estado do Maranhão, presta serviços para a Pessoa Jurídica INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP, inscrita no CNPJ n.º 33.981.408/0001-40, os serviços abaixo descriminados(s) de forma satisfatória, com eficiência e qualidade, nada tendo que a desabone:

Nº do Contrato: 018/2022

Período de Execução: 01/02/2022 a até a presente data.

Endereço de Execução dos Serviços: Hospital Estadual Getúlio Vargas (HEGV) e Unidade de Pronto Atendimento da Penha (UPA 24HRS), localizados na Avenida Lobo Júnior, n° 2293, Bairro Penha Circular, Rio de Janeiro/RJ.

Nutricionista Responsável: JENYPHER SILVA COSTA

Nº de Inscrição no CRN-11: 6844

Descrição das Atividades Prestadas na área de Alimentação e Nutrição: (TIPO, QUANTIDADE, ETC.)

SERVIÇO	QUANTIDADE MÊS
Desjejum	9.402
Colação	9.038
Almoço	16.920

Lanche	8.306
Jantar	9.854

Pela verdade, firmamos a presente.

Rio de Janeiro-RJ, 14 de julho de 2022.

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP

Rua Maria Eugênia, 138 - Humaitá, Rio de Janeiro –RJ

15º Cartório Ofício de Notas

TRASLADO

LIVRO:	4.585	PROCESSO:	09715.2022.7.2637
FOLHAS:	058/060	PROTOCOLO:	141530838
ATO NOTARIAL:	015	DATA DO ATO:	04.07.2022

PROCURAÇÃO BASTANTE QUE FAZ O INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL – IPCEP, na forma abaixo:

Aos 04 (quatro) dias do mês de Julho (07) do ano de 2022 (dois mil e vinte e dois) – **04/07/2022**, na República Federativa do Brasil, RJ, Cidade do Rio de Janeiro, Serviço Notarial do 15° Ofício, perante mim, Felip Leandro Novoa Nogueira, Tabelião Substituto, compareceu como OUTORGANTE: ----------

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL – IPCEP, associação privada que exerce como atividade econômica principal atividades de associações de defesa de direitos sociais (94.30-8-00), inscrito no CNPJ sob o n° 33.981.408/0001-40, estando seu estatuto social registrado no Ofício do Registro Civil das Pessoas Jurídicas da Comarca da Capital / RJ na matrícula n° 8500, com sede na Rua Maria Eugênia, n° 138, Humaitá, Rio de Janeiro, RJ, Endereço Eletrônico: contato@ipcep.org.br, representada por seu diretor executivo, DANIEL CARDOSO DE SÁ, brasileiro, administrador, casado, portador da carteira de identidade do DETRAN/CNH/RJ n° 03.630.142.096, expedida em 03/09/2021, inscrito no CPF sob o n° 077.572.677-06, com endereço comercial na sede da outorgante, de acordo com a Ata n° 056/2022 realizada em 27/05/2022, arquivada em 30/06/2022. ----------

O(s) comparecente(s) juridicamente capaz(es), reconhecido(s) como sendo o(s) próprio(s) por mim, pelo(s) documento(s) que me exibiu(ram) e que, por cópia(s) autenticada(s), fica(m) arquivado(s) nestas Notas, o(s) qual(is) ratifica(m) a(s) sua(s) qualificação(ões). ----------

Então pela OUTORGANTE, para os efeitos previstos no Art. 653 da Lei Federal n° 10.406/2002, me foi dito o seguinte: ----------

A. **MANDATÁRIO**: ----------

Que, nomeia e constitui como seu procurador, **LEONARDO FONSECA LOPES**, brasileiro, advogado, solteiro, portador da carteira de identidade da OAB/RJ n° 201.474, expedida em 17/09/2015, inscrito no CPF sob o n° 136.593.097-10, com endereço comercial na sede da outorgante. ----------

B. **PODERES**: ----------

1336417AA17492

TRASLADO

Que, ao MANDATÁRIO, confere os seguintes poderes: ----------

I. Representá-la em licitações e contratos da Administração Pública, podendo retirar editais, apresentar documentação e propostas, participar de sessões publicas de habilitação e julgamento, assinar as respectivas atas e contratos, registrar ocorrências, formular ofertas, lances e impugnações, interpor recursos desistir deles, renunciar ao direito de recursos e contrarrazões, assinar contratos, negociar preços e demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. ----------

II. Representá-la perante quaisquer Instituições Bancárias, assinar contratos de abertura ou encerramento de contas, fundos de investimento, fornar saques, dar ordem de pagamento e contra ordens, requerer saldos, extratos de contas, compor débito existentes ou futuros, promover recadastramentos, requisitar talões de cheques e cartões de saque e/ou de crédito, comunicar extravios, solicitar informações, autorizar débitos, transferências e ordens de pagamentos, requerer certidões, assinar declarações em qualquer departamentos ou seções, sacar, emitir e endossar cheques, efetuar depósitos e retiradas mediante recibos, solicitar senhas, cadastrar senhas, bloquear e desbloquear senhas, cheques especiais, movimentar a conta, concordar ou discordar de saldos credores, devedores, receber todas e quaisquer quantias devidas ou destinadas a Outorgante, vencidas ou vincendas, assinar contrato de câmbio e seus respectivos aditivos e averbações, assinar autorização para débitos em conta relativos a operações de câmbio, abrangendo os poderes ora outorgados a todos os meios veiculados pelas instituições bancárias, sejam físicos ou eletrônicos, tais como caixa bancários, aplicativos de telefones, sítios da rede mundial de computadores, telefones, entre outros. ----------

III. Representá-la perante quaisquer prestadores de serviços, públicas ou privadas, podendo efetuar contratação de serviços, trocar titularidade, pedir nova ligação, indicar credores e devedores, assinar contratos, alugar aparelhos, estipular e concordar com cláusulas e condições, ajustar preço, fazer acordos, dar recibos e quitações, contratar, restabelecer e cancelar serviços, indicar forma de pagamento / cobrança, se por boleto ou indicar conta para débito automático. -

IV. Representá-la perante Ofícios de Registros de Imóveis, Serviços Notariais, Repartições Públicas Municipais, Estaduais, Federais e Autarquias, ministérios e seus departamentos, e onde mais preciso for e com esta se apresentar, a bem e na defesa de seus direitos e interesses, onde tudo poderá requerer, recorrendo, juntando, retirando e assinando, inclusive termos,

TRASLADO
Celso L. N. Nogueira
Tabelião Substituto

compromissos, requerimentos e petições, pagando guias, apresentando provas, prestando declarações e informações, orais ou escritas, assinar escrituras, inclusive de Rerratificação e aditamento, abrindo processos administrativos, cumprindo exigências, liquidando e parcelando dívidas de tributos fiscais; juntar, desentranhar, retirar, apresentar e assinar papéis, documentos, guias e requerimentos, certidões, certificados, alvarás de licença, formulários, apresentar provas e recursos, pagar impostos, taxas e emolumentos, zelar por seus interesses, podendo deliberar sobre qualquer assunto, dar ou negar o seu consentimento para os negócios a serem realizados, agindo, enfim, com a mais absoluta plenitude de poderes, para a prática de todos os atos que competirem a outorgante, podendo ainda, contratar e constituir advogados com poderes da cláusula "ad-judicia" para o foro em geral, perante qualquer Juízo, Instância ou Tribunal, e mais os especiais de transigir, desistir, firmar compromissos, acordos e composições, propor contra quem de direito as ações que entender conveniente, defendê-lo nas contrárias, requerer medidas assecuratórias de seus direitos, preventivas e/ou preliminares, usar dos recursos legais, receber notificação e intimação, cobrar e receber amigável ou judicialmente tudo quanto lhe for devido ou tiver direito a qualquer título ou pessoa, assinando recibos e dando quitação. ----------

V. Representá-la perante o Ministério da Fazenda, Secretaria Federal de Fazenda, Receita Federal e suas agências, quaisquer órgãos do Imposto de Renda, fazer sua declaração de renda, retificação da declaração de renda, declarar valores, pagar multas, apresentar documentação, cumprir exigências, apresentar esclarecimentos, declarar pagamentos, bens, dívidas e créditos, requerer, assinar e resolver o que for preciso, recorrer, juntar e retirar documentos, preencher e assinar os formulários e as declarações necessárias. ----------

VI. Representá-la perante a Delegacia Regional do Trabalho ou quaisquer de seus órgãos e departamento e perante o respectivo Sindicato, tratar dos assuntos referentes a rescisão contratual, assinar cartas de dispensa, ficha de registro, papéis, guias, requerimentos, contratos, dar e assinar recibos de quitação de natureza trabalhista, juntar e desentranhar documentos e papéis, prestar declarações e informações, podendo para tanto passar recibos, dar quitação, endossar, descontar, depositar cheques, assinar termos, livros ou quaisquer outros documentos e papéis e o que mais for exigido. ----------

VII. Representá-la perante quaisquer operadoras e/ou seguradoras de saúde, podendo praticar todos os atos que forem relacionados à contratação ou manutenção de plano de saúde,

Rua do Ouvidor, 69 - Centro - CEP: 20.040-030 - Tel.: 55 21 3231-2050 - Av. das Américas, 500 - Bl. 11 - Lj. 108 - Downtown - Barra da Tijuca
Tel.: 55 21 3154-1504 - CEP: 22.640-100 - Rio de Janeiro - RJ - Brasil - E-mail: falecom@15.com.br - www.cartorio15.com.br
15º Cartório

VALIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL. QUALQUER ADULTERAÇÃO OU EMENDA INVALIDA ESTE DOCUMENTO

08541A417420

TRASLADO
Felip L. N. Nogueira
Tabelião Substituto

inclusive preenchimento e assinatura da Declaração de Saúde, quando necessário, e tudo mais que se fizer necessário para prática e fiel cumprimento deste mandato, inclusive firmar compromisso e Termo de opção por Agravo ou CPT, processar mudança/transferência de plano, podendo para tanto assinar Proposta de admissão e firmar compromisso, podendo inclusive solicitar o cancelamento do plano anterior aceitar e realizar adaptação de plano não regulamentado, de acordo com os critérios emitidos pela Agência Nacional de Saúde (ANS), assim como também firmar Aditivo de troca de titularidade, praticando todos os demais atos necessários a essas contratações, firmar compromissos, dar quitação, fazer pagamento, propor acordos, efetuar desistências e cancelamento de plano. ----------

VIII. Constituir advogado(s) com os poderes da cláusula "ad judicia et extra" para o foro em geral, em qualquer juízo, instância ou tribunal, em qualquer grau de jurisdição, para representá-la em todo e qualquer processo judicial de seu interesse, para acompanhar, requerer e/ou ingressar em processos, participar de audiências, fazer acordos ou não, requerendo, assinando e resolvendo o quer for preciso, propor e variar de ação e de recursos, concordar, discordar, transigir e desistir de eventuais ações podendo substabelecer. ----------

C. VALIDADE: ----------

O presente instrumento vigorará até que seja expressamente revogado, caso ocorra antes. -----

CERTIFICO E PORTO POR FÉ, o seguinte: ----------

1°. Foram-me apresentados e ficam arquivados nestas notas, os seguintes documentos: ---

A. Certidão do RCPJ da Capital / RJ do Estatuto da Associação Civil datado de 19/08/2021 (Protocolo n° 202109201109031 de 24/11/2021); ----------

B. Certidão do RCPJ da Capital / RJ da Ata de Reunião do Conselho de Administração n° 056/2022 (Protocolo n° 202206201156051 de 30/06/2022); ----------

C. Cópias autenticadas de Identidade do representante da Outorgante e do Mandatário. ---

2°. Em cumprimento ao Art. 197 da Consolidação Normativa, transmitirei no prazo legal o resumo do presente ato a Corregedoria Geral de Justiça, ficando o conteúdo do mesmo disponível para consulta no site do Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro, item: consultas – subitem: selos. ----------

3°. Certifico que pelo presente ato são devidas as seguintes custas: procuração - bens móveis e imóveis - tabela 7 item 2 sub item b: R$ 303,99); (2 comunicações - tabela 1 item 5: R$ 29,76);

TRASLADO
Felip L. N. Nogueira
Tabelião Substituto
Mat. 9416170 - CGJ/RJ

(1 arquivamento/desarquivamento - tabela 1 item 4: R$ 12,64); (20% FETJ: R$ 69,31); (5% FUNPERJ: R$ 17,32); (5% FUNDPERJ: R$ 17,32); (ISS: R$ 18,56); (4% FUNARPEN: R$ 13,86); (2% PMCMV e atos gratuitos: R$ 6,07); (distribuição: R$ 34,77); Totalizando: R$ 523,79. ----------

4". Consulta de Óbito em nome do(a,s) representante da outorgante(s) feita(s) a Corregedoria Geral da Justiça do Estado do Rio de Janeiro nesta data nº OFBW-01739989 - Nenhuma ocorrência foi encontrada na base de óbitos - Gerado em: 04/07/2022. ----------

Assim me declarou, do que dou fé, e me pediu que lhe lavrasse o presente instrumento, que foi lido por mim em voz alta, aceitando como está redigido, declarando ainda que expressa o seu real desejo, dispensando a presença de testemunhas. ----------

Eu, (assinatura), Felip Leandro Novoa Nogueira, Tabelião Substituto, lavrei, li e encerro o presente ato colhendo a(s) assinatura(s). (assinatura) DANIEL CARDOSO DE SÁ. ----------

Nada mais consta do que dou fé. ----------

TRASLADADA EM SEGUIDA. ----------

Eu, _____, Felip Leandro Novoa Nogueira, Tabelião Substituto, digitei, conferi, subscrevo e assino em público e raso. _____ TAB. SUBSTITUTO.

FELIP LEANDRO NOVOA NOGUEIRA
Tabelião Substituto
Mat. 9416170 - CGJ/RJ
Lei Federal nº 8.935/1994, Art. 20, §4º)

Poder Judiciário - TJERJ
Corregedoria Geral da Justiça
Selo de Fiscalização Eletrônico
EEFC55162-PGB
Consulte a validade do selo em:
https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/

15º Ofício de Notas
Tabelião Fernanda de Freitas Leitão
Rua do Ouvidor, 89, Centro - Rio de Janeiro
Av das Américas 500, Bloco 11, Loja 106
E-mail: falecom.cgj@cartorio15.com.br
Tel: (21) 3233-1600

VALIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL. QUALQUER ADULTERAÇÃO OU EMENDA INVALIDA ESTE DOCUMENTO

Rua do Ouvidor, 89 - Centro - CEP: 20040-030 - Tel: (21) 3233-1600 - Av. das Américas, 500 - Bloco 11 - Loja 106 - Downtown - Barra da Tijuca
Tel: (21) 2143-1110 - CEP: 22640-100 - Rio de Janeiro - RJ - Brasil - E-mail: falecom.cgj@cartorio15.com.br - www.cartorio15.com.br

SP68141174921

Balanço Patrimonial

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA
Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI - CNPJ: 15.676.472/0001-36
Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03;, Nº 21, COHAMA - São Luís/MA - CEP 65074-180

SILAS A C
Fortes Contábil 6.189.1

Conta	Descrição	31/12/2021	
1	*** Ativo ***	1.174.339,21	D
1.01	Ativo Circulante	833.620,21	D
1.01.01	Disponibilidades	833.620,21	D
1.01.01.01	Numerários em Espécie	833.620,21	D
1.01.01.01.02	Conta bancária	833.620,21	D
1.01.01.01.02.0001	BANCO Inter	163.046,69	D
1.01.01.01.02.0002	BANCO DO BRASIL	670.573,52	D
1.07	Ativo não Circulante	340.719,00	D
1.07.04	Imobilizado	340.719,00	D
1.07.04.01	Bens em Operação	340.719,00	D
1.07.04.01.01	Bens Utilizados na Produção e/ou Prestação de Serviços	340.719,00	D
1.07.04.01.01.0004	Veículos	30.000,00	D
1.07.04.01.01.0005	Móveis, Utensílios e Instalações Comerciais	278.719,00	D
1.07.04.01.01.0006	Equipamentos de Processamento de Dados	32.000,00	D
2	*** Passivo ***	1.174.339,21	C
2.01	Passivo Circulante	185.192,52	C
2.01.01	Obrigações de Curto Prazo	185.192,52	C
2.01.01.03	Obrigações Trabalhistas, Previdenciárias e Fiscais	185.192,52	C
2.01.01.03.03	Obrigações Fiscais	185.192,52	C
2.01.01.03.03.0020	Outros Impostos e Taxas a Recolher	185.192,52	C
2.07	Patrimônio Líquido	989.146,69	C
2.07.01	Capital Realizado	1.100.000,00	C
2.07.01.01	Capital Social	1.100.000,00	C
2.07.01.01.01	Capital Social de Domiciliados e Residentes no País	1.100.000,00	C
2.07.01.01.01.0001	Capital Subscrito de Domiciliados e Residentes no País	1.100.000,00	C
2.07.07	Outras Contas	110.853,31	D
2.07.07.01	Outras Contas	110.853,31	D
2.07.07.01.01	Lucros Acumulados	4.746,69	C
2.07.07.01.01.0001	Lucros Acumulados e/ou Saldo à Disposição da Assembléia	4.746,69	C
2.07.07.01.02	(-) Prejuízos Acumulados	115.600,00	D
2.07.07.01.02.0001	(-) Prejuízos Acumulados	115.600,00	D

Data de Encerramento: 31/12/2021
Valor de Ativo e Passivo: R$ 1.174.339,21 (Hum Milhão Cento e Setenta e Quatro Mil Trezentos e Trinta e Nove Reais e Vinte e Um Centavos) .

São Luís-MA, 25 de Janeiro de 2022

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
Titular
008.552.021-73

SILAS ANTONIO COSTA SILVA
CONTADOR
CRC/MA - 014750 - O

Demonstração do Resultado do Exercício

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA
Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI - CNPJ: 15.676.472/0001-36
Estabelecimentos: Todos; Centros de Resultado: Todos

SILAS A C
Fortes Contábil 6.189.1

Conta	Descrição	01/01/2021 a 31/12/2021
(+) 010	Receita Bruta Operacional	456.179,43
010.01	Faturamento Prod. Merc. e Serviços	456.179,43
010.01.03	Vendas de Serviços	456.179,43
(-) 020	Deduções da Receita	11.515,34
020.01	Impostos Faturados	11.515,34
020.01.05	Simples	11.515,34
(=) 030	Receita Líquida	444.664,09
(-) 040	Custo Mercad./Serv./Produtos Vendidos	6.000,00
040.01	Custo dos Produtos Vendidos	6.000,00
(=) 060	Lucro Bruto	438.664,09
(-) 070	Despesas Operacionais	433.917,40
070.01	Despesas Administrativas	433.917,40
(=) 110	Res. Antes das Participações e Contrib.	4.746,69
(=) 150	Res. Antes Imp.Renda e Contrib. Social	4.746,69
(=) 200	Resultado Líquido do Exercicio	4.746,69

São Luís-MA, 25 de Janeiro de 2022

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
Titular
008.552.021-73

SILAS ANTONIO COSTA SILVA
CONTADOR
CRC/MA - 014750 - O

Notas Explicativas das Demonstrações Contábeis em 25/01/2022

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA
Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI - CNPJ: 15.676.472/0001-36

SILAS A C
Fortes Contábil 6.189.1

Nota 1 - Contexto Operacional

A empresa AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI,Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03;, N° 21 COHAMA - São Luís/MA - CEP 65074-180, Cidade: São Luis, Estado: MA, e tem como principal objetivo Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas. Foi constituida em 08/06/201 conforme seu documento constitutivo.

Nota 2 - Base de Preparação e Apresentação das Demonstrações Financeiras

Na elaboração das demonstrações financeiras de 2021, além da observância à Lei n° 6.404/76 e sua alterações, a empresa declara, de forma explicativa e sem reservas, que em todas as circunstâncias, representação apropriada é obtida pela conformidade com as normas, interpretações e comunicadc técnicos do Conselho Federal de Contabilidade - CFC, relacionados a seguir:

a) Resolução CFC n° 750/93 e suas alterações - dispõe sobre os Princípios de Contabilidade;
b) Resolução CFC n° 1.330/11 - Aprova a ITG 2000 - Escrituração Contábil;
c) Resolução CFC n° 1.374/11 e suas alterações - aprova a Estrutura Conceitual para Elaboração vulgação de Relatórios Contábeis e Financeiros;
d) Resolução CFC n° 1.185/09 e suas alterações - aprova a NBC TG 26 - Apresentação das Demonstraçõe Financeiras;
e) Resolução CFC n° 1.255/09 e suas alterações - aprova a NBC TG 1000 - Contabilidade para Pequenas Médias Empresas;
f) Demais NBC TGs completas, quando aplicáveis

Nota 3 - Práticas Contábeis

3.1 - Disponibilidades

As políticas contábeis descritas em detalhes abaixo têm sido aplicadas de maneira consistente nessa demonstrações contábeis e seguiram os princípios, métodos e critérios uniformes em relação àquele adotados no encerramento do último período social, findo em 31 de dezembro de 2021.

a) Moeda Funcional e Moeda de Apresentação
Essas demonstrações financeiras são apresentadas em real, que é a moeda funcional do ambient econômico onde a instituição atua.

b) Base de Mensuração
demonstrações financeiras foram preparadas utilizando o custo histórico como base de valor, cc exceção das aplicações financeiras apresentadas a valor justo por meio do resultado. As propriedade para investimento são mensuradas a valor justo.

c) Regime de Escrituração
Foi adotado o regime de competência para o registro das mutações patrimoniais ocorridas no exercícic A aplicação desse regime implica no reconhecimento das receitas, custos e despesas quando incorridas independentemente de seu efetivo recebimento ou pagamento.

d) Caixa e Equivalente de Caixa
Caixa e equivalente de caixa incluem o caixa, os depósitos bancários, outros investimentos de curt prazo, de alta liquidez, com vencimentos originais de três meses ou menos, que são prontament conversíveis em um montante conhecido de caixa e que estão sujeitos à um insignificante risco d mudança de valor.

Nota 4 - Patrimônio Líquido

4.1 - Divisão do Capital Social

O patrimônio social é apresentado em valores atualizados, acrescidos do resultado do exercíci ocorrido, patrimoniais e os ajustes de avaliação patrimonial considerados, enquanto não computados n resultado do período em obediência ao regime de competência, as contrapartidas de aumento c diminuições de valor atribuído a elementos do ativo e do passivo, em decorrência da sua avaliação

Continua...

Notas Explicativas das Demonstrações Contábeis em 25/01/2022

preço de mercado.

São Luís-MA, 25 de Janeiro de 2022

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
Titular
008.552.021-73

SILAS ANTONIO COSTA SILVA
CONTADOR
CRC/MA - 014750 - O

Análise pelos Índices do Balanço

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA — SILAS A C

Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI - CNPJ: 15.676.472/0001-36 — Fortes Contábil 6.189.1

Mês/Ano: 12/2021

Código	Nome	Expressão	
	Valores		**Resultado**
ET	Endividamento Total	(c201+c20301)/c1	
	(185.192,52 + 0,00)/ 1.174.339,21		0,16
	O quanto dos ativos da empresa estão financiados por terceiros. Quanto menor melhor.		
LC	Liquidez Corrente	c101/c201	
	833.620,21 / 185.192,52		4,50
	Quanto a empresa possui de Ativo Circulante para cada R$ 1,00 de Passivo Circulante. Quanto maior, melhor.		
LG	Liquidez Geral	(c101+c10700)/(c201+c20301)	
	(833.620,21 + 0,00)/(185.192,52 + 0,00)		4,50
	Quanto a empresa possui de ativo para cada 1,00 de Passivo. Quanto maior melhor.		
SG	Solvência Geral	(c101+c10700)/(c201+c20301)	
	(833.620,21 + 0,00)/(185.192,52 + 0,00)		4,50
	Expressa o grau de garantia que empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamentos do total de suasdividas, Quanto maior, Melhor.		

ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
00855202173	NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
92961657334	Silas Antonio Costa Silva

CERTIFICO O REGISTRO EM 26/07/2022 08:09 SOB Nº 20220922829.
PROTOCOLO: 220922829 DE 25/07/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12209641831. CNPJ DA SEDE: 15676472000136.
NIRE: 21600179785. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 26/07/2022.
JUCEMA AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

CARLOS ANDRÉ DE MORAES PEREIRA
SECRETÁRIO-GERAL
www.empresafacil.ma.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA
15.676.472/0001-36 MATRIZ		08/06/2012

NOME EMPRESARIAL
AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)	PORTE
CONCEITO ALIMENTACAO	EPP

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL
56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar
47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns
56.11-2-01 - Restaurantes e similares
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
81.21-4-00 - Limpeza em prédios e em domicílios
81.29-0-00 - Atividades de limpeza não especificadas anteriormente

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA
230-5 - Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (de Natureza Empresári

LOGRADOURO	NÚMERO	COMPLEMENTO
R 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03;	21	********

CEP	BAIRRO/DISTRITO	MUNICÍPIO	UF
65.074-180	COHAMA	SAO LUIS	MA

ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE
CONCEITOALIMENTACAO.COMERCIAL@GMAIL.COM	(98) 8161-7390

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****

SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVA	08/06/2012

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL
********	********

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia **07/03/2022** às **20:14:12** (data e hora de Brasília). Página: **1/1**

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO
Av. Rio Branco, 173 - 5° andar, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20040-007
Telefone: (21)2517-8178 - http://www.crn4.org.br/ - E-mail: crn4@crn4.org.br

CERTIDÃO DE UNIDADE
VÁLIDA ATÉ 15.07.2023 SOMENTE PARA UF RJ

Certifico e dou fé, a pedido da interessada, **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**, que revendo os nossos arquivos, constatei que a pessoa jurídica possui registro n° **22200381** no Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região. A empresa em questão apresentou o(a) Nutricionista **ELIDA DAMIANA AGUIAR FIGUEIREDO,** inscrito(a) no CRN-4 sob o n° **95100152**, como responsável pela Unidade de Alimentação **HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER**, localizada à Rua Nilopolis, 329 - Realengo, Rio de Janeiro/RJ, onde são fornecidas **2.530** refeições/dia. O Quadro Técnico é composto pelo(s) profissional(ais) **DANIELLE CAETANO DA SILVA GONZAGA (CRN-4 09101136), LUCIANA NOGUEIRA (CRN-4 13101179), MARIA CLAUDIA LEAL BOMFIM GUEDES (CRN-4 94100454), JANE PATRÍCIA SANTOS DE ALMEIDA BARROS (CRN-4 98100369) e RITA DE CASSIA LOPES SIMOES DE OLIVEIRA (CRN-4 88100018)**. Certifico, ainda, que o(a) Nutricionista responsável mencionado(a) apresenta situação técnica e financeira regular. Nada mais tendo sido requerido, mandei lavrar a presente, que vai devidamente assinada pela Conselheira Secretária.

Rio de Janeiro-RJ, 26 de agosto de 2022

SAMARA GOMES SILVA CRANCIO

Coordenadora de Fiscalização
Delegação de Competência
Portaria n° 04/2013 de 21/06/2013

Documento assinado eletronicamente por **Samara Gomes Silva Crancio, Coordenador(a) de Fiscalização**, em 26/08/2022, às 15:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §2°, do art. 4°, do Decreto n° 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0855136** e o código CRC **FAC4B8CF**.

PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO
Corregedoria Geral da Justiça
Secretaria Judicial de Distribuição do Fórum de São Luís

CERTJUDONE-SJDFRSL - 35632022
Código de validação: E466C8F15A

Número da guia: 22057301001304589.

USANDO da faculdade que me confere a Lei. **CERTIFICO** a requerimento de pessoa interessada que, dando busca em nossos Arquivos dos Feitos das Varas Cíveis e Comércio, a partir do dia primeiro (1º) do mês de janeiro (01) do ano de dois mil e doze (2012) até o dia oito (08) do mês de agosto (08) do ano corrente, constatei **NÃO EXISTIR**[1] distribuição de pedido de **Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial ou Insolvência Civil** contra: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 15.676.472/0001-36. CERTIFICO** finalmente que a Secretaria de Distribuição é a única existente nesta Cidade e **Termo Judiciário** de São Luís. O referido é verdade me reporto e dou fé. Dada e passada a presente Certidão na Secretaria de Distribuição a meu cargo, no Fórum "Desembargador Sarney Costa", nesta Cidade de São Luís, Capital do Estado do Maranhão. Eu, **Ana Cristina Brito Alves**, Técnico Judiciário, mat. 102442, consultei e digitei. E eu, **Anselmo de Jesus Carvalho**, Secretário Judicial da Distribuição, mat. 100073, subscrevo e assino digitalmente.

ANSELMO DE JESUS CARVALHO
Secretário Judicial de Distribuição de Entrância Final
Secretaria Judicial de Distribuição do Fórum de São Luís
Matrícula 100073

[1] **OBSERVAÇÃO:**
O CNPJ constante nesta certidão foi informado pelo solicitante. Sua titularidade deverá ser conferida pelo interessado e destinatário. Os feitos oriundos da Vara de Interesses Difusos e Coletivos terão sua competência vinculada às Varas Cíveis e/ou Fazenda, de acordo com os litigantes. As consultas foram realizadas nos sistemas Themis PG e Processo Eletrônico Judicial (PJE) e **ABRANGE SOMENTE AS VARAS COMUNS DO TERMO JUDICIÁRIO DE SÃO LUIS**. Esta certidão terá validade de sessenta (60) dias (art. 149 do Código de Normas da CGJ) e emitida em uma única via mediante código de Selo Eletrônico Judicial, sem rasuras e mediante assinatura eletrônica do servidor (art. 150 do Código de Normas da CGJ c/c art.7º da Resolução-GP nº 38/2022). Esta certidão foi expedida nos termos da Resolução-GP nº 38/2022 e a autenticidade do Selo de Fiscalização Eletrônico Judicial será objeto de conferência por qualquer interessado, que poderá consultar a validade do selo e o detalhamento dos respectivos atos praticados no sítio eletrônico do Tribunal de Justiça do Maranhão por meio do link https://selos.tjma.jus.br, mediante o preenchimento do código de validação do selo ou através de aplicativo leitor de QR Code.

Fórum Desembargador "Sarney Costa"
Avenida Prof. Carlos Cunha, s/n, Calhau, São Luís/MA – CEP 65076-820 – Fone (98) 3194-5409 / 5408

Documento assinado. SÃO LUÍS - ENTRÂNCIA FINAL, 09/08/2022 14:55 (ANSELMO DE JESUS CARVALHO)

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI
CNPJ: 15.676.472/0001-36

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. não constam pendências relativas aos débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB); e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 16:28:44 do dia 31/03/2022 <hora e data de Brasília>.
Válida até 27/09/2022.
Código de controle da certidão: **EB43.ABA6.B34C.60B1**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

CERTIFICADO
1020220092142752

PREFEITURA DE SAO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA

Número da Certidão: 00007156262022

Validade: 02/11/2022

CERTIFICAMOS QUE ATÉ A PRESENTE DATA NÃO CONSTA DÉBITO FISCAL RELATIVO A PESSOA JURÍDICA, DESCRITA ABAIXO, RESERVA-SE O DIREITO DE A FAZENDA MUNICIPAL COBRAR DÍVIDAS POSTERIORMENTE COMPROVADAS, HIPÓTESE PREVISTA NOS ARTIGOS 80 E 146, DA LEI 6.289, DE 28/12/2017 DO CÓDIGO TRIBUTÁRIO MUNICIPAL.

DADOS DA PESSOA JURÍDICA		
CNPJ: 15.676.472/0001-36	**Inscrição Municipal:** 82080007	
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTAÃ‡ÃƒO E SERVIÃ‡OS EIRELI		
ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL		
562010100 – FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS		
ENDEREÇO DE LOCALIZACAO		
Logradouro: RUA 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03;		
Número: 21	**Complemento:** QUADRA21	
Bairro: COHAMA		
Município: SAO LUIS – MA		**CEP:** 65074180

A presente certidão, sem conter rasuras, tem sua eficácia até a data de validade acima informada, tendo sido lavrada em São Luís (MA), em **05 de julho de 2022 ?s 09:45**, sob o código de autenticidade nº **E1024294EFF4833BC07426AC924C2CA2**.

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada na Internet, em https://stm.semfaz.saoluis.ma.gov.br/validacaocertidao.

"NÃO E VÁLIDA A CERTIDÃO QUE CONTIVER EMENDAS, RASURAS OU ENTRELINHAS."

GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÍVIDA ATIVA

Nº Certidão: 047610/22 **Data da** 05/07/2022 09:39:41

Inscrição Estadual: 126786585 **CPF/CNPJ:** 15676472000136

Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI

Endereço: RUA 13 - RODRIGUES FERNANDES SALA:03;, 21 CEP: 65074180 - COHAMA

Telefone: (98)91950043 **Município:** SAO LUIS **UF:** MA

Certificamos que, após a realização das consultas procedidas no sistema desta Secretaria e na forma do disposto do artigo 156, da lei nº 2.231, de 29/12/1962, substanciado pelos artigos 240 a 242 da lei nº 7.799, de 19/12/2002, bem como prescreve o artigo 205 da lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 (Código Tributário Nacional) não constam débitos inscritos na Dívida Ativa, em nome do sujeito passivo acima identificado.

Validade da Certidão: 120 (cento e vinte) dias: 02/11/2022.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no endereço:
http://portal.sefaz.ma.gov.br/, clicando no item "Certidões" e em seguida em "Validação de Certidão Negativa de Dívida Ativa".

CERTIDÃO EMITIDA GRATUITAMENTE.

Data Impressão: 05/07/2022 09:39:41

Voltar | Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 15.676.472/0001-36
Razão Social: A W M ARAUJO
Endereço: RUA DUQUE BACELAR 12 QUADRA21 / JARDIM ELDORADO / SAO LUIS / MA / 65067-510

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 29/08/2022 a 27/09/2022

Certificação Número: 2022082901000754469004

Informação obtida em 06/09/2022 11:03:38

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 04
Consolidação Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ: 15.676.472/0001-36
NIRE 21600179785

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR, brasileiro, solteiro, natural da cidade de Goiânia - GO, nascido em 09/11/1985, RG nº 4438631 SSPA-GO e CPF nº 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, nº 21, Bairro Jardim Eldorado, São Luís MA., CEP 65.067-510. Resolve alterar a empresa AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI, com sede na Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, Sala 03, 21 CEP 65074-180 – São Luís – MA, registrada na Junta Comercial do Estado do Maranhão, sob o NIRE 21600179785 e inscrita no CNPJ sob o nº 15.676.472/0001-36, Resolve, na melhor forma de direito e consoante com o artigo1.033 e 980-A da Lei nº 10.406/02, e em conformidade com a Lei 12.441/2011 e IN 35/2017 DREI., alterar e o Contrato Social da empresa, conforme as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA FILIAL

A empresa a partir desta data, resolver criar uma FILIAL que funcionará na AVENIDA RIO BRANCO, 00185, Bairro CENTRO – RIO DE JANEIRO – RJ, CEP: 20040-007.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO SOCIAL

O Empresário Individual tem por objeto o exercício das seguintes atividades econômicas ATIVIDADE PRINCIPAL É FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS TENDO COMO ATIVIDADES SECUNDÁRIAS LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DOMICILIAR, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES BUFÊ.

II

A VISTA DAS MODIFICAÇÕES CONSOLIDA-SE O EMPRESARIO INDIVIDUAL COM A SEGUINTE REDAÇÃO

CLAUSULA PRIMEIRA - DA RAZÃO SOCIAL

A presente EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA EIRELI, gira sob o nome empresarial AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI, com sede na Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, Sala 03, 21 CEP 65074-180 – São Luís – MA, registrada na Junta Comercial do Estado do Maranhão, sob o NIRE 21600179785 e inscrita no CNPJ sob o nº 15.676.472/0001-36, podendo, a qualquer tempo, a critério de seu titular, abrir ou fechar filiais, em qualquer parte do território nacional.

CLAUSULA SEGUNDA – DO CAPITAL

O capital da empresa que é de R$ 1.100.000,00 (Um milhão e cem mil reais), encontra-se subscrito integralizado R$ 1.100.000,00 (Um milhão e cem mil reais) em moeda corrente do país, totalmente integralizados em moeda nacional.

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 04
Consolidação Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ: 15.676.472/0001-36
NIRE 21600179785

CLAUSULA TERCEIRA - DO OBJETO SOCIAL

O Empresário Individual tem por objeto o exercício das seguintes atividades econômicas: ATIVIDADE PRINCIPAL É FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS TENDO COMO ATIVIDADES SECUNDÁRIAS COMÉRCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DOMICILIAR, COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZÉNS, RESTAURANTES E SIMILARES, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES BUFÊ, LIMPEZA EM PRÉDIOS E EM DOMICÍLIOS E ATIVIDADES DE LIMPEZA NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE.

Parágrafo único. Em estabelecimento eleitos como Sede (Matriz) e Filiais será(ão) exercida(s) a(s) atividade(s) de ATIVIDADE PRINCIPAL É FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS TENDO COMO ATIVIDADES SECUNDÁRIAS COMÉRCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DOMICILIAR, COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZÉNS, RESTAURANTES E SIMILARES, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES BUFÊ, LIMPEZA EM PRÉDIOS E EM DOMICÍLIOS E ATIVIDADES DE LIMPEZA NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE.

E exercerá as seguintes atividades:

5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.
4637-1/99- Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente;
4649-4/08- Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar;
4712-1/00- Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios minimercados, mercearias e armazéns;
5611-2/01 - Restaurantes e similares;
5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções bufê;
8121-4/00 - Limpeza em prédios e em domicílios;
8129-0/00 - Atividades de limpeza não especificadas anteriormente.

CLAUSULA QUARTA - DO PRAZO DE DURAÇÃO

O prazo de duração é por tempo indeterminado. É garantida a continuidade da pessoa Jurídica diante do impedimento por força maior ou impedimento temporário ou permanente do titular, podendo a empresa ser alterada para atender uma nova situação.

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 04
Consolidação Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ: 15.676.472/0001-36
NIRE 21600179785

CLAUSULA QUINTA - DA ADMINISTRAÇÃO

A empresa será administrada pelo titular NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR, a quem caberá dentre outras atribuições, a representação ativa e passiva, judicial e extrajudicial dês EIRELI, sendo a responsabilidade do titular, limitado ao capital integralizado.

CLAUSULA SEXTA - DO EXERCICIO SOCIAL

O término de cada exercício social será encerrado em 31 de dezembro do ano civil, com a apresentação do balanço patrimonial e resultado econômico do ano fiscal.

CLAUSULA SETIMA - DA DECLARAÇÃO

Declara o titular da EIRELI, para os devidos fins e efeitos de direito, que o mesmo não participa de nenhuma outra pessoa jurídica dessa modalidade.

CLÁUSULA OITAVA – DA FILIAL
A empresa poderá a qualquer tempo, abrir e fechar filial ou outra dependência, mediante alteração assinada.

CLÁUSULA NONA – A empresa possui FILIAIS com SEDE na AVENIDA RIO BRANCO, 00185, Bairro CENTRO – RIO DE JANEIRO – RJ, CEP: 20040-007 e na RUA PROFESSOR EDGARD DE MORAES, 83, Bairro JD PROF BENOA – SANTANA DE PARNAIBA – SP, CEP: 06502-010.

CLÁUSULA DECIMA - PORTE EMPRESARIAL
Declaro para os devidos fins e sob as penas da Lei, o enquadramento da Empresa como Pequeno Porte - EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4º do art. 3º da mencionada lei. (art. 3º, I, LC nº 123, de 2006.

E por estar assim constituído, assino o presente instrumento particular que foi lavrado em uma única via que será destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado do Maranhão.

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
CPF nº 008.552.021-73

ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
00855202173	NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR

CERTIFICO O REGISTRO EM 03/02/2022 09:32 SOB Nº 20220127379.
PROTOCOLO: 220127379 DE 02/02/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12201399012. CNPJ DA SEDE: 15676472000136.
NIRE: 21600179785. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 01/02/2022.
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

JUCEMA

RICARDO DINIZ DIAS
VICE-PRESIDENTE
www.empresafacil.ma.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO
Av. Rio Branco, 173 - 5° andar, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20040-007
Telefone: (21)2517-8178 - http://www.crn4.org.br/ - E-mail: crn4@crn4.org.br

CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2023

REGISTRADA EM: 23 / 08 / 2022 **SOB O Nº 22200381**

DADOS DA PESSOA JURÍDICA	
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI	
Nome Fantasia: CONCEITO ALIMENTACAO	
Endereço da Matriz: R RODRIGUES FERNANDES, 21 SALA 03, COHAMA, SAO LUIS-MA.	CNPJ Matriz: 15.676.472/0001-36
Endereço da Filial: AV RIO BRANCO, Nº 165, SALA 1020, CENTRO, RIO DE JANEIRO-RJ.	CNPJ Filial: 15.676.472/0003-06
Capital social da Matriz: R$ 1.100.000,00 (UM MILHÃO E CEM MIL REAIS)	
Capital Social da Filial:	
Objeto Social: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ.	

DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome: BRUNA PAULO DA SILVA
Inscrito em: 07 de agosto de 2014 Sob o nº: 14100879 neste CRN.
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 23 de agosto de 2022.

CERTIFICO que, a Pessoa Jurídica e o(a) Nutricionista acima citados, se encontram registrada e inscrito(a), respectivamente, e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978 do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta Certidão não concede à Pessoa Jurídica o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Nutricionista Responsável Técnico.

QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO.

CARIMBO DO CRN		
Delegação de Competência Portaria nº 04/2013 de 21/06/2013	0849385	**Rio de Janeiro/RJ, 23 de agosto de 2022.** Samara Gomes Silva Crancio Nutricionista CRN-4 03101058 Coordenadora de Fiscalização

Documento assinado eletronicamente por **Samara Gomes Silva Crancio, Coordenador(a) de Fiscalização**, em 25/08/2022, às 08:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §2°, do art. 4°, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0849385** e o código CRC **47AC58D3**.

GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO

Nº Certidão: 116919/22 **Data da** 05/07/2022 09:40:47

Inscrição Estadual: 126786585 **CPF/CNPJ:** 15676472000136

Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI

Endereço: RUA 13 - RODRIGUES FERNANDES SALA:03;, 21 CEP: 65074180 - COHAMA

Telefone: (98)91950043 **Município:** SAO LUIS **UF:** MA

Certificamos que, após a realização das consultas procedidas no sistema desta Secretaria, substanciado pelos artigos 240 a 242, da lei nº 7.799, de 19/12/2002 e disposto no artigo 205 da lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 (Código Tributário Nacional), não constam débitos relativos aos tributos estaduais, administrados por esta Secretaria, em nome do sujeito passivo acima identificado. Ressalvado, todavia, à Fazenda Pública Estadual o direito da cobrança de dívidas que venham a ser apuradas e não alcançadas pela decadência.

Validade da Certidão: 120 (cento e vinte) dias: 02/11/2022.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no endereço:
http://portal.sefaz.ma.gov.br/, clicando no item "Certidões" e em seguida em "Validação de Certidão Negativa de Débito".

CERTIDÃO EMITIDA GRATUITAMENTE.

Data Impressão: 20/07/2022 17:09:16

CONTRATO Nº 159/2022

CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A VIVA RIO E AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI, NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.411-030, por seu presidente, **PEDRO DANIEL STROZENBERG,** brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI,** inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR,** brasileiro, solteiro, portador da carteira de identidade nº 4438631 SSPA-GO e do CPF nº 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, 21, Jardim Eldorado, São Luis/MA, CEP: 65.067-510, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Contrato pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas**, a ser operacionalizado no **Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS)** e na **Coordenação de Emergência Regional (CER)**, localizados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela **OSC VIVA RIO**.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A CONTRATADA obriga-se a manter a execução dos serviços em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas no Termo de Referência – Anexo I.

Parágrafo Primeiro - Quanto à execução dos serviços e outras obrigações:

I. Executar plenamente os serviços ora contratados, nas condições estabelecidas pela CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência - Anexo I, responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;

II. Facilitar a ação da fiscalização, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;

III. Correrão à conta da Contratada todos os custos diretos e indiretos, encargos salariais, fiscais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, taxas de administração, lucros e quaisquer despesas incidentes sobre a prestação dos serviços, necessários à sua completa realização;

IV. Responder única e exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao Contratante ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.

Parágrafo Segundo - A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a contratante possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

São obrigações e responsabilidades da Contratante:

I. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados, emitindo, relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
II. Indicar e disponibilizar as instalações necessárias à execução dos serviços;
III. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
IV. Receber da Contratada as comunicações registradas no "Formulário de Ocorrências" devidamente preenchidos e assinados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
V. Facilitar, por todos seus meios, o exercício das funções da Contratada, dando-lhe acesso às instalações;
VI. Cumprir suas obrigações estabelecidas neste contrato;
VII. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a serem solicitados pela Contratada e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar.
VIII. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados relativos aos serviços contratados;
IX. Observar durante a vigência do contrato que seja mantida pela Contratada, a compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.
X. Zelar pelo cumprimento rigoroso das normas, cláusulas e condições estabelecidas no contrato, bem como fornecer todas as informações relacionadas ao seu objeto;
XI. Notificar, por escrito, a Contratada a respeito de advertência porventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/ CONTROLE:

Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

I. Solicitar à CONTRATADA a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
II. Executar a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;
III. A fiscalização e controle exercidos pela CONTRATANTE não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela CONTRATADA neste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de **12 (doze) meses,** com **data de início em 28/09/2022 e término em 27/09/2023**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da CONTRATANTE, mediante Termo de Aditamento ao presente instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Contrato de Gestão firmado entre a OSS Viva Rio e o Município do Rio de Janeiro seja encerrado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Contrato de Gestão.

Parágrafo Segundo - Caso haja processo licitatório para contratação do serviço objeto deste contrato, e o mesmo seja concluído antes do encerramento da vigência deste, o presente contrato será encerrado sem aviso prévio.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A descrição dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA, constam no Termo de Referência - Anexo I, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E PAGAMENTO:

O valor global do presente Contrato é estimado em **R$ 12.057.543,36 (Doze milhões, cinquenta e sete mil, quinhentos e quarenta e três reais e trinta e três centavos),** cuja parcela mensal será estimada em média de **R$ 1.004.795,28 (Um milhão, quatro mil, setecentos e noventa e cinco reais e vinte e oito centavos),** sendo calculada de acordo com o quadro abaixo:

Item	Tipos de Serviços	Qtd mensal estimada*	Valor unitário	Valor total
1	Desjejum	13.338	R$ 6,34	R$ 84.562,92
2	Almoço	24.302	R$ 18,50	R$ 449.587,00
3	Lanche	12.977	R$ 6,34	R$ 82.274,18
4	Jantar	17.968	R$ 18,50	R$ 332.408,00
5	Ceia	8.827	R$ 6,34	R$ 55.963,18
		TOTAL		**R$ 1.004.795,28**

**A quantidade mensal estimada já engloba as refeições dos pacientes, da pediatria, dos funcionários, acompanhantes e visitantes, detalhada no Termo de Referência – Anexo I e na Proposta Comercial enviada pela empresa.*

O valor é calculado mediante efetiva execução do objeto, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante, comprovados através de relatório/medições mensais.

Parágrafo Primeiro - A Contratada fica obrigada a comprovar, conforme o caso, o pagamento dos salários e dos encargos sociais (FGTS e Previdência Social) em benefício dos seus funcionários, sob pena de rescisão contratual e suspensão do pagamento. A Contratada informará no início dos serviços, o quadro de funcionários designados, devendo comunicar imediatamente posteriores alterações.

Parágrafo Segundo - Esta comprovação será feita no ato de entrega da Nota Fiscal, através de juntada de cópias da GPS - Guia da Previdência Social, SEFIP - Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social, e Certidão de Regularidade de Débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), referente à competência imediatamente anterior a emissão da Nota Fiscal.

Parágrafo Terceiro - Certidões que comprovem a situação de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Federal, Estadual (onde fica sediada a empresa e a do Estado do Rio de Janeiro,

quando a sede não for deste Estado) e Municipal da sede da contratada, bem como perante o INSS e o FGTS.

Parágrafo Quarto - Na obrigatoriedade de retenção, recolhimento ou pagamento de Imposto de Renda que incida sobre a relação trabalhista deverá apresentar a guia devidamente quitada referente ao exercício anterior.

Parágrafo Quinto - Todas as cópias dos documentos referidos nos parágrafos anteriores deverão ser enviadas por meio eletrônico pelo endereço notaseatestos@vivario.org.br.

Parágrafo Sexto - A Contratada deverá obedecer às disposições legais concernentes ao transporte dos seus funcionários. Em caso de não realizar o pagamento de vale transporte, deverá ser apresentado a Contratante o Termo de Renúncia do funcionário.

Parágrafo Sétimo - Na eventualidade de pagamento de vale alimentação ou refeição a Contratada deverá comprovar a inscrição no PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador, em conformidade com os dispositivos legais.

Parágrafo Oitavo - Mensalmente deverá ser entregue, juntamente com a Nota fiscal, o relatório de Atesto de Serviços Prestados, que será disponibilizado pela Contratante. Este relatório deverá ser assinado pelos gerentes ou diretores das unidades onde os serviços serão prestados e também será uma condição para o pagamento da fatura mensal. O processo deverá ser feito conforme descrição abaixo:

a) empresa presta serviço para a unidade de saúde;
b) empresa encaminha ao gerente da unidade o Relatório de Atesto de Serviços Prestados;
c) gerente da unidade atesta o relatório e o reencaminha à empresa;
d) empresa emite nota fiscal e a envia para o e-mail notaseatestos@vivario.org.br juntamente com o relatório assinado e a documentação necessária, descrita nos parágrafos acima;
e) área de protocolo da OSS Viva Rio providencia o segundo atesto;
f) nota fiscal é enviada ao setor Financeiro para pagamento em 28 dias, a contar da data do recebimento da nota, relatórios e documentação;
g) o setor Financeiro faz o pagamento da nota fiscal e envia comprovantes à Prestação de Contas.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO:

Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados, após o prazo de 12 (doze) meses do contrato vigente.

I - A repactuação será contada a partir da data de apresentação da proposta que gerou a presente contratação;
II - Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.

Parágrafo Primeiro – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial - IPCA-E, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula: R = Po [(I-Io)/Io], onde:

R = valor do reajuste;
I = índice IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;
Io = índice do IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;
Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

Parágrafo Segundo - As repactuações serão precedidas de solicitação da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

Parágrafo Terceiro - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

Parágrafo Quarto - A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

Parágrafo Quinto - No caso de repactuação, deve ser lavrado termo aditivo ao contrato vigente, mas ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos. Podendo, a contratante realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

Parágrafo Sexto - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

I - a partir da assinatura do termo aditivo; ou
II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras.

CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre Município do Rio de Janeiro e a OSC VIVA RIO, com vistas à operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços, em tempo integral, que assegure assistência universal e gratuita à população.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

A CONTRATADA executará o objeto em questão por sua exclusiva conta e responsabilidade, inclusive os referentes a perdas e danos contra terceiros, ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Trabalhista e Tributária e ainda:

Parágrafo Primeiro - O presente Contrato não importa em vínculo de qualquer natureza, inclusive trabalhista, entre o CONTRATANTE e os administradores, prepostos ou empregados da CONTRATADA, pois esta se considera irrevogável e irretratável, prestando serviços sem qualquer subordinação ao CONTRATANTE, uma vez que pactuam ser civil a relação ora ajustada.

Parágrafo Segundo - Será de responsabilidade da Contratada o fornecimento da alimentação dos seus colaboradores.

Parágrafo Terceiro - Fica vedada a subcontratação, bem como, qualquer faturamento por parte de terceiros.

Parágrafo Quarto - As partes se obrigam a manter o mais absoluto sigilo e a não transmitirem,

direta ou indiretamente, a quem quer que seja, em qualquer época, mesmo após a extinção do presente contrato, quaisquer informações, conhecimentos técnicos ou estratégicos a que venham a ter acesso, ou que lhes tenham sido confiados em razão do cumprimento do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
III - a lentidão do seu cumprimento, levando a Contratante a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
IV - o atraso injustificado no início do serviço;
V - a paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação à Contratante;
VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Termo de Referência e no contrato;
VII - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
VIII - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
IX - a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
X - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
XI - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
XII - a não liberação, por parte da Contratante, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;
XIII - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE decorrentes dos serviços, ou parcelas destes já recebidos ou executados.
XIV - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
XV - O presente contrato poderá ser rescindido, sem qualquer ônus a Contratante, mediante notificação com 30 dias de antecedência, com prova de recebimento, ficando a Contratante desobrigada de pagamento à Contratada de qualquer indenização por este ato.

Parágrafo único - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

Aplica-se à **CONTRATADA** em caso de inexecução total ou parcial injustificada, execução deficiente, irregular ou inadequada, a subcontratação total, assim como descumprimentos das condições estipuladas neste ajuste, conforme o caso, a aplicação das seguintes penalidades:

a) Advertência em caso de inadequação;
b) Multa de 10% (dez por cento) sobre valor da mensalidade, no caso de inexecução parcial ou deficiente;

c) Retenção de pagamento referente ao serviço não prestado, ou prestado de forma irregular.
d) Rescisão unilateral do Contrato, na hipótese de inexecução integral sem justificativa, sem prejuízo de outros medidas, observados perdas e danos pela CONTRATANTE.

Parágrafo Primeiro. Para a aplicação das penalidades aqui previstas, será concedido à **CONTRATADA** o direito à defesa prévia, que será notificada de forma expressa para apresentação da referida defesa, no prazo de cinco dias úteis para manifestação, contados a partir do recebimento da notificação.

Parágrafo Segundo. As penalidades previstas neste Contrato serão independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Parágrafo Terceiro - Sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante poderá ficar impedida de contratar com o Viva Rio pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de:

a) ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
b) apresentação de documentação falsa para participação no certame;
c) retardamento da execução do certame, por conduta reprovável do licitante;
d) não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
e) comportamento inidôneo;
f) cometimento de fraude fiscal;
g) fraudar a execução do Contrato;
h) falhar na execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO

Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceite qualquer vantagem pecuniária indevida, ou qualquer outra vantagem de qualquer natureza (nem foi dado implicitamente a possibilidade de vir a adotar qualquer uma destas condutas em algum momento futuro), que esteja sob qualquer forma conexa com o Contrato e que tomou as medidas razoáveis para evitar que subcontratantes, agentes ou quaisquer terceiros, sujeitos ao seu controle ou influência determinante, promovessem tais condutas".

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES:

Em consonância com o Programa de Integridade do Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria Viva Rio para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades do Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do telefone (21) 2555.3750 Ramal: 3804; e-mail faleconosco@vivario.org.br e formulário online da página http://vivario.org.br , no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES

I. A CONTRATANTE terá como representante o responsável pelo Setor de Contratos da Gerência de Aquisições da OS Viva Rio.

CONTRATANTE – **VIVA RIO**
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ
Telefone: (21) 97292-1558 ou (21) 2555-3750 - ramal 3209
Atenção: supervisora de contratos
E-mail: gestão.contratos@vivario.org.br

II. A CONTRATADA nomeia o Sr. Norman Araújo, como seu preposto, que será o interlocutor perante a CONTRANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

CONTRATADA – AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI
Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180.
Telefone: (21) 99151-1525
Atenção: Sr. Norman Araújo
E-mail: conceito@conceitoalimentacao.com.br

III. Todas as comunicações telefônicas ou verbais, que as partes mantiverem entre si, serão firmadas por escrito, exceto aquelas que visem simples providências.

IV. Havendo mudança dos gestores e/ou de qualquer dado aqui estabelecido, deverão as partes enviar imediata comunicação, com a indicação do novo gestor, devendo tal alteração ser incluída como aditivo do presente contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de se reputar válida as comunicações feitas nos dados anteriormente informados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO:

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 28 de setembro de 2022.

VIVA RIO

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173

Assinado de forma digital por NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173
Dados: 2022.09.21 10:14:30 -03'00'

AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

Pedro Portela
Contratos
Matrícula: N3917946
Viva Rio

TESTEMUNHAS:

1ª) Aline Bruno
Contratos
Matrícula N215448
Viva Rio
Nome:
CPF: 082.411.951-01

2ª) _____
Nome:
CPF: 130.175.797-36

TERMO DE SIGILO PARA PESSOA JURÍDICA OU FÍSICA SEDIADA NO BRASIL

São partes neste instrumento:

PRIMEIRO TRANSIGENTE: VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030, por seu Presidente, **SEBASTIÃO CORREIA DOS SANTOS,** brasileiro, divorciado, radialista, portador da identidade da IFP-RJ 04562255-2 e do CPF Nº 463.219.347-04, residente e domiciliado nesta Cidade.

SEGUNDO TRANSIGENTE: AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI, inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR,** brasileiro, solteiro, portador da carteira de identidade nº 4438631 SSPA-GO e do CPF nº 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, 21, Jardim Eldorado, São Luis/MA, CEP: 65.067-510.

Os quais a partir do presente vêm inicialmente tecer as CONSIDERAÇÕES a seguir:

- que a 2ª Transigente desenvolverá para a 1ª transigente a prestação de serviço de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e na Coordenação de Emergência Regional (CER), localizados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela OSS VIVA RIO.

- que a 2ª transigente estará recebendo informações do processo de negócios da entidade, apoiando-se na estrutura e infraestrutura da mesma, para a execução de serviços, bem como contando com o suporte técnico e de informações técnicas de outros setores, que digam respeito aos inclusive a parceiros e colaboradores;

- que no decurso da execução do contrato serão divulgados ou entregues pela 1ª Transigente, além de segredos e informações confidenciais que sejam confiadas a 2ª transigente, com a finalidade de permitir o desenvolvimento de sua função ou execução de serviços, em conformidade com a relação firmada com a entidade e do que se encontre ajustado especificamente em seu contrato expresso.

A 1ª transigente e a 2ª transigente, após, venham firmem o presente instrumento sob as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DEFINIÇÕES

Para os fins deste instrumento, entende-se por:

1.1. Informações: os dados, os documentos e os materiais que lhe sejam pertinentes;

1.2. Informações Confidenciais: todas e quaisquer informações fornecidas, comunicadas ou reveladas pela 1ª Transigente a pessoa da 2ª Transigente cujo conhecimento irrestrito ou divulgação possa acarretar danos à mesma, independentemente do meio ou forma de transmissão;
1.3. Tratamento: significa a consulta, produção, transmissão, conservação, alteração, utilização, acesso e eliminação de informações;
1.4. Sigilo: proteção contra o tratamento não autorizado de informações, em especifico as tidas como confidenciais.

CLÁUSULA SEGUNDA - DIVULGAÇÃO DAS INFORMAÇÕES

2.1. A 2ª Transigente, a contar da data de início de execução dos serviços, formalizado por ajuste expresso com a entidade, compromete-se e se obriga a:
a) manter sob absoluto sigilo, pelo prazo de 15 (quinze) anos, de todos os dados e informações institucionais de cunho confidencial que lhe forem transmitidas pela 1ª a 2ª Transigente, visando o desenvolvimento e execução das atividades da Viva Rio, de seus parceiros, colaboradores e usuários;
b) utilizar dados e informações, exclusivamente, para a finalidade para a qual as mesmas lhe foram transmitidas;
c) não conferir tratamento aos dados e informações em benefício próprio ou de terceiro, para qualquer finalidade;
d) proteger as informações contra a divulgação a terceiros, da mesma forma e com o mesmo grau de cautela com que protege suas informações, que lhes sejam importantes e sobre as quais se exija confidencialidade;
e) limitar a divulgação das informações recebidas nos termos deste instrumento a pessoas dentro de sua organização ou a seus prestadores de serviço, no desenvolvimento das atividades relacionadas aos dados e informações, e que tenham necessidade de conhecê-las; e
f) instruir devidamente as pessoas responsáveis pelo tratamento das informações em seus diferentes níveis, em especifico quanto as de natureza eminentemente confidenciais, sobre as quais se deva redobrar o cuidado e cautela quanto ao sigilo das mesmas.
2.2. As Partes, para fins de sigilo, obrigam-se seus sócios e/ou administradores, servidores e prestadores de serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA - LIMITAÇÃO DAS OBRIGAÇÕES

3.1. Não são consideradas informações sobre as quais se deva manter sigilo para fins do presente Termo de Sigilo, aquelas que:
a) ao tempo de sua transmissão ou posteriormente, sejam ou venham a ser de conhecimento público, dado pela própria entidade, conforme evidenciado por publicações idôneas, desde que sua divulgação não tenha sido causada pelo 2º Transigente;
b) já estivessem na posse legal do 2º transigente por ocasião da divulgação, desde que tenham sido recebidas legitimamente de terceiro, sem violação de obrigação legal e/ou obrigação de sigilo assumida com a 1ª Transigente, a partir do presente termo e de seu ajuste expresso;
c) forem independentemente tratadas pelo 2º Transigente, sem utilização direta ou indireta de informações confidenciais da Viva Rio; ou
d) forem necessariamente divulgadas pela Viva Rio, no cumprimento da lei e/ou de ordem judicial, ficando ressalvado que esta deverá, nesse caso, avisar o 2º Transigente imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA - PROPRIEDADE DAS INFORMAÇÕES

4.1. O 2º transigente concorda que a Viva Rio, ora 1ª Transigente, é, e continuará sendo, a exclusiva proprietária de seus dados e informações, em seus diferentes níveis, e titular dos direitos de propriedade e autoria dos projetos e programas desenvolvidos por seus colaboradores e parceiros, quando da relação ajustada; igualmente dos segredos institucionais, das marcas registradas e outros direitos referentes a propriedade intelectual. Nenhuma licença ou transferência de qualquer desses direitos ao 2º Transigente é concedida ou fica implícita a partir do ajuste de trabalho ou de execução de serviços com este realizado, a partir do que se defina naquela e nos termos deste instrumento.

CLÁUSULA QUINTA - AVISOS

5.1. As comunicações entre as Partes deverão ser feitas na forma estabelecida em documento interno da entidade, a ser dado ciência ao 2º Transigente, por meio material ou virtual.

CLÁUSULA SEXTA - PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1. Este Termo de Acordo permanecerá em vigor pelo período em que vigorar o ajuste expresso existente entre as partes, que é denominado no presente Termo de Contrato principal, sendo este da natureza jurídica que for (de emprego, trabalho, execução de serviços eventuais e não subordinados, convênios, parcerias com ou sem contrapartidas entre entidades jurídicas, entre outros), a contar da data de assinatura do acordo principal, assim sendo, acordando as partes se for o caso, que o presente termo seja assinado com data retroativa à data do ajuste principal, podendo ser prorrogado por igual período por manifestação expressa das Partes. As obrigações constantes no ajuste principal e qualificadas no presente Termo, no mais o definido na Cláusula Segunda - Divulgação das Informações Confidencias e na Cláusula Terceira - Limitação das Obrigações, sobreviverão ao prazo de vigência deste instrumento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. O 2º Transigente assumirá inteira responsabilidade por qualquer forma de tratamento não autorizado pela Viva Rio de seus dados e informações disponibilizadas ao mesmo, quando feito por seus administradores, servidores e prestadores de serviço, em violação ao presente Termo de Sigilo.
7.2. Este Termo de Sigilo substitui todos os ajustes anteriores, verbais ou escritos, acordados entre as partes, relativamente à matéria objeto deste instrumento e não poderá ser modificado, alterado ou rescindido, no todo ou em parte, exceto por documento escrito assinado pelo 2º Transigente e a Viva Rio.
7.3. Violação ao sigilo a que se encontre obrigado o 2º Transigente pelo presente Termo, importará em cobrança automática de multa no valor de 30% (trinta por cento) do preço global do contrato ajustado, em caso de se tratar de natureza civil, no caso de se tratar de ajuste de emprego, a multa seja no valor de 12 meses de salário líquido do empregado. No caso de não exercício da cobrança, não haverá prejuízo da aplicação de outras medidas definidas no direito, no sentido de sanções penais e civis.

CLÁUSULA OITAVA - FORO

8.1. O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 28 de setembro de 2022.

JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO
Coordenação Geral de Saúde
CRM: 52.60525-9
Matrícula: 22934
VIVA RIO

VIVA RIO

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173
Assinado de forma digital por NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173
Dados: 2022.09.21 10:27:41 -03'00'

AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

Testemunhas:

1ª) _____ Aline Bruno Contratos Matrícula N215448 Viva Rio
Nome:
CPF: 082.411.957-62

2ª) _____ Lais Aguiar Matrícula: 26680 Contratos Viva Rio
Nome:
CPF: 122.629.777

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1. DO OBJETO

Este Termo de Referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas aqui, no seu edital e nos demais anexos do instrumento convocatório.

2. DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO

O Hospital Municipal Albert Schweitzer – HMAS e a Coordenação de Emergência Regional – CER são responsáveis por atender com qualidade as urgências e emergências, priorizando o atendimento de casos mais graves de acordo com a classificação de risco. A alimentação dos usuários de saúde e funcionários deve ser garantida de acordo com as normas sanitárias visando o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade que possam garantir uma alimentação adequada e saudável adaptada ao momento biológico/patológico correspondente às patologias apresentadas.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, de preparo, de fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias - desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, com acréscimo de colação somente mediante solicitação do nutricionista responsável, de acordo com as especificações a serem apresentadas no ANEXO I neste Termo de Referência, visando atender a necessidade de alimentação dos usuários integrantes dos Centros de Atendimento.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas administrativas a serem atendidas para a apresentação de propostas de prestação dos serviços das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico e operacional), com limpeza e higienização de cozinhas, copas de nutrição dos andares, despensas e refeitórios do hospital e coordenação de emergência regional, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado e áreas de cozinhas, copa dos andares, despensas e refeitórios, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

3.2. A contratada deverá readequar o espaço físico, visando atender as normas de higiene exigidas pela Vigilância Sanitária, bem como deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido conforme descrito neste Termo de Referência.

3.3. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, nas dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários dispostos neste termo.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

4.1. **Os serviços prestados devem ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas e atender aos padrões nutricionais, as legislações e normas técnicas citadas neste Termo de Referência, bem como os vigentes em legislação e em conformidade com as regras delimitadas pelas entidades reguladoras.**

4.2. A Empresa deverá apresentar a relação da equipe técnica e operacional, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, acompanhada de declaração formal do licitante de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis (artigo 30, parágrafo 6 da Lei 8.666/93).

4.3. Cumprir a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.4. Cumprir a Resolução nº. 200 CFN/98 que dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

4.5. Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 que determina o padrão microbiológico para alimentos.

4.6. Cumprir o Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 que determina as condições higiênico- sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

4.7. Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 que determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

4.8. Cumprir a Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.

4.9. Cumprir a Lei n° 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único, que dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

4.10. Cumprir a Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, que dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

4.11. Cumprir a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010, que institui o tratamento e reciclagem de óleos e

gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário no município do Rio de Janeiro.

4.12. Cumprir a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

4.13. A Empresa deverá informar por escrito, formalmente, à contratante, a responsabilidade técnica (RT) dos serviços, registro do profissional no Conselho Regional de Nutrição (CRN). A eventual alteração do RT deverá ser comunicada de imediato à contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado, junto com a respectiva documentação do CRN.

4.14. Deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente contratação.

4.14.1. Cada atestado apresentado deverá conter:

a. A descrição das principais características dos serviços, como o total de refeições /dia durante o prazo de vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação de um ou mais locais de prestação dos serviços;

b. Informar o período de execução dos serviços (prazo contratual, data de início e término do contrato);

c. Apresentar manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, contendo o nome e o cargo do signatário) quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos;

d. Descrever a natureza da prestação dos serviços.

5. DOS SERVIÇOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO

A contratada deverá executar o serviço contratado dentro das dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer – HMAS e a Coordenação de Emergência Regional – CER.

6. DO PREÇO

No preço da proposta apresentada deverão estar contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, embalagens, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

7. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

Para o alcance dos objetivos propostos, entende-se que é fundamental a atenção e cumprimento ao descrito a seguir:

7.1. Condições Gerais:

7.1.1. Executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.

7.1.2. Utilizar os gêneros e produtos alimentícios disponibilizados, observando o registro no Ministério da Saúde e nos demais Órgãos competentes, quando for o caso, bem como respectivos prazos de validade, ficando vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

7.1.3. Preparar dietas especiais, mediante solicitação formal da comissão de fiscalização do referido contrato.

7.1.4. Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

7.1.5. Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

7.1.6. Realizar mensalmente, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados à pacientes e funcionários, e no caso de eventuais surtos tóxico infecção alimentar.

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

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

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

7.1.10. *Utilizar utensílios próprios e higienizados e garantir que seus funcionários tenham as mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação de alimentos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.*

7.1.11. Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados, respeitando os respectivos prazos de validade.

7.1.12. É obrigação da contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários; sendo atualmente em pandemia de covid 19 de inteira responsabilidade da empresa à sinalização do ambiente e adaptações às especificações exigidas pelos órgãos fiscalizadores.

7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.2.1. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

7.2.1.1. Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

7.2.2. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. Não sendo permitidas embalagens que possam favorecer a contaminação.

7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:

7.3.1. Os produtos de limpeza, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

7.4. Transporte de produtos descartáveis:

7.4.1. O transporte deverá ser realizado nas embalagens propícias a tal material.

7.5. Transporte de alimentos prontos até o consumidor final (pacientes):

7.5.1. O transporte de pequenas e grandes refeições destinados aos pacientes internados na unidade hospitalar e coordenação de emergência regional devem ser realizados em carros térmicos com portas específicos para transporte de bandejas de refeições ou carro com fechamento lateral e portas em aço inox específico para transporte de bandeja de refeições.

7.5.2. O transporte de itens alimentícios destinados à compor refeições ou para o preparo das mesmas devem ser realizados em carros com fechamento lateral e portas, produzido em polipropileno e alumínio anodizado em cor branca.

7.5.3. As refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital ou Direção, com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, suco envasado em copo descartável de 250 ml com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se disponibilizar canudo articulável.

7.5.4. As refeições devem ser distribuídas pelas copeiras em cada leito, inclusive leitos de isolamento, com o auxílio de "carrinhos próprios para transporte de alimentos", sendo de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de todos os utensílios necessários para o bom funcionamento do serviço.

7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.6.1. Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas.

7.6.2. Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo.

7.6.3. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.

7.6.4. Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados.

7.6.5. Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura.

7.6.6. Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos.

7.6.7. Todos os gêneros condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

7.6.8. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo de acordo com respectivos prazos de validade de modo visível e a garantir sua utilização antes do vencimento do prazo estabelecido no rótulo dos produtos.

7.6.9. Manter em local indicado pelo Fiscal do Contrato, distinto das áreas de armazenagem dos produtos e gêneros alimentícios e de preparo das refeições, o estoque de materiais de limpeza a serem utilizados nas áreas físicas vinculadas a prestação de serviços.

7.6.10. Observar o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento dos comensais.

7.6.11. Responsabilizar-se por eventuais extravios, ausências, vencimentos (validade dos produtos) ou danos causados nos produtos e gêneros alimentícios armazenados.

7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:

7.7.1. Os produtos deverão ser armazenados em local adequado, separados por gênero e devidamente identificados.

7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:

7.8.1. Tais produtos não poderão ser armazenados nas embalagens originais. Deverão ser retirados das caixas de papelão ou madeira e serem inseridos em locais apropriados.

7.9. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis:

7.9.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições.

7.9.2. Os gêneros a ser em utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados elavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;

7.9.3. Realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

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

7.9.5. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

7.9.6. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:

7.10.1. Deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;

7.10.2. Deverão ser usados em equipamentos com o forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

7.10.3. Os utensílios (bandejas, pratos, talheres e os outros de modo geral) utilizados pelos comensais deverão se higienizados adequadamente, seguindo os critérios de higienização e sanitização das normas vigentes;

7.10.4. Deverá ser efetuada, diariamente, limpeza geral na cozinha, copas dos andares (11º, 10°, 9º, 8º, 7º e 6º andares), e no refeitório.

7.11. Higienização pessoal:

7.11.1. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um;

7.11.2. Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

7.11.3. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

7.11.4. Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.) não serão permitidos em serviço, quaisquer funcionários suspeitos de serem portadores de enfermidades que possa ser transmissível;

7.11.5. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

7.11.6. As luvas para manuseio de alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser materiais adequados, em boas condições sanitárias e de uso;

7.11.7. Será proibido o uso de celulares e de aparelhos sonoros.

7.11.8. A contratada deverá responsabilizar-se pelo abastecimento com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

7.11.9. A contratada deverá responsabilizar-se pela alocação de equipamentos necessários para a confecção ou aquecimento de alimentos nas copas dos andares.

8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

8.1. Uso racional da água:

A CONTRATADA se compromete a:

a. colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA;

b. manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c. identificar pontos de uso/ hábitos e vícios de desperdício de água:

d. estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- manter a torneira aberta além do necessário quando da lavagem das folhas/ legumes uma a uma,
- manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionário naquele ponto de uso;
- lavar e descascar alimentos simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- interromper algum serviço, para fumar, conversar ou quaisquer motivos, mantendo a torneira aberta;

e. adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia - sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

8.2. Da lavagem de folhas e legumes:

desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

- lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,

- picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

8.3. Manter a torneira fechada quando:

- desfolhar verduras e hortaliças;
- descascar legumes e frutas;
- cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- limpar e ensaboar os utensílios: panelões, bandejas etc.; e,
- interromper o trabalho, por qualquer motivo.

8.4. Outras práticas:

- adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- não utilizar água para descongelar alimentos;
- ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; e,
- jogar os restos no lixo.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

a. devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
b. toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
c. verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
d. verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
e. verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
f. manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
g. desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
h. comunicar, oficialmente, ao Fiscal do Contrato sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
i. sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
j. realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

k. repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE; e,
l. a CONTRATADA deve desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

10. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

a. a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;

b. na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitado os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;

c. a CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;

d. para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;
- colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;
- nunca deixá-las de molho depois de cortadas ou descascadas;
- ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
- cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

a. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
b. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
c. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

12. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, cabe à CONTRATADA observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

13. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

Em conformidade com a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010) e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

14. NORTEADORES METODOLÓGICOS e ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

14.1. As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e /oú serviços envolvidos no escopo acima.

14.2. As refeições deverão ser fornecidas em todos os dias da semana de segunda a domingo nos horários que serão estipulados previamente, adequados ao perfil da instituição;

14.3. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 20 dias anteriores à sua execução;

14.4. Coletar diariamente, amostras para prova e contraprova de todas as preparações, incluindo água filtrada fornecida aos usuários e funcionários e armazenarem embalagem adequada e local específico, sob temperatura adequada, por 72 horas.

15. DA ESTIMATIVA E DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A estimativa e composição das refeições estão discriminadas no ANEXO I, deste Termo de Referência.

16. EQUIPES E ATRIBUIÇÕES

16.1. A contratada deverá manter em seu quadro de Pessoal, nos Serviços de Alimentação, o número necessário de funcionários de acordo como número de refeições, dentro dos quais deve constar um responsável técnico, nutricionista, apto para atuar na gestão do contrato, obrigando-se a:

16.1.1. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas em número suficiente para a prestação dos serviços, conforme RESOLUÇÃO CFN 600 DE 25/02/2018.

16.1.2. Caso o quantitativo de pessoal mantido pela Contratada seja insuficiente, gerando deficiência na prestação de serviço, a Contratante determinará a devida adequação;

16.1.3. A contratada deverá repor o funcionário quando houver falta, férias ou licença;

16.1.4. Todos os serviços a serem fornecidos pela CONTRATADA e serão submetidos a inspeções de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas de conformidade do fornecimento com as especificações, bem como a adequada operacionalidade e funcionalidade dos serviços.

16.1.5. Horário das refeições em todas as unidades:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES/SERVIDORES
Desjejum	07:00	06:00 às 07:00
Colação	09:00 (somente mediante solicitação)	Não há
Almoço	12:00	11:00 às 14:30
Lanche	15:00	16:00 às 17:00
Jantar	18 00	19:00 às 21:30
Ceia	20 00	Não há

Poderá ser solicitada reserva de almoço para clientes do refeitório que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito, até às 13h e permitirá o acesso ao refeitório até às 14:30h.

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 25 minutos.

16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

Profissional	Atribuição
Nutricionistas	• Adequação da estrutura física dos ambientes; • Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental; • Identificação de desvios e implementação de ações corretivas; • Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras de manipulação, entre outras. • Responsável pela rotulagem • Auxílio nas fichas técnicas de produção • Interlocução com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas; • Recrutamento e treinamento dos demais profissionais. • Planejamento cardápio.

Assistente Administrativo	• Participar da elaboração de projetos referentes a melhoria dos serviços da instituição. • Coletar dados; elaborar planilhas de cálculos; confeccionar organogramas, fluxogramas e cronogramas; atualizar dados para a elaboração de planos e projetos. • Secretariar reuniões e outros eventos: • Redigir documentos utilizando redação oficial. • Digitar documentos. • Utilizar recursos de informática. • Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
Auxiliar Administrativo plantonista	• Tratar documentos; • Registrar a entrada e saída de documentos; triar, conferir e distribuir documentos; verificar documentos conforme normas; conferir notas fiscais e faturas de pagamentos; identificar irregularidades nos documentos; conferir cálculos; • Submeter pareceres para apreciação da chefia; classificar documentos, segundo critérios pré-estabelecidos; arquivar documentos conforme procedimentos. • Preparar relatórios, formulários e planilhas:
Encarregada de Nutrição	• Supervisiona atividades técnicas da unidade, orienta o trabalho do ASG e estoquistas; • Acompanha a distribuição das refeições, recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios, para possibilitar melhor rendimento do serviço; • Supervisiona a limpeza das copas.
Magarefe	• Realiza o corte e beneficiamento de bovinos, porcinos, caprinos e aves e desossa. • Separação e seleção de proteínas; • Manutenção do local de trabalho limpo e organizado;
Cozinheiro	• Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados. • Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha. • Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, acompanhar a evolução dos cozinhados, executar preparações culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras, preparar lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas preparando as refeições sob a supervisão do nutricionista. • Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. • Ter experiência prévia.
Auxiliar de cozinha	• Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha. • Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação do cozinheiro e nutricionista. • Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.

	• Receber, quando solicitado, os alimentos entregues. • Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Ajudar no processo de servir o alimento.
Copeira	• Distribuir as refeições aos clientes e acompanhantes, efetuando logo após o recolhimento dos utensílios. • Acondicionar e distribuir as refeições destinadas a pacientes e funcionários. • Recolher as bandejas e os utensílios usados na distribuição das refeições e transportá-los para a área de higienização. • Organizar as bandejas nos carrinhos e ensacar os talheres e utensílios para servir as refeições. • Recolher, higienizar e distribuir as garrafas de água aos pacientes. • Preparar o carro térmico para a distribuição das refeições nas unidades, verificando etiquetas de identificação dos clientes, seguindo os critérios determinados.
Estoquista	• Armazenar e recepcionar mercadorias; • Aplicar plano de armazenamento consciente; • Manter o estoque e câmaras frigoríficas limpos e organizados; • Aplicar PVPS; • Monitorar temperatura do estoque ambiental do estoque, geladeiras e câmaras
Auxiliar de serviços gerais (ASG)	• Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis. • Realizar lavagem de vidros, retirar lixo, realizar a reposição de material de higiene, bebedouro e manter rotinas de higiene e limpeza. • Possuir cursos de higienização de ambiente alimentar. • Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha. • Fazer separação dos resíduos.

16.3. Quadro proposto de funcionários:

Função		**Quantidade**	**Escala**
	Horário		
Nutricionista Gerente	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Nutricionista Planejamento	07:00 às 16:48h	1	Diarista
Nutricionista Plantonista Dieta	06:00 às 18:00h	3	Plantonista 12x60
Nutricionista Plantonista funcionários	10:00 às 22:00h	3	Plantonista 12x60
Assistente Administrativo	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Auxiliar Administrativo	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Encarregada de Nutrição	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Cozinheiro Funcionários Diurno	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Cozinheiro Funcionários Noturno	10:00 às 22:00h	2	Plantonista 12x36
Auxiliar de cozinha	06:00 às 15:48h	1	Diarista

Magarefe	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Cozinheiro Pacientes	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Auxiliar de cozinha dieta	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Copeira Colação	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Copeira de Pacientes 1	06:00 às 18:00h	16	Plantonista 12x36
Copeira de Pacientes 2	09:00 às 21:00h	12	Plantonista 12x36
Copeira de funcionários 1	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Copeira de funcionários 2	10:00 às 22:00h	6	Plantonista 12x36
Copeira de funcionários 3	07:00 às 16:48h	1	Diarista
Auxiliar de serviços gerais 1	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Auxiliar de serviços gerais 2	10:00 às 22:00h	4	Plantonista 12x36
Auxiliar de serviços gerais 3	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Estoquista 1	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Estoquista 2	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Copeira de legumes	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Copeira Noturna	19:00 às 07:00h	4	Plantonista 12x36
Total de Funcionários		**85**	

**A Carga horária para Nutricionista deverá totalizar 30h semanais, de acordo com as orientações CFN 600/2018. As cargas horárias superiores ao recomendado devem constar em acordo coletivo junto ao sindicato da categoria.*

17. DO CONTRATO

17.1. O prazo de vigência do CONTRATO será de 12 (doze) meses.

17.2. O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no inciso II do artigo 57 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para a OSC VIVA RIO.

18. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. A prestação do serviço será remunerada por refeição efetivamente servida.

18.2. O controle do número de refeições será realizado pela CONTRATADA E CONTRATANTE.

18.3. Em caso de divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pela CONTRATANTE, prevalecerá a medição da CONTRATANTE, até que for comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem.

18.4. Para medição observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida.

18.5. Na hipótese de REPETIÇÃO, será considerada para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos para a refeição servida.

18.6. Para fins de faturamento serão considerados as refeições, por tipo, efetivamente fornecidas no mês, multiplicada pelo preço unitário.

18.7. A medição diária do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, devendo ser lançada diariamente em ficha própria, com a aposição da assinatura do responsável indicado pela CONTRATANTE, em cada Unidade de Serviço.

18.8. A medição a que se refere o item anterior poderá ser acompanhada por preposto da CONTRATADA para fins de comparação com a contagem realizada.

18.9. A medição mensal do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, e deverá ser lançado em documento próprio, sendo utilizado como base as fichas diárias de medição.

18.10. A medição final de cada Unidade de Serviço deverá ser atestada pelo responsável indicado pela CONTRATANTE.

18.11. O pagamento será efetuado, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente de instituição financeira a ser definida em contrato, a contar do recebimento de cada nota fiscal/fatura, isenta de erro e com o mesmo número do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) acompanhada dos documentos cabíveis de regularidade fiscal e trabalhista.

19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, Gestor ou Comissão especialmente designado pela direção da unidade hospitalar e CER , nos termos do artigo 67 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, a quem caberá fiscalizar e acompanhar a execução dos serviços, anotando e registrando em local apropriado as ocorrências, como também notificando a CONTRATADA, por escrito, acerca de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a fim de que adote as providências cabíveis à sua correção.

19.2. A CONTRATADA deverá designar um Responsável Técnico, nos termos do artigo 68 da Lei Federal Nº 8.666/1993 e suas alterações, que deverá se reportar diretamente ao Gestor ou à Comissão de Fiscalização do CONTRATO, pessoalmente e/ou via eletrônica/telefone, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação dos funcionários alocados.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo das obrigações editalícias e contratuais, são obrigações da CONTRATADA:

20.1. Fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados;

20.2. Manter contatos efetivos com a Contratante (fiscalização) a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função da operação das Unidades produtoras;

20.3. Executar, às suas expensas, as adequações que se fizerem necessárias nas dependências das Unidades, observadas às exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente e pelas normas técnicas da área de nutrição, mediante prévia autorização da Contratante;

20.4. Deverá disponibilizar água potável suficiente para atender as necessidades hídricas diárias;

20.5. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, aos quais der causa, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física:

a. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
b.Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
c. Teto: forros em geral e pinturas;
d. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
e. Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
f. Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
g. Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
h. Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção ecaixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
i. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
j. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
l. Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
m. Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
n. Ar-condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

20.6. Destaca-se que a contratada não poderá interromper os serviços de alimentação, mesmo durante a realização das adequações previstas nos subitens 20.3 a 20.5.

20.7. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, fornecer os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiente e completa execução dos serviços contratados, tais como:

- COZINHA SERVIDOR

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO	1
FOGÃO 6 INDUSTRIAL BOCAS COM FORNO	1
CHAPA INDUSTRIAL INOX PARA GRELHAR	1
BASE INOX (APOIO DA CHAPA)	1
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
BATEDEIRA G INDUSTRIAL PANIZ 185 KG	1
FRITADEIRA INDUSTRIAL REDONDA INOX	1
FRITADEIRA INDUSTRIAL RETANGULAR INOX	1
CUBA 100 (NÃO TEM)	20

CUBA 200	34
CUBA 150 (NÃO TEM)	25
MEIA CUBA	36
PANELA DM 70 CM	8
PANELA DM 50 CM	8
PANELA DM 30 CM	7
ESCORREDOR	6
ESTANTE DE INOX GRANDE	1
BANCADA INOX COM CUBA FUNDA	1
BANCADA INOX 2 METROS	1
FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS ELETROLX H-500	2
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS	1
LIXEIRA 200 LITROS	2
TELAS MILIMETRADAS EXTERNA	11
PRATELERIA INOX 1,5 METROS	1
CORTADOR DE LEGUMES MANUAL	1

- COZINHA DIETA

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO	1
FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO	1
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
BANCADA INOX 2 METROS	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS	1
FORNO INDUSTRIAL ELETRICO 5 COMPARTIMENTOS	1

- SALA DE PREPARO DE LANCHES;

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
ESPREMEDOR DE LARANJA	1
LIQUIDIFICADOR 25 LITROS	1
LIQUIDIFICADOR DE MESA 4 LITROS (VITALEX)	1
BEBEDOURO 100 LITROS	1
LIXEIRA 100 LITROS	1
PRATELEIRA INOX 1,5 METROS	1
MÁQUINA CAFÉ INDUSTRIAL INOX 6 LITROS	1
APOIO INOX PARA MÁQUINA CAFÉ 6 LITROS	1

- CONFEITARIA:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO	1
BEBEDOURO 100 LITROS COM FILTRO	1
CAFETEIRA 6 LITROS	1

BANCADA INOX 1,5 METRO	1
BANCADA 1 METRO	1
LIXEIRA 100 L	1

- CORREDOR ACESSO A COZINHA:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
GELADEIRA 4 PORTAS INOX	1
LIXEIRA 100 LITROS (ÁREA LAVAGEM DE UTENSÍLIOS)	1
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (ÁREA GUARDA DE ITENS.)	2

- SALA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1 METRO	1
MOEDOR DE CARNE	1
LIXEIRA 100 LITROS	1

- ÁREA DE RECEPÇÃO DE MERCADORIAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BALANÇA CAPACIDADE 300 KG	1
ESTRADO ALTO	2
ESTRADO ALTO	2
ESTRADO ALTO	1
ESTANTE FERRO (ÁREA DE DESCARTÁVEIS)	2
ESTANTE FERRO (ÁREA DE DESCARTÁVEIS)	2
ESTANTE FERRO 5 PRATELEIRAS (ÁREA DE DESCARTÁVEIS)	1
ESTANTE FERRO 5 PRATELEIRAS (ÁREA DE DML)	3

- ESTOQUE:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
ESTANTE FERRO GALVANIZADO	3
ESTANTE FERRO GALVANIZADO	3
ESTANTE FERRO GALVANIZADO	3
ESTANTE FERRO GALVANIZADO	3
ARMÁRIO 2 PORTAS DE FERRO GALVANIZADO	1
MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS	3
COMPUTADOR (CPU)	1
MONITOR + MOUSE + TECLADO	1
BALANÇA 15 KG DIGITAL	1
MONOBLOCO VAZADO	91
CAIXA PARA CARNE	133
CADEIRA DE ESCRITÓRIO	2
BEBEDOURO ELÉTRICO GALÃO 20 LITROS	1

IMPRESSORA BROTHER	1
ESTRADO ALTO BRANCO	4
PALETTS 5CM CINZA	172
GAVETEIROS INOX	2
CARRINHO PRANCHÃO INOX	2
CARRINHO ANDARES INOX	3
CARRINHO ANDARES INOX	3
CARRINHO ANDARES INOX	1
VENTILADOR DE PÉ	1
LIXEIRA 50 LITROS	1
FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS ELETROLUX H5OO	1
PRATELEIRA INOX 2 METROS	2

- CÂMARAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 1)	1
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 2)	1
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 3)	2
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 4)	2
BOMBONAS 12 LITROS TERMOLAR	10
BOMBONAS 09 LITROS TERMOLAR	10
BOMBONAS 06 LITROS TERMOLAR	8

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE LEGUMES:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA 1 METROS	1
CORTADOR DE LEGUMES	2
DESCASCADOR ELÉTRICO 10KG + MESA DE APOIO	1
LIXEIRA 100 LITROS	1

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1 METRO	1
LIXEIRA 100 L	1
PROCESSADOR DE LEGUMES INOX	1

- SALA DE PREPARO DE LANCHES PACIENTES:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1 METRO	1
FATIADOR DE FRIOS INOX	1
LIXEIRA 100L	1

- ÁREA DE PORCIONAMENTO DIETAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 2,0 METROS	1
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS PEQUENA	2
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS	2
LIXEIRA 100 LITROS	1
TABULEIRO GRANDE	16
TABULEIRO MÉDIO	15
PRATELEIRA INOX	1

- ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA DE APOIO	1
MAQUINA DE LAVAR PEQUENA (COMODATO)	1
ESTANTE DE INOX 4 PRATELEIRAS	1
PRATO	520
BANDEJAS	600
GARFO	480
FACAS	510
LIXEIRA 220 LITROS	1
MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS (SALA DAS AUXILIARES)	2
ESTANTE 2 PORTAS E 2 PRATELEIRAS (SALA DAS AUXILIARES)	1

- REFEITÓRIO:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
MESA PLASTICA	28
MESAS REFEITÓRIO ESCAMOTAVEL 4 LUG.	38

- SALA DE NUTRIÇÃO:

CÂMERAS	32
COMPUTADOR (CPU)	1
MONITOR, TECLADO E MOUSE	1
MONITOR PARA CAMERAS 24"	1
ARMÁRIO FERRO 2 PORTAS	1
MESA ESCRITORIO 2 GAVETAS	2
CADEIRA ESCRITORIO	2
GAVETEIRO	1
LIXEIRA 100 L	1

TELEFONE DE MESA	1
MESA ESCRITORIO	1
IMPRESSORA BROTHER	1
QUADRO AVISO GRANDE BRANCO	1
QUADRO AVISO ÍMÃ	1

20.8. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (Contratante e Contratada), apresentado em até 05 (cinco) dias após o recebimento pela CONTRATADA do Memorando de Início dos Serviços.

20.9. Os equipamentos em desuso e pertencentes à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da unidade.

20.10. A CONTRATADA deverá devolver no final do Contrato todos os equipamentos que tenham sido disponibilizados pela CONTRATANTE, em perfeito estado.

20.11. Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato os materiais adquiridos pela Contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas às multas previstas neste contrato.

20.12. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.

20.13. Fornecer uniformes completos, de acordo com a função, no mínimo três jogos, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

20.14. Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (Nome, número da carteira de identidade, endereço, foto 3x4, etc.) de todos os empregados envolvidos na execução do objeto. No caso da alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente e apresentadas a CONTRATANTE para ciência e análise.

20.15. Manter Nutricionista, legalmente habilitado, como responsável técnico para atender á tudo relacionado à boa execução dos serviços contratados.

20.16. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

20.17. Responder por danos causados ao Contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou preposto.

20.18. Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo.

20.19. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todos os equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar-condicionado e instalações das áreas físicas e manter a parceria na resolução de problemas.

20.20. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação.

20.21. Fornecer utensílios cumprindo a padronização conforme a necessidade da Unidade.

20.22. Apresentar, sempre que solicitado amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços.

20.23. Fornecer todo material descartável, tais como:

- Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos.
- Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade.
- Embalagem plástica com tampa para sobremesa.
- Embalagem plástica para talheres.
- Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade.
- Canudo articulado embalado individualmente.
- Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes.

20.24. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:

a. Preparações detergentes - desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos de áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2000 p.p.m comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde);
b. Solução de hipoclorito de sódio de 1% para sanificação de vegetais crus;
c. Solução detergente antisséptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Poli Vinil Pirrolidona);
d. Iodo a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos.

20.25. Dedetizar e desratizar apropriadamente, as áreas pertencentes a cozinha, ao estoque e ao refeitório cumprindo o cronograma determinado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a EMPRESA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;

20.26. Remover diariamente, o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

20.27. Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infraestrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Serviço de Alimentação e pessoal necessário à execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela empresa cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes

colaboradores, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde está sendo prestado.

20.28. Na ausência de colaborador decorrente de férias, faltas, afastamento, a CONTRATADA deverá suprir a falta do mesmo afim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.

20.29. Remeter, mensalmente, à Direção e à Coordenação Geral de Nutrição as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

20.30. Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo imediata substituição.

20.31. Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde deles.

20.32. Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.

20.33. Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

20.34. Atender aos funcionários adeptos de dieta, de acordo com o diagnóstico clínico, sem alteração no preço da refeição, mediante encaminhamento e aprovação prévia da Coordenação Geral de Nutrição do hospital.

20.35. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ ou ocupacional.

20.36. Responsabilizar-se pela instalação, manutenção e atualização de software de controle de acesso ao refeitório, que permita identificação de funcionários cadastrados por meio de biometria, crachá ou senha com interface ao sistema utilizado pelo setor de recursos humanos da unidade.

20.37. Manter software de controle de acesso que permita a geração de relatórios atualizados com identificação de acessos nominais e quantitativo por horário.

20.38. Manter funcionário na porta de entrada do refeitório durante todo o horário de refeições para auxiliar no controle de acesso de funcionários, acompanhantes e visitantes.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem-se obrigações da Hospital Municipal Albert Schweitzer- HMAS e Coordenação Geral de Emergência - CER:

21.2. Expedir a ORDEM DE SERVIÇO com a indicação dos locais de fornecimento de nutrição e alimentação;

21.3. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados;

21.4. A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela Adjudicatária;

21.5. Receber mensalmente os serviços executados pela CONTRATADA, para fins de liquidação da despesa, nos termos da Lei, sendo certo que o recebimento provisório ou definitivo do objeto contratado pela Administração não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, da CONTRATADA;

21.6. Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento de solicitação de parcela ou Nota Fiscal Eletrônica, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pela OSC VIVA RIO, cujo número e agência deverão ser informados pela CONTRATADA na entrega da documentação;

21.7. Fornecer à CONTRATADOS documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do CONTRATO.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. A apresentação de proposta no procedimento licitatório público indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

22.2. A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelo objeto contratado, bem como responderá por todas as atividades decorrentes dele.

22.3. O empregado alocado pela CONTRATADA não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, sendo de sua inteira responsabilidade recrutá-lo em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade efetuar todos os pagamentos de salários, cumprindo todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, sem qualquer solidariedade da OSC VIVA RIO.
22.7. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

ANEXO II

I.I. ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES DO HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER e CER REALENGO (REFERÊNCIA: MAIO/2021 A JULHO/2021)

PACIENTES ADULTOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS	**MÉDIA MENSAL DE DIETAS**
DESJEJUM DIETAS PACIENTES	9.880
ALMOÇO DIETAS PACIENTES	9.540
LANCHE DIETAS PACIENTES	9.610
JANTAR DIETAS PACIENTES	9.613
CEIAS DIETAS PACIENTES	9.586

PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS	**MÉDIA MENSAL DE DIETAS**
DESJEJUM DIETAS PACIENTES	715
ALMOÇO DIETAS PACIENTES	718
LANCHE DIETAS PACIENTES	711
JANTAR DIETAS PACIENTES	707
CEIAS DIETAS PACIENTES	709

ACOMPANHANTES HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA ACOMPANHANTES	**MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES**
DESJEJUM ACOMPANHANTES	1.481
ALMOÇO ACOMPANHANTES	3.083
LANCHE ACOMPANHANTES	110
JANTAR ACOMPANHANTES	2.433

VISITANTES HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA VISITANTES	**MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES**
DESJEJUM VISITANTES	124
ALMOÇO VISITANTES	451
LANCHE VISITANTES	165
JANTAR VISITANTES	224

FUNCIONÁRIOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA FUNCIONÁRIOS	**MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES**
DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	1.486
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	10.727
LANCHE FUNCIONÁRIOS	3.873
JANTAR FUNCIONÁRIOS	4.237

I.II. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES E VISITANTES:

- Pequenas Refeições

• **PEQUENAS REFEIÇÕES** • **Valor energético aproximado (kcal)**			**Desjejum 490 kcal**	**Lanche 490 kcal**
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- OU ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET)	ML	200	200
II	- PÃO DIVERSOS (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80
	- OU CACHORRO QUENTE	G	*	80
	- OU PIZZA	G	*	100
	- OU SALGADO DE FORNO RECHEADO	G	*	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)

IV	- QUEIJOS	G	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	40	40

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem TETRA PAK ou em pó.

- Grandes Refeições

GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA) Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES		UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CERAL E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	150	150
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	150/240	150/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	150/230	150/230
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	150	150
	- OU CARNE SECA	G	150	150
	- OU LINGUIÇA	G	150	150
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	150/170	150/170
	- OU STROGONOFF	G	180	180
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150

	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

- Variação e Frequência de Alimentos e Preparações:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (N° DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA.	4	–
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	–
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1
5	SUÍNO LÍNGUA	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA,	ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO	1	

	EMBUTIDOS				
6	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO,MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO		
ITENS	**EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS**	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) OU FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS OU SORVETE

NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:			
1	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		CEBOLA	Q.S
		TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, SALSA, CABOLINHA E OUTROS	Q.S
		- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)	Q.S
		- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	Q.S
		- ERVAS SECAS OU FRESCAS	Q.S
		- SAL INVIDUAL, MOLHO DE PIMENTA, AZEITE	

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.
OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.
OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparaçoes a cargo e aprovação da Coordenação Geral de Nutrição e SND.
OBS 4: Disponibilização de condimentos e outros no balcão de distribuição de refeições para funcionários.

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES

Nomenclaturas de consistências utilizadas na unidade hospitalar:

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA/ LÍQUIDA /LÍQUIDA DE PROVA (*)

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
	- OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL (COMUM OU LIGHT)	G	1(10g)		1(10g)	
VI	- FRUTAS	UND	1 EQ	1 EQ	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ml)	UND	(****)	(****)		

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições poderá de forma normal ou integral, sem ônus a contratante.

OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**)As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço	Jantar
			950/1025	850/1000
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B OU C (*) - MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G G	80/120/120 250	80/120/120 250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G G G	150 150/250 150/200	150 150/250 150/200
	- OU FÍGADO	G	150	150
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G G	100/150 50 100 100	100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	UND G G	1 EQ (***) 40/80 100/100/100	1 EQ (***) 40/80 100/100/100

	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1:(*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionado em embalagem individual.
OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES PEDIÁTRICOS

Nomenclatura de consistências utilizadas na unidade hospitalar:

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA/ LÍQUIDA /LÍQUIDA DE PROVA (*)

A) Lactentes – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, serem utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes na planilha de alimentos e preparações complementares;

B)Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pelo SND de forma a atender às necessidades individuais do paciente;

DIETAS DE RESTRIÇÃO DESTINADAS AOS PACIENTES:

- DIETA HIPOGLICÍDICA:

PADRÃO: 2000 KCAL/DIA (*)
CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/ LÍQUIDA RESTRITA (**)

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM	ML	200	-	200	200

	AÇÚCAR) PURO - OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ - OU LEITE DE SOJA - OU IOGURTE DIETÉTICO	ML ML UND	150 200 1 (200ml)	- - -	150 200 1 (200ml)	150 1 (200ml)
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL	G G	50 60	- -	50 -	- 60
	- OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL - OU FARINHA (PARA MINGAU) OU VITAMINA - BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL	G G G	65/70 20/25	- -	60 45/70 20/25	- 20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.
Obs 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.
OBS 3: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.
OBS 4: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.
OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.
OBS 6: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.
OBS 7:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco natural, fruta inteira, cozida ou papa.
OBS 8:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 9: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 10: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando - se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	150	150
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	150/240	150/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	150/200	150/200
	- OVO	UND	2	2
III	- ARROZ INTEGRAL	G	200	200
	- OU MASSAS INTEGRAIS	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em sachê individual.
OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã-

150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.
OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOPROTEICA:

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	290
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA		
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150
	- OU IOGURTE	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.
OBS 2: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.
OBS 3: A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.
OBS 4: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.
OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.
OBS 6:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.
OBS 7:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 8: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 9: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota

glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço	Jantar
			500	490
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNE BRANCA OU VERMELHA OU OVO	G UND	80/120 1	80/120 1
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (*) OU FARINHAS	G G	100 50	100 50
VI	SOBREMESA: FRUTAS (**) OU DOCES CASEIROS CREME DE LEITE	UND G G	1 EQ (***) 80 15	1 EQ (***) 80 x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em embalagem individual.
OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.
DIETA ISENTA DE LACTOSE:

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
	285	70	285	200

N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU IORGURTE DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
II	PÃO OU BISCOITO OU TORRADA	G G	50 60	- -	50 60	- 60
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE - OU CAFÉ	ML ML	200 50	- -	200 50	200 50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	G UND	40 1(15G)	- -	40 1(15G)	- 1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.
OBS 2: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.
OBS 3:(**) O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.
OBS 4:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 5: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 6: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 500	Jantar 490
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A (SALADAS) (*)	G	80	80/150
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

III	CARNES: BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE/ POSTA) OVO	 G G G UND	 120 120/240 120/200 2	 120 120/240 120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: FRUTAS EM GERAL(**) OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE – LACTOSE	UND G	1 EQ (***) 100	1 EQ (***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em embalagem individual.
OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão - 250g.
OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOSSÓDICA:

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum 360	Colação 70	Merenda 360
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200
	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	60	-	60
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	60	-	60

III	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO - BOLO	 G G	 20/40 -	 - -	 20/40 80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND UND	1(10G) 1(15G)	- -	1(10G) 1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.
OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.
OBS 3: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.
OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.
OBS 5:(**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.
OBS 6:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)			**500**	**490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C (*)	 G	 100	 100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS EM: - SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	CEREAL:			

	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA			
	INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.
OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionadas em embalagem individual.
OBS 3: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 4: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 5: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOLIPÍDICA:

- PEQUENAS REFEIÇÕES

Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
	- CAFÉ (S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200

I	- OU MATE (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1(200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	60	-	60	60
	- OU TORRADA	G	60	-	60	60
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1	-

OBS 1:(*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.
OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.
OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.
OBS 4: O pão das pequenas refeições serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.
OBS 5:(**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.
OBS 6:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.
OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)			**890/965**	**790/840**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

VIVARIO

II	CEREAL: - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G G G UND	150 150/240 150/200 2	150 150/200 150/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G	100/150 100 100	100/150 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA	UND G G	1 EQ (***) 80 100	1 EQ (***) 80 100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.
OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.
OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g
OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA LÍQUIDA DESTINADAS AOS PACIENTES:

PADRÃO: 1.500 CAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS EFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	400	150	400	400

- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML) OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) - + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML)

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.
OBS 2: Substituir o primeiro item pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.
OBS 3: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.
OBS 4:(*) As frutas ficam condicionadas à safra.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES	**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)	**400**	**400**
I) PORÇÃO DE 300ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (100G) - OU GELATINA (100G) - OU SORVETE (100G)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (100G) III) PORÇÃO DE 200ML - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)		

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS DESTINADAS AOS PACIENTES:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

DIETAS DE ACRÉSCIMO DESTINADAS AOS PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

VIVARIO

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

VIVARIO

À
AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI,
Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luíz/MA, CEP: 65.074-180.

ORDEM DE INÍCIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO

Pelo presente informamos que o serviço de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas**, nos termos do **Contrato nº 159/2022**, firmado entre a **OSS VIVA RIO**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada à Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, denominada **CONTRATANTE** e a empresa **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, sediada na Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luíz/MA, CEP: 65.074-180, inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, denominada **CONTRATADA**, terá **início em 28/09/2022**, nas condições da Cláusula Quinta do referido contrato.

A fiscalização da execução dos serviços será de responsabilidade da OSS Viva Rio, sob gestão da Sra. Mariângela Lavor e da supervisão da Sra. Ana Maria Capellini - Telefone: (21) 97169-2065 ou (21) 2555-3750 - Ramal 3209 - e-mail: mariangelalavor@vivario.org.br ou anamariacapellini@vivario.org.br.

O não cumprimento da presente Ordem de Execução poderá resultar na rescisão contratual, além das sanções previstas no respectivo termo de contrato.

Rio de Janeiro, 26 de Setembro de 2022.

Aline Bruno
Contratos
Matrícula N215448
Viva Rio

Setor de Contratos
Viva Rio

VIVARIO

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 19 de outubro de 2022.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: **Sr. Norman Araújo Barbosa Junior**

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato **nº 159/2022** para prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os apontamentos realizados.

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do percentual de satisfação dos serviços, em relação aos seguintes pontos: recepção, classificação de risco, atendimento médico, limpeza das instalações, alimentação e atendimento geral da unidade.

De acordo com o Termo de Referência, item 7.5, que versa sobre o Transporte de Alimentos prontos até o consumidor final (pacientes): "*O transporte de pequenas e grandes refeições destinado aos pacientes internados na unidade Hospitalar e Coordenação de Emergência Regional, devem ser realizados em carros térmicos com portas específicos para transporte de bandejas de refeições ou carro com fechamento lateral e portas em aço inox específico para transporte de bandeja de refeições*".

Considerando que os alimentos distribuídos para os pacientes são transportados em caixas plásticas, em carrinhos abertos, ou seja, de maneira inadequada, propiciando risco elevado de contaminação, com a temperatura do alimento chegando ao seu consumidor final em temperatura abaixo da recomendada pelos órgãos fiscalizadores, fazendo com que aquele alimento não seja considerado seguro para consumo. Além do fato de ser a principal reclamação entre os pacientes: "a comida estar fria". Problema já detectado e comunicado à vossa empresa, porém sem resolução até o momento.

Considerando que as refeições dos pacientes devem ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente a calor, previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do Hospital ou Direção, com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias.

Considerando ainda que, a empresa disponibiliza embalagem de isopor com capacidade de 900 ml, com 03 (três) divisórias, o que impossibilita o porcionamento correto da refeição. O mesmo acontece com a embalagem de isopor para sopa, que a vossa empresa fornece 250ml de dieta líquida e no referido contrato a porção é de 300ml.

VIVARIO

Considerando todo o acima exposto, além dos demais apontamentos constantes no Relatório de Acompanhamento de Qualidade – Anexo I, encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 5 (cinco) dias úteis, sobre o alto percentual de insatisfação dos serviços, bem como providencie a regularização dos serviços em cumprimento às obrigações contratuais que vinculam as partes.

Sem mais,
Atenciosamente,

Gerência de Aquisições
VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753

VIVARIO

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 16 de dezembro de 2022.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: **Sr. Norman Araújo Barbosa Junior**

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato **nº 159/2022** para prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os apontamentos realizados.

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do percentual de satisfação dos serviços, em relação aos seguintes pontos: recepção, classificação de risco, atendimento médico, limpeza das instalações, alimentação e atendimento geral da unidade.

Considerando todo o acima exposto, além dos demais apontamentos constantes no Relatório de Visita à Cozinha, elaborado pelo setor de CCIH – Anexo I, encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 5 (cinco) dias úteis, sobre os apontamentos realizados, bem como providencie a regularização dos serviços em cumprimento às obrigações contratuais que vinculam as partes.

Sem mais,
Atenciosamente,

Gerência de Aquisições
VIVA RIO

Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

Hospital Albert Schweitzer

RELATÓRIO PRELIMINAR DA COZINHA DO HOSPITAL ALBERT SCHWEITZER DE ACORDO COM RDC 216/2004 ANVISA

Renata de Lima Orofino (Coordenadora da CCIH)
Ana Paula da Silva Maza Correa (Bióloga CCIH)
Cátia Maria Marques (Enfermeira CCIH)
Tatiane Santiago (Enfermeira CCIH)

Rio de Janeiro
2022

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Vários utensílios com sujidade aparente e em área sem sinalização se limpo ou sujo. 5
Figura 2 - Pano na janela da cozinha. Esta encontrava-se aberta e sem a tela protetora indicada pela RDC 216/04. 6
Figura 3 - Vassoura disposta horizontalmente no chão, presença de balde de uso doméstico e vários recipientes de plástico contendo sujidade aparente e líquido não identificado. 7
Figura 4 - Utensílios dispostos diretamente no chão se misturando a água suja. 8
Figura 5 - Legumes sendo cortados em local com grande quantidade de mofo. 9
Figura 6 - Área com presença de mofo próximo ao preparo d verduras. 10
Figura 7 - Imagem da área das câmaras frias. 11
Figura 8 - Área de armazenamento de alimentos fracionados. 12
Figura 9 - Área com pilhas de utensílios sujos. 13
Figura 10 - Disposição inadequada de utensílios de limpeza. 14

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 3
2 INTERCORRÊNCIAS RELACIONADAS A PROCESSOS 4
2.1 Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios 4
2.2 Acondiocionamento dos alimentos e Organização dos Ambientes 8
3 CONCLUSÃO 15
REFERÊNCIAS 16

1 INTRODUÇÃO

Em visita a cozinha do Hospital Albert Schweitzer em 11/10/2022 ocasião esta do mapeamento de resíduos para atualização do Plano de Gerenciamento de Resíduos da unidade encontramos inúmeras inadequações sanitárias no setor. Estavam presentes Danielle, Cândida, Joyce, Cátia e Ana Paula.

Considerando a RDC 216/2004 Anvisa que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação oferecemos relatório simplificado sobre as principais infrações sanitárias averiguadas e nos colocamos a disposição para visita técnica específica.

Enfatizamos a necessidade do estabelecimento de Boas Práticas pois muitos microrganismos patogênicos podem ser disseminados através dos alimentos e, uma estrutura adequada e a correta higienização são essenciais para a mitigação dessas contaminações.

O adiantamento de parecer se deve a visualização de infrações sanitárias graves, passíveis de multa e/ou interdição por parte de órgãos fiscalizadores. E, sendo este setor ligado diretamente a direção hospitalar, direcionamos estas informações e sugestões diante de um modelo de auto inspeção.

2 INTERCORRÊNCIAS RELACIONADAS A PROCESSOS

2.1 Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

Foram observados vários objetos com sujidade aparente não havendo separação clara da área onde deveriam permanecer utensílios limpos e sujos. Não foi observado instrumentos adequados para higienização de utensílios. Foi observado a presença de um pano sujo sobre uma janela aberta. Imagens abaixo.



Figura 1 - Vários utensílios com sujidade aparente e em área sem sinalização se limpo ou sujo.
Fonte: Autoria própria.

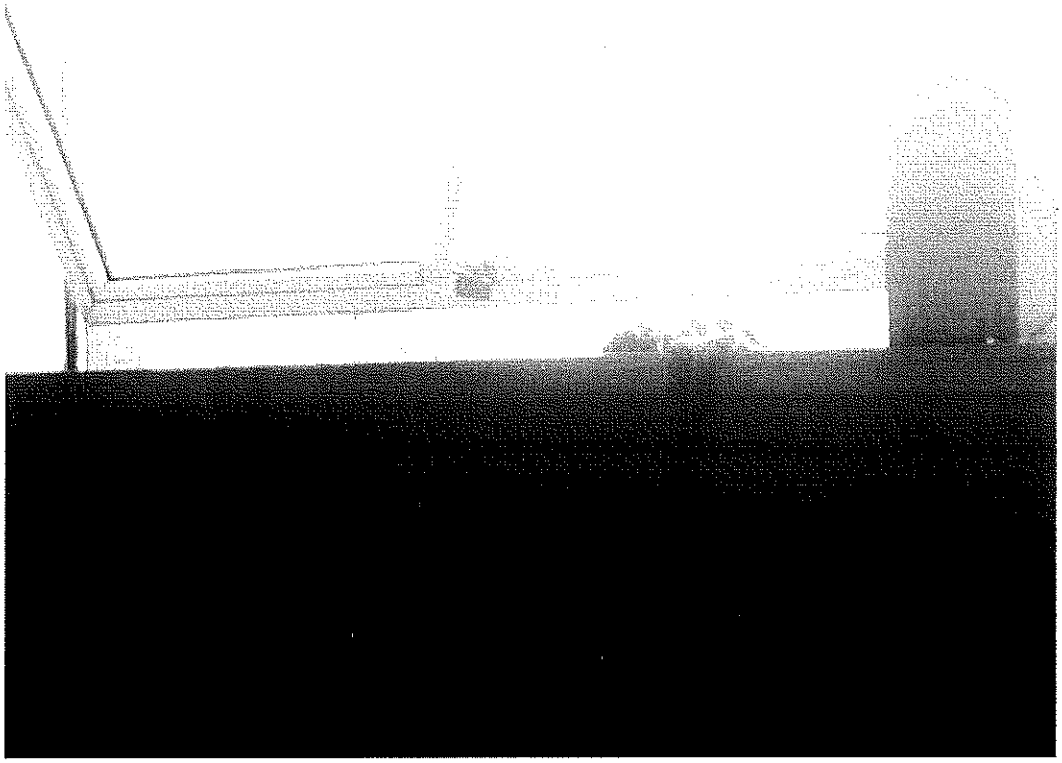


Figura 2 - Pano na janela da cozinha. Esta encontrava-se aberta e sem a tela protetora indicada pela RDC 216/04.
Fonte: Autoria própria.

Foi observado desorganização quanto a disposição de utensílios de limpeza. A figura 3 mostra uma vassoura disposta horizontalmente no chão e balde de uso doméstico. A norma sanitária estabelece que:

> Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. (bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004)

Ao lado na mesma imagem podem ser observados recipientes de plástico sujos, contendo líquido não identificado. As condições higiênico-sanitárias indicam grande risco de contaminação para os colaboradores e para os alimentos preparados no setor.



Figura 3 - Vassoura disposta horizontalmente no chão, presença de balde de uso doméstico e vários recipientes de plástico contendo sujidade aparente e líquido não identificado.
Fonte: Autoria própria.

O chão do setor continha grande quantidade de água suja e com cheiro característico. Alguns recipientes estavam diretamente dispostos no chão se misturando a sujeira. Imagem abaixo.



Figura 4 - Utensílios dispostos diretamente no chão se misturando a água suja.
Fonte: Autoria própria.

> 4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. (bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004)

2.2 Acondicionamento dos alimentos e Organização dos Ambientes

Os alimentos precisam ser preparados em área específica de forma a não expor os mesmos a temperatura inadequada ou a contaminantes. Observamos em vários locais a presença de fungos próximo a área de preparo. Além da questão estrutural precisamos de uma investigação mais detalhada acerca do controle de temperatura

e o desinfetante/saneante adequado para mitigar microrganismos de importância a saúde. Abaixo algumas imagens das áreas de preparo.

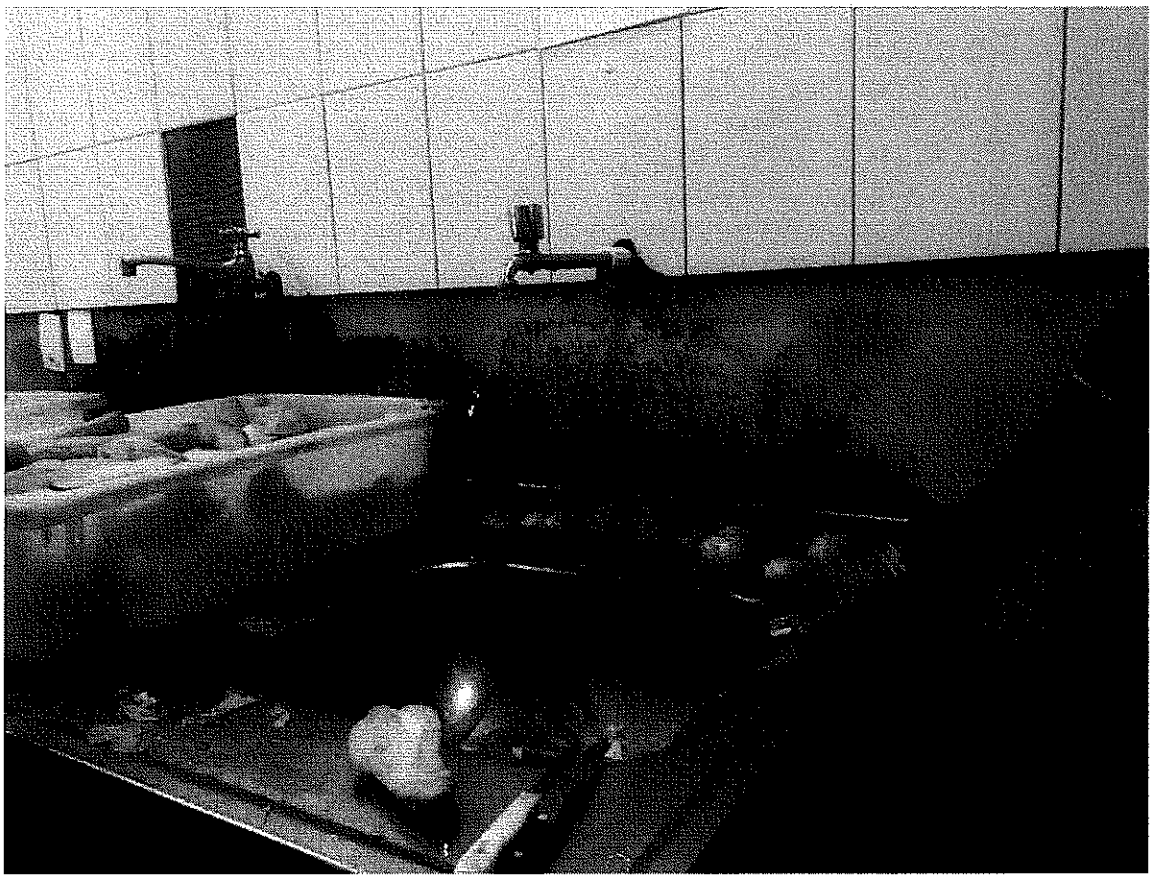


Figura 5 - Legumes sendo cortados em local com grande quantidade de mofo.
Fonte: Autoria própria.

Abaixo a mesma situação se repete na área do preparo das verduras.



Figura 6 - Área com presença de mofo próximo ao preparo de verduras.
Fonte: Autoria própria.

Em relação ao armazenamento de carnes, observamos que as câmaras estavam com a porta entreaberta e água com sangue no chão, próximo a entrada. Imagem abaixo.



Figura 7 - Imagem da área das câmaras frias.
Fonte: Autoria própria.

O armazenamento de alimentos já fracionados também está incorreto. Os mesmos são dispostos em caixas plásticas em ambientes de transito, próximo ao chão e a lixeira. Imagem abaixo.



Figura 8 - Área de armazenamento de alimentos fracionados.
Fonte: Autoria própria.

Encontramos pilhas de utensílios sujos e desorganizados não havendo sinalização de área de higienização ou área de armazenamento dos utensílios já higienizados.



Figura 9 - Área com pilhas de utensílios sujos.
Fonte: Autoria própria.

A imagem abaixo registra armazenamento incorreto de utensílios de limpeza, interferência na utilização da pia e armazenamento indevido de caixa plástica suja de verdura.



Figura 10 - Disposição inadequada de utensílios de limpeza.
Fonte: Autoria própria.

Segundo a RDC 216/04, os objetos precisam ser acondicionados em lugares específicos.

> "4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais." (bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004)

3 CONCLUSÃO

Diante do exposto, orientamos esta instituição a tomar providências cabíveis relacionadas a implantar as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos conforme RDC 216/2004 ANVISA. É sabido que obras estruturais demandam orçamento e um grande planejamento, porém, os problemas comportamentais e de fluxo no que dizem respeito a higienização dos utensílios, ambientes e alimentos podem ser implementados e avaliados.

Os itens citados compreendem quebra de biossegurança tanto para os colaboradores como para pacientes. A contaminação por alimentos pode agravar um quadro clínico e causar de pequenos a grandes problemas de saúde para os colaboradores.

Assim, orientamos a elaboração e/ou (de no caso já ter) a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: 1) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; 2) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 3) Higienização do reservatório e, 4) Higiene e saúde dos manipuladores. Orientamos também o estabelecimento e treinamento de fluxogramas, a identificação e separação das áreas de higienização; a utilização de desinfetantes/saneantes específicos; a utilização de utensílios de limpeza a nível industrial (eliminando utensílios de uso doméstico); a correta organização do setor de acordo com roteiro anexo a RDC 216/2004 ANVISA.

Enfatizamos que este documento foi elaborado mediante a visita para mapeamento de resíduos e não mediante a visita técnica específica, portanto, apontamos aqui as principais inconformidades observadas naquele momento.

REFERÊNCIAS

RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Disponível em: <bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004> Acesso em: 24 out. 2022

Rio de janeiro 30 de dezembro de 2022

Prezados senhores,

A AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOES EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o N°: 15.676.472/0001-36, situado na Rua Rodrigues Fernandes, n° 21 – Sala 03 – Cohama – São Luiz – MA CEP: 65.067-510, em razão do contrato de serviços N° 159/2022 pactuado junto à Organização Social VIVA RIO vem pelo presente, se manifestar quanto a notificação extrajudicial apresentada.

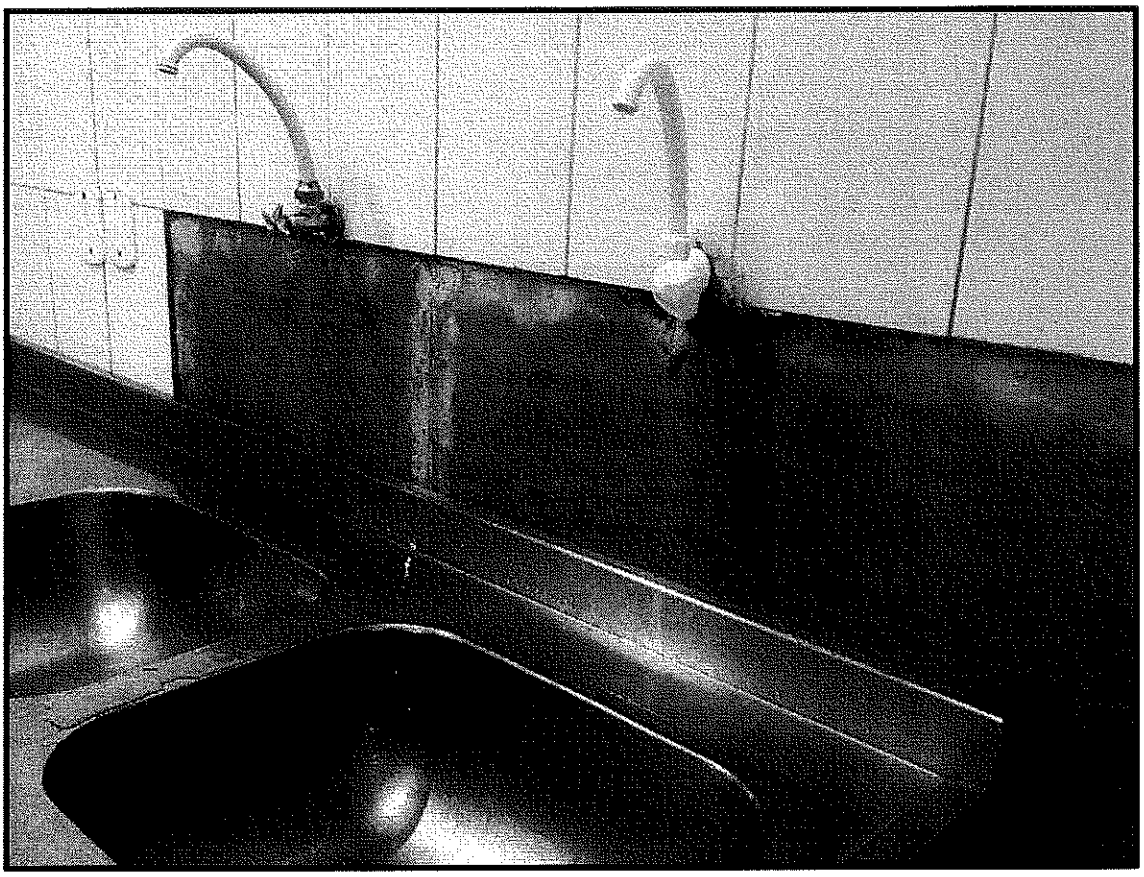
Segundo a RDC 216/04

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Logo que assumimos a **UAN** do Hospital Municipal Albert Schweitzer foi feito um relatório onde apontávamos os problemas estruturais da unidade, uma vez que as paredes não possuem o revestimento adequado, sendo as paredes feitas de dry all e placas cimentícias o que dificulta o processo de higienização, sendo que mesmo assim sempre que necessário ou no final de cada plantão são feitas a higienização de todos os setores. Tal relatório foi encaminhado para o e-mail coordenacaonutricaohmas@gmail.com.br aos cuidados da Sra. Mariana Castilho. Diversas bem feitorias de pequenos impactos já foram realizadas na cozinha, a fim de tornar o ambiente o mais adequado possível de acordo com as normas da vigilância sanitária e órgãos competentes, além de tornar o ambiente menos insalubre para os nossos colaboradores, que também necessitam de um local apropriado para o desenvolvimento de suas funções.

Diversos apontamentos relacionados a "processos" tomamos as devidas providencias, para extinguir algumas práticas que são vícios adquiridos por nossos colaboradores, foram realizados DDS abordando os temas relacionados na notificação, fizemos investimentos em equipamentos para o maior asseio dos utensílios e melhor organização da UAN.

Foto 1 – Área do pré-preparo de legumes



4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Todas as nossas janelas do primeiro piso possuem telas milimétricas, na foto tirada talvez o ângulo ou a qualidade não tenha sido suficiente para mostras a mesma, quanto ao saco alvejado os colaboradores foram orientados para não trazer nada de suas casas uma vez que a unidade disponibiliza o cross hatch (perfex, tecido não tecido)

Foto 2 - vista do lado de dentro (com muita luz fica difícil ver a tela)



Foto 3 - vista do lado de dentro (com pouca luz fica fácil ver a tela)



MATRIZ
Rua 13, - RODRIGO FERNANDES, Sala: 03, nº 21,
Bairro: São Luís/ Maranhão, CEP: 65074-180
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0001-36

FILIAL
Avenida Rio Branco, nº 185 Marquês de Herval – Sala: 1020 – Centro/RJ
CEP: 25.230-570
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0003-06

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e

- NOTA CARIOCA -

20220803u46379891000130i46379891000130

Número da Nota	00000012
Data e Hora de Emissão	03/08/2022 22:35:38
Código de Verificação	7JNK-F9LL

PRESTADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **46.379.891/0001-30** Inscrição Municipal: **1.393.528-9** Inscrição Estadual: **---**

Nome/Razão Social: **JUSTO REPARACAO DE EQUIPAMENTOS E APARELHOS LTDA**

Nome Fantasia: Tel.: **21980141541**

Endereço: **RUA MONTEIRO DA LUZ 360, CAS 19 - AGUA SANTA - CEP: 20745-150**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **sac@justoequipamentos.com.br**

TOMADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **15.676.472/0003-06** Inscrição Municipal: **1.370.415-5** Inscrição Estadual: **----**

Nome/Razão Social: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**

Endereço: **AVN RIO BRANCO 185, SAL 1020 - CENTRO - CEP: 20040-902** Tel.: **----**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **-----**

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

Unidade Albert Schweitzer

Refere-se aos reparos do Liquidificador Skymsen de 15 litros e Chapa elétrica Macom.

Liquidificador:
Rebobinamento do motor, substituição dos rolamentos, copo - substituição do eixo, retentor, anéis de celeron, bucha do eixo, afiação da lâmina e teste de estanqueidade.

Chapa elétrica Macom:
Substituição de 04 resistências de 2500 Watts cada, 220 Volts, 01 termostato 50/300.

Aferição da temperatura de funcionamento dos termostatos.

VALOR DA NOTA = R$ 1.870,00

Serviço Prestado

14.01.07 - manutenção de máquinas

Deduções (R$)	Desconto Incond. (R$)	Base de Cálculo (R$)	Alíquota (%)	Valor do ISS (R$)	Crédito p/ IPTU (R$)
0,00	0,00	-----	-----	-----	0,00

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Esta NFS-e foi emitida com respaldo na Lei nº 5.098 de 15/10/2009 e no Decreto nº 32.250 de 11/05/2010
- PROCON-RJ: Av. Rio Branco nº 25, 5º andar, tel 151: www.procon.rj.gov.br
- ISS devido deve ser recolhido por meio de Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.
- Esta NFS-e não gera crédito para abatimento no IPTU.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e

- NOTA CARIOCA -

20220824u46379891000130i46379891000130

Número da Nota	Data e Hora de Emissão	Código de Verificação
00000018	24/08/2022 21:14:28	DNSB-BIDF

PRESTADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **46.379.891/0001-30** Inscrição Municipal: **1.393.528-9** Inscrição Estadual: ---

Nome/Razão Social: **JUSTO REPARACAO DE EQUIPAMENTOS E APARELHOS LTDA**

Nome Fantasia: Tel.: **21980141541**

Endereço: **RUA MONTEIRO DA LUZ 360, CAS 19 - AGUA SANTA - CEP: 20745-160**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **sac@justoequipamentos.com.br**

TOMADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **15.676.472/0003-06** Inscrição Municipal: **1.370.415-5** Inscrição Estadual: ----

Nome/Razão Social: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**

Endereço: **AVN RIO BRANCO 185, SAL 1020 - CENTRO - CEP: 20040-902** Tel.: ----

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: -----

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER
Refere-se a serviço realizado em um liquidificador basculante Skymsen de 20L e liquidificador industrial Colombo base e copo de 10L.
Serviço Executado:
- Liquidificador Skymsen: Rebobinamento do motor, substituição dos rolamentos e das borrachas de arraste. No copo, foi realizada a substituição dos anéis de celeron, retentor, bucha de eixo e afiação da lâmina. R$ 620,00
- Liquidificador Colombo: Rebobinamento do motor, substituição dos rolamentos e borrachas de arraste. No copo, foi realizada a substituição dos anéis de celeron, mancal, retentor e afiação da lâmina. R$ 540,00

VALOR DA NOTA = R$ 1.160,00

Serviço Prestado

14.01.07 - manutenção de máquinas

Deduções (R$)	Desconto Incond. (R$)	Base de Cálculo (R$)	Alíquota (%)	Valor do ISS (R$)	Crédito p/ IPTU (R$)
0,00	0,00	-----	-----	-----	0,00

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Esta NFS-e foi emitida com respaldo na Lei nº 5.098 de 15/10/2009 e no Decreto nº 32.250 de 11/05/2010
- PROCON-RJ: Av. Rio Branco nº 25, 5º andar, tel 151: www.procon.rj.gov.br
- ISS devido deve ser recolhido por meio de Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.
- Esta NFS-e não gera crédito para abatimento no IPTU.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e

- NOTA CARIOCA -

20220824u46379891000130i46379891000130

Número da Nota	**00000019**
Data e Hora de Emissão	**24/08/2022 21:21:08**
Código de Verificação	**3SAD-HGGR**

PRESTADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **46.379.891/0001-30** Inscrição Municipal: **1.393.528-9** Inscrição Estadual: **---**

Nome/Razão Social: **JUSTO REPARACAO DE EQUIPAMENTOS E APARELHOS LTDA**

Nome Fantasia: Tel.: **21980141541**

Endereço: **RUA MONTEIRO DA LUZ 360, CAS 19 - AGUA SANTA - CEP: 20745-150**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **sac@justoequipamentos.com.br**

TOMADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **15.676.472/0003-06** Inscrição Municipal: **1.370.415-5** Inscrição Estadual: **----**

Nome/Razão Social: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**

Endereço: **AVN RIO BRANCO 185, SAL 1020 - CENTRO - CEP: 20040-902** Tel.: **----**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **-----**

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

HOSPITAL ALBERT SCHWEITZER
Refere-se ao atendimento emergencial realizado na câmara de congelados.
SERVIÇO EXECUTADO:
- Limpeza parcial do condensador e aferição do superaquecimento.
- Avaliação geral para que seja feita uma manutenção corretiva programada.

VALOR DA NOTA = R$ 450,00

Serviço Prestado

14.01.07 - manutenção de máquinas

Deduções (R$)	Desconto Incond. (R$)	Base de Cálculo (R$)	Alíquota (%)	Valor do ISS (R$)	Crédito p/ IPTU (R$)
0,00	**0,00**	**-----**	**-----**	**-----**	**0,00**

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Esta NFS-e foi emitida com respaldo na Lei nº 5.098 de 15/10/2009 e no Decreto nº 32.250 de 11/05/2010
- PROCON-RJ: Av. Rio Branco nº 25, 5º andar, tel 151: www.procon.rj.gov.br
- ISS devido deve ser recolhido por meio de Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.
- Esta NFS-e não gera crédito para abatimento no IPTU.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e

- NOTA CARIOCA -

20220824u46379891000130i46379891000130

Número da Nota	Data e Hora de Emissão	Código de Verificação
00000020	24/08/2022 21:37:05	KCJQ-XBYP

PRESTADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **46.379.891/0001-30** Inscrição Municipal: **1.393.528-9** Inscrição Estadual: **---**

Nome/Razão Social: **JUSTO REPARACAO DE EQUIPAMENTOS E APARELHOS LTDA**

Nome Fantasia: Tel.: **21980141541**

Endereço: **RUA MONTEIRO DA LUZ 360, CAS 19 - AGUA SANTA - CEP: 20745-150**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **sac@justoequipamentos.com.br**

TOMADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **15.676.472/0003-06** Inscrição Municipal: **1.370.415-5** Inscrição Estadual: **----**

Nome/Razão Social: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**

Endereço: **AVN RIO BRANCO 185, SAL 1020 - CENTRO - CEP: 20040-902** Tel.: **----**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **-----**

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

HOSPITAL ALBERT SCHWEITZER
Refere-se a manutenção corretiva programada.
SERVIÇO EXECUTADO:
-Limpeza interna do sistema com líquido 141B, pressurização com nitrogênio em uma unidade condensadora e duas evaporadoras;
-Limpeza externa da unidade condensadora;
-Pressurização para teste de estanqueidade;
-Desidratação do sistema (Vácuo);
-Carga de gás refrigerante R22;
-Substituição do filtro secador;
-Substituição do óleo do compressor.

VALOR DA NOTA = R$ 2.850,00

Serviço Prestado

14.01.07 - manutenção de máquinas

Deduções (R$)	Desconto Incond. (R$)	Base de Cálculo (R$)	Alíquota (%)	Valor do ISS (R$)	Crédito p/ IPTU (R$)
0,00	0,00	-----	-----	-----	0,00

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Esta NFS-e foi emitida com respaldo na Lei nº 5.098 de 15/10/2009 e no Decreto nº 32.250 de 11/05/2010
- PROCON-RJ: Av. Rio Branco nº 25, 5º andar, tel 151: www.procon.rj.gov.br
- ISS devido deve ser recolhido por meio de Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.
- Esta NFS-e não gera crédito para abatimento no IPTU.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e

- NOTA CARIOCA -

20220928u46379891000130i46379891000130

Número da Nota	Data e Hora de Emissão	Código de Verificação
00000028	28/09/2022 19:23:42	P1IA-4Q1P

PRESTADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **46.379.891/0001-30** Inscrição Municipal: **1.393.528-9** Inscrição Estadual: **---**

Nome/Razão Social: **JUSTO REPARACAO DE EQUIPAMENTOS E APARELHOS LTDA**

Nome Fantasia: Tel.: **21980141541**

Endereço: **RUA MONTEIRO DA LUZ 360, CAS 19 - AGUA SANTA - CEP: 20745-150**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **sac@justoequipamentos.com.br**

TOMADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **15.676.472/0003-06** Inscrição Municipal: **1.370.415-5** Inscrição Estadual: **----**

Nome/Razão Social: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**

Endereço: **AVN RIO BRANCO 185, SAL 1020 - CENTRO - CEP: 20040-902** Tel.: **----**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **-----**

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

HOSPITAL ALBERT SCHWEITZER
Refere-se a manutenção corretiva programada realizada na manhã de domingo (.
SERVIÇO EXECUTADO:
- Limpeza interna do sistema com líquido 141B, pressurização com nitrogênio em uma unidade condensadora e uma evaporadora;
- Limpeza externa da unidade condensadora;
- Pressurização para teste de estanqueidade;
- Desidratação do sistema (vácuo);
- Carga de gás refrigerante R134;
- Substituição do filtro secador;

VALOR DA NOTA = R$ 2.850,00

Serviço Prestado

14.01.07 - manutenção de máquinas

Deduções (R$)	Desconto Incond. (R$)	Base de Cálculo (R$)	Alíquota (%)	Valor do ISS (R$)	Crédito p/ IPTU (R$)
0,00	0,00	-----	-----	-----	0,00

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Esta NFS-e foi emitida com respaldo na Lei nº 5.098 de 15/10/2009 e no Decreto nº 32.250 de 11/05/2010
- PROCON-RJ: Av. Rio Branco nº 25, 5º andar, tel 151: www.procon.rj.gov.br
- ISS devido deve ser recolhido por meio de Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.
- Esta NFS-e não gera crédito para abatimento no IPTU.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e

- NOTA CARIOCA -

20220919u46379891000130i46379891000130

Número da Nota	Data e Hora de Emissão	Código de Verificação
00000027	19/09/2022 22:27:46	2MAX-ZX4J

PRESTADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **46.379.891/0001-30** Inscrição Municipal: **1.393.528-9** Inscrição Estadual: **----**

Nome/Razão Social: **JUSTO REPARACAO DE EQUIPAMENTOS E APARELHOS LTDA**

Nome Fantasia: Tel.: **21980141541**

Endereço: **RUA MONTEIRO DA LUZ 360, CAS 19 - AGUA SANTA - CEP: 20745-150**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **sac@justoequipamentos.com.br**

TOMADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **15.676.472/0003-06** Inscrição Municipal: **1.370.415-5** Inscrição Estadual: **----**

Nome/Razão Social: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**

Endereço: **AVN RIO BRANCO 185, SAL 1020 - CENTRO - CEP: 20040-902** Tel.: **----**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **-----**

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

HOSPITAL ALBERT SCHWEITZER
Refere-se a reparo realizado em:
- Liquidificador industrial basculante 20L:
Rebobinamento do motor, substituição dos rolamentos e borracha de arraste.

- Copo do Liquidificador:
Substituição do retentor, anéis de Celeron, bucha do eixo, afiação da lâmina e teste de estanqueidade.

VALOR DA NOTA = R$ 620,00

Serviço Prestado

14.01.07 - manutenção de máquinas

Deduções (R$)	Desconto Incond. (R$)	Base de Cálculo (R$)	Aliquota (%)	Valor do ISS (R$)	Crédito p/ IPTU (R$)
0,00	0,00	-----	-----	-----	0,00

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Esta NFS-e foi emitida com respaldo na Lei nº 5.098 de 15/10/2009 e no Decreto nº 32.250 de 11/05/2010
- PROCON-RJ: Av. Rio Branco nº 25, 5º andar, tel 151: www.procon.rj.gov.br
- ISS devido deve ser recolhido por meio de Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.
- Esta NFS-e não gera crédito para abatimento no IPTU.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e

- NOTA CARIOCA -

20220928u46379891000130i46379891000130

Número da Nota	Data e Hora de Emissão	Código de Verificação
00000029	28/09/2022 19:29:00	HVGI-S9KD

PRESTADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **46.379.891/0001-30** Inscrição Municipal: **1.393.528-9** Inscrição Estadual: **---**

Nome/Razão Social: **JUSTO REPARACAO DE EQUIPAMENTOS E APARELHOS LTDA**

Nome Fantasia: Tel.: **21980141541**

Endereço: **RUA MONTEIRO DA LUZ 360, CAS 19 - AGUA SANTA - CEP: 20745-150**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **sac@justoequipamentos.com.br**

TOMADOR DE SERVIÇOS

CPF/CNPJ: **15.676.472/0003-06** Inscrição Municipal: **1.370.415-5** Inscrição Estadual: **----**

Nome/Razão Social: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**

Endereço: **AVN RIO BRANCO 185, SAL 1020 - CENTRO - CEP: 20040-902** Tel.: **----**

Município: **RIO DE JANEIRO** UF: **RJ** E-mail: **-----**

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

HOSPITAL ALBERT SCHWEITZER
Refere-se a manutenção no evaporador da câmara de resfriado do Hortifruti número 3 realizando-se a substituição do micro ventilador do evaporador.

VALOR DA NOTA = R$ 410,00

Serviço Prestado

14.01.07 - manutenção de máquinas

Deduções (R$)	Desconto Incond. (R$)	Base de Cálculo (R$)	Alíquota (%)	Valor do ISS (R$)	Crédito p/ IPTU (R$)
0,00	0,00	-----	-----	-----	0,00

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Esta NFS-e foi emitida com respaldo na Lei nº 5.098 de 15/10/2009 e no Decreto nº 32.250 de 11/05/2010
- PROCON-RJ: Av. Rio Branco nº 25, 5º andar, tel 151: www.procon.rj.gov.br
- ISS devido deve ser recolhido por meio de Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.
- Esta NFS-e não gera crédito para abatimento no IPTU.

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Lista de Presença - DDS

Conteúdo: uso correto de luvas nitrílicas (Luvex)

Data: 19/12/2022 Instrutor: Danielle

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Gabriela Vitória dos Santos Soares	ASG	
2	Bruna Leonardo de Almeida	ASG	
3	Alessandro [illegible]	Encarregado	
4	[illegible]	Cozinheiro	
5	[illegible]	Cozinheiro	
6	Washington Luiz Gomes	cozinheiro	
7	Wesley Alexandre S. Lopes	ASG	
8	Raphael Marcilio Santos	cozinheira	
9	Wendell Tavares Soares	ASG	
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Digitalizado com CamScanner

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Higienização de utensílios

Data: 20/12/2022

Instrutor: Daniella

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Gilberto [illegible]	ASG	
2	Bruno [illegible]	ASG	
3	[illegible]	[illegible]	
4	[illegible]	Cozinheiro	
5	[illegible]	Cozinheiro	
6	Washington [illegible]	Cozinheiro	
7	[illegible]	ASG	
8	Raquel Naveira Santos	Cozinheira	
9	[illegible]	ASG	
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Digitalizado com CamScanner

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Não jogar lixo no chão

Data: 23/12/2022

Instrutor: Daniele

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Gilberto [illegible]	ASG	
2	[illegible]	ASG	
3	[illegible]	Aux. de cozinha	
4	[illegible]	[illegible]	
5	[illegible]	ASG	
6	Raquel Marinho [illegible]	Marinheiro	
7	[illegible]	ASG	
8	Gerson Azevedo da Silva	Estoquista	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Digitalizado com CamScanner

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 18 de janeiro de 2023.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C**: Sr. Norman Araújo Barbosa Junior**

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato **nº 159/2022** para prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os apontamentos realizados.

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do percentual de satisfação dos serviços, em relação aos seguintes pontos: recepção, classificação de risco, atendimento médico, limpeza das instalações, alimentação e atendimento geral da unidade.

Considerando todo o acima exposto, além dos demais apontamentos constantes no Relatório de Acompanhamento de Qualidade, elaborado pela Coordenação de Nutrição da unidade – Anexo I, encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 02 (dois) dias úteis, sobre os apontamentos realizados, bem como providencie a regularização dos serviços em cumprimento às obrigações contratuais que vinculam as partes.

Sem mais,
Atenciosamente,

Supervisora de Contratos
VIVA RIO

ANEXO I

HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE QUALIDADE

O Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Albert Schweitzer trabalha focado na Resolução CFN nº 334/2004 que dispõe sobre o código de ética do profissional nutricionista, na Resolução CFN nº 451 de 14 de maio de 2014 que altera o código de ética e dá outras providências, e na resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2014 que dispõe sobre as boas práticas para serviços de alimentação.

Este documento tem como objetivo dar embasamento a melhoria do fluxo de refeições, assim como dos procedimentos adotados pela empresa prestadora de serviços de alimentação que possam prejudicar o consumidor final.

Mediante contrato (Nº 159/2022) de prestação de serviços de alimentação para o HMAS, entre a contratante VIVA RIO e contratada AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO, solicito adequação do cardápio e serviços.

14.3. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 20 dias anteriores à sua execução;

A CONTRATADA não vem seguindo o cardápio proposto e aprovado pela Coordenação de Nutrição, modificando o cardápio sem aviso prévio (exemplo em imagem).

Nos dias 7, 10, 11 desse mês (dezembro de 2022) no cardápio acordado teria o item iogurte, porém, o mesmo não foi servido. Ao ser contestado, a contratada respondeu que o fornecedor não tinha o item em questão. Vale destacar que o item é de fácil compra.

O mesmo ocorreu nos dias 3, 5, 12 com o item sobremesa curau de milho.

No dia 9, uma opção do cardápio do funcionário foi a preparação yakissoba. Todos os dias o Serviço de Nutrição aprova as preparações que serão ofertadas durante o dia, tanto para o funcionário, quanto para o paciente. A preparação em questão fez parte do cardápio do almoço, onde a prova deve ocorrer às 10h para que haja tempo de serem feitas as modificações (caso hajam) sugeridas pelo Serviço de Nutrição. Às 10:50h a prova do yakissoba chegou na sala com péssima apresentação, com a massa tipo espaguete, sem os legumes. E não fomos avisados que seria dessa forma.

Ao questionar a nutricionista da contratada a mesma respondeu que o dono da empresa a relatou que devido ao custo, o mesmo tem feito cortes nas compras.

A preparação não foi aprovada, porém a empresa de alimentação contratada serviu a preparação no refeitório desrespeitando a hierarquia do serviço e contrato.
A foto da preparação postada no grupo do whatsapp para registro de tamanho de porção, não condizia com a prova que foi entregue. Seguem as imagens.







<u>20.19 – Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todos os equipamentos, câmeras frias, aparelhos de ar condicionado e instalações das áreas físicas e manter parceria na resolução dos problemas.</u>

O equipamento bebedouro industrial do refeitório está desde o dia 07/12 com o compressor queimado, o equipamento está sem gelar a água. Logo, a água disponível para os usuários e funcionários está quente. Cabe destacar, que em momento algum o Serviço de Nutrição foi avisado sobre tal defeito e qual seria o possível plano de ação. Até o momento o equipamento não foi consertado.



A Coordenação de Nutrição está sempre disposta e solícita a tornar o serviço e fluxo o melhor possível. Certo de vossas usuais providências;

Rio de janeiro 18 de janeiro de 2023.

MARIANA CASTILHOS
Coordenadora de Nutrição

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

VIVARIO

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 25 de janeiro de 2023.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: **Sr. Norman Araújo Barbosa Junior**

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato **nº 159/2022** para prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os apontamentos realizados.

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do percentual de satisfação dos serviços, em relação aos seguintes pontos: recepção, classificação de risco, atendimento médico, limpeza das instalações, alimentação e atendimento geral da unidade.

Considerando que, no dia 24/01/2023 (segunda-feira), por volta das 06h10min, o Diretor Administrativo chegou no Hospital Municipal Albert Schweitzer e constatou que os profissionais da vossa empresa não haviam assumido o plantão e encontravam-se reunidos do lado de fora da unidade, que no mesmo momento realizou contato com o representante legal, recebendo a informação que os profissionais não assumiriam o plantão por atraso de pagamento dos salários referente ao mês de dezembro de 2022;

Considerando que as notas fiscais da prestação de serviços referente ao mês de dezembro foram emitidas pela vossa empresa em 12/01/2023 e que não existem pendências de pagamento desta Notificante para com a Notificada.

Considerando que, conforme a *Cláusula Sétima – Do valor e Pagamento* do contrato que diz que: "*O valor é calculado mediante efetiva execução do objeto, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante, comprovados através de relatório/medições mensais.*

Parágrafo Primeiro - A Contratada fica obrigada a comprovar, conforme o caso, o pagamento dos salários e dos encargos sociais (FGTS e Previdência Social) em benefício dos seus funcionários, sob pena de rescisão contratual e suspensão do pagamento".

Considerando ainda que, após o posicionamento do representante legal da vossa empresa, a Direção Administrativa da Unidade foi ao encontro dos profissionais, realizando diálogo com a finalidade de que a equipe pudesse assumir o plantão, de maneira que não ocorresse prejuízo no fornecimento

VIVARIO

de desjejum e refeições aos funcionários e principalmente aos pacientes. Os profissionais relataram que encontram-se com o salário de dezembro e com 05 (cinco) meses de vale refeição atrasados.

Considerando o comprometimento no suporte nutricional com pacientes internados, ressaltando que a alimentação de gestantes e puérperas é fundamental no processo de assistência.

Considerando a insatisfação generalizada de profissionais e pacientes pelo atraso no desjejum, (horário preconizado 07h00min, sendo servido a partir das 08h30min), impossibilitando a alimentação de alguns profissionais.

Considerando todo o acima exposto, encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 5 (cinco) dias úteis, sobre os apontamentos realizados, bem como providencie e comprove, conforme o caso, o pagamento dos salários e benefícios dos funcionários em cumprimento às obrigações contratuais que vinculam as partes.

Sem mais,
Atenciosamente,

Supervisora de Contratos
VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

Prezados,

A AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o Nº 15.676.472/0001-36, situada na Rua Rodrigues Fernandes, nº 21 – Sala 03 – Cohama – São Luiz – MA, Cep: 65.067-510, em razão do contrato de serviços nº 159/2022 pactuado junto à Organização Social VIVA RIO vem pelo presente esclarecer quanto ao fato relatado com referência a notificação de 16/03/2023.

Mediante a situação descrita, o fato ocorreu na ceia do dia 09/03 e poderíamos ter feito a substituição imediata, porém chegou ao nosso conhecimento na manhã (9:17h) do dia 10/03, pela nutricionista da clínica. Compartilhamos a opinião de que o fato relatado foi preocupante e que esse tipo de falha não deveria ocorrer. Lamentamos muitíssimo o transtorno causado por essa infeliz ocorrência, sendo que poderíamos ter feito a troca imediata do produto.

Aproveitamos para esclarecer que a ceia do dia 09/03 foi café com leite e não iogurte, conforme cardápio em anexo, e que o item foi somente para paciente específico, sinalizado no mapa de dieta.

Nos dias 10 e 13/03 foi aplicado um treinamento, com a nutricionista de qualidade do nosso quadro técnico, sobre Doenças Transmitidas por Alimentos, que já estava programado, enfatizando a importância da melhoria contínua no serviço prestado.

Sem mais para o momento, colocamo-os a disposição para maiores esclarecimentos.

Rio de Janeiro 17 de março de 2023.

Atenciosamente,

MATRIZ
Rua 13, - RODRIGO FERNANDES, Sala: 03, nº 21,
Bairro: São Luís/ Maranhão, CEP: 65074-180
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0001-36

FILIAL
Avenida Rio Branco, nº 185 Marquês de Herval – Sala: 1020 – Centro/RJ
CEP: 25.230-570
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0003-06

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

Prezados senhores,

A AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOES EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o N°: 15.676.472/0001-36, situado na Rua Rodrigues Fernandes, n° 21 – Sala 03 – Cohama – São Luiz – MA CEP: 65.067-510, em razão do contrato de serviços N° 159/2022 pactuado junto à Organização Social VIVA RIO vem pelo presente, se manifestar quanto a notificação extrajudicial apresentada.

Que no dia 24 de janeiro de 2023 foi surpreendida com a paralisação dos nossos colaboradores, tendo em vista o movimento totalmente ilegal de acordo com a **LEI Nº 7.783, DE 28 DE JUNHO DE 1989** que dispõe sobre o movimento grevista de acordo com os Artigos:

- Art. 1º É assegurado o direito de greve, competindo aos trabalhadores decidir sobre a oportunidade de exercê-lo e sobre os interesses que devam por meio dele defender.
  Parágrafo único. O direito de greve será exercido na forma estabelecida nesta Lei.
- Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se legítimo exercício do direito de greve a suspensão coletiva, temporária e pacífica, total ou parcial, de prestação pessoal de serviços a empregador.
- Art. 3º Frustrada a negociação ou verificada a impossibilidade de recursos via arbitral, é facultada a cessação coletiva do trabalho.
  Parágrafo único. A entidade patronal correspondente ou os empregadores diretamente interessados serão notificados, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, da paralisação.
- Art. 4º Caberá à entidade sindical correspondente convocar, na forma do seu estatuto, assembleia geral que definirá as reivindicações da categoria e deliberará sobre a paralisação coletiva da prestação de serviços.

§ 1º O estatuto da entidade sindical deverá prever as formalidades de convocação e o quórum para a deliberação, tanto da deflagração quanto da cessação da greve.

§ 2º Na falta de entidade sindical, a assembleia geral dos trabalhadores interessados deliberará para os fins previstos no "caput", constituindo comissão de negociação.

- Art. 5º A entidade sindical ou comissão especialmente eleita representará os interesses dos trabalhadores nas negociações ou na Justiça do Trabalho.
- Art. 6º São assegurados aos grevistas, dentre outros direitos:

I - o emprego de meios pacíficos tendentes a persuadir ou aliciar os trabalhadores a aderirem à greve;

II - a arrecadação de fundos e a livre divulgação do movimento.

§ 1º Em nenhuma hipótese, os meios adotados por empregados e empregadores poderão violar ou constranger os direitos e garantias fundamentais de outrem.

§ 2º É vedado às empresas adotar meios para constranger o empregado ao comparecimento ao trabalho, bem como capazes de frustrar a divulgação do movimento.

§ 3º As manifestações e atos de persuasão utilizados pelos grevistas não poderão impedir o acesso ao trabalho nem causar ameaça ou dano à propriedade ou pessoa.

- Art. 7º Observadas as condições previstas nesta Lei, a participação em greve suspende o contrato de trabalho, devendo as relações obrigacionais, durante o período, ser regidas pelo acordo, convenção, laudo arbitral ou decisão da Justiça do Trabalho.

Parágrafo único. É vedada a rescisão de contrato de trabalho durante a greve, bem como a contratação de trabalhadores substitutos, exceto na ocorrência das hipóteses previstas nos arts. 9º e 14.

- Art. 8º A Justiça do Trabalho, por iniciativa de qualquer das partes ou do Ministério Público do Trabalho, decidirá sobre a procedência, total ou parcial, ou improcedência das reivindicações, cumprindo ao Tribunal publicar, de imediato, o competente acórdão.

- Art. 9º Durante a greve, o sindicato ou a comissão de negociação, mediante acordo com a entidade patronal ou diretamente com o empregador, manterá em atividade equipes de empregados com o propósito de assegurar os serviços cuja paralisação resultem em prejuízo irreparável, pela deterioração irreversível de bens, máquinas e equipamentos, bem como a manutenção daqueles essenciais à retomada das atividades da empresa quando da cessação do movimento.

  Parágrafo único. Não havendo acordo, é assegurado ao empregador, enquanto perdurar a greve, o direito de contratar diretamente os serviços necessários a que se refere este artigo.

- Art. 10 São considerados serviços ou atividades essenciais:

  I - Tratamento e abastecimento de água; produção e distribuição de energia elétrica, gás e combustíveis;

  II - Assistência médica e hospitalar;

  III - distribuição e comercialização de medicamentos e alimentos;

  IV - Funerários;

  V - Transporte coletivo;

  VI - Captação e tratamento de esgoto e lixo;

  VII - telecomunicações;

  VIII - guarda, uso e controle de substâncias radioativas, equipamentos e materiais nucleares;

  IX - Processamento de dados ligados a serviços essenciais;

Tendo em vista que nenhum dos procedimentos legais para iniciação de negociação para dirimir quaisquer questões trabalhista, considerando o Art. 10 onde se trata de serviços essenciais, a assistência medica e hospitalar dois quais os nossos serviços fazem parte, foi instaurada uma sindicância no intuito de identificar os colaboradores que seriam os mentores idealizadores dos

fatos inerente a notificação apresentada para que possíveis movimentos ilegais sejam coibidos afim de não prejudicar o bom andamento dos serviços prestados nas dependências do **HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER.**

Em relação as reclamações apresentadas pelos colaboradores, insta salientar que os mesmos foram equacionados no mesmo dia conforme documentos em anexo.

Sem mais para o momento, certos de que atendemos a solicitação supra, colocando-nos a disposição para maiores esclarecimentos, e aproveitamos a oportunidade para renovar protestos de elevada estima e consideração.

Rio de Janeiro 02 de fevereiro de 2023

Atenciosamente,

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI:15676472000306
Assinado de forma digital por AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI:15676472000306
Dados: 2023.02.02 15:51:09 -03'00'

NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
15.676.472/0001-36

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI
CNPJ: 15.676.472/0001-36

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. não constam pendências relativas aos débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB); e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 08:43:28 do dia 28/09/2022 <hora e data de Brasília>.
Válida até 27/03/2023.
Código de controle da certidão: **5AAF.B1C6.E81A.6CF4**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Voltar | Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 15.676.472/0001-36
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI
Endereço: RUA DUQUE BACELAR 12 QUADRA21 / JARDIM ELDORADO / SAO LUIS / MA / 65067-510

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

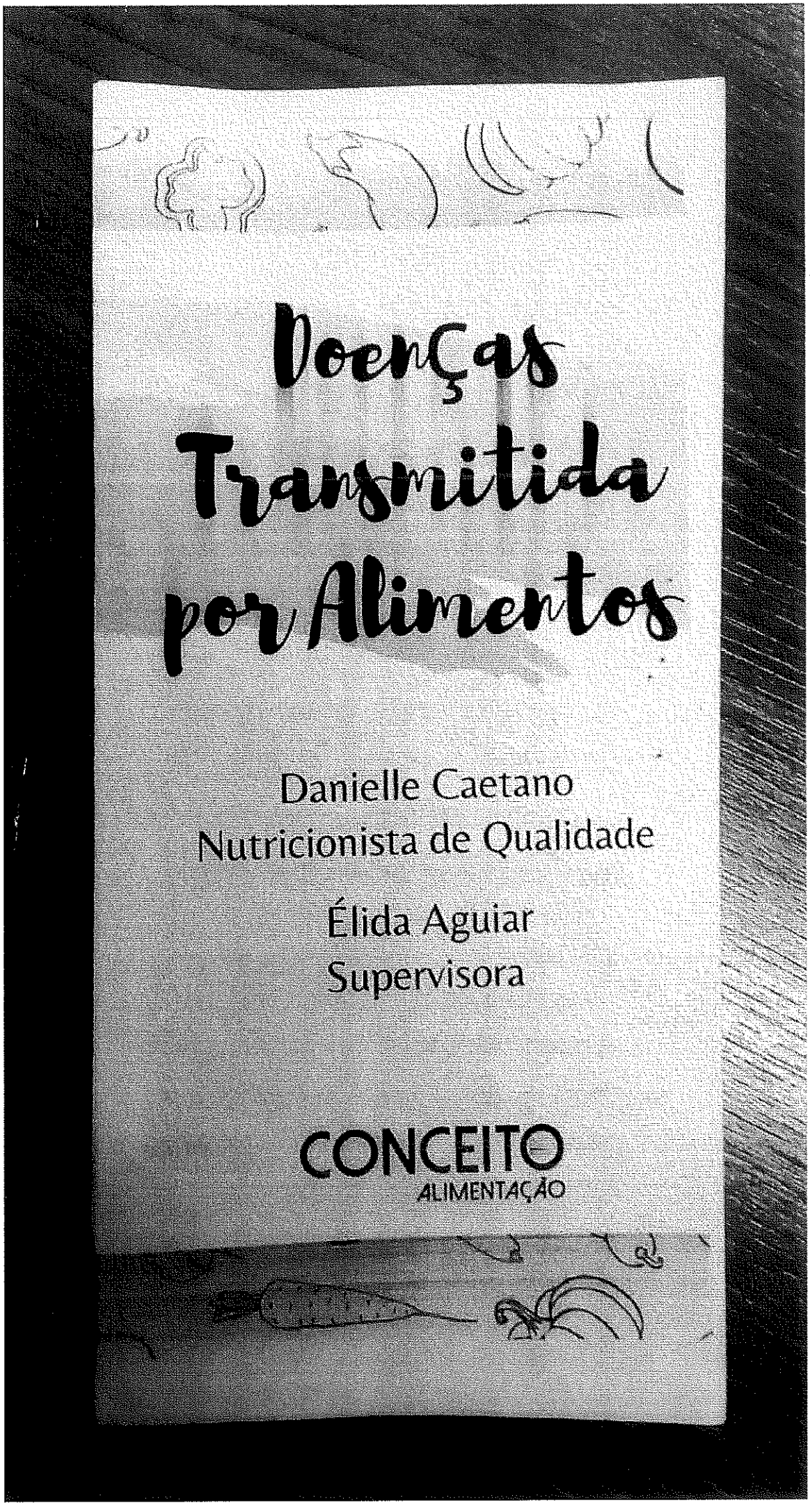
O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 31/01/2023 a 01/03/2023

Certificação Número: 2023013101235158028609

Informação obtida em 02/02/2023 14:14:37

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**


Doenças
Transmitida
por Alimentos
Danielle Caetano
Nutricionista de Qualidade
Élida Aguiar
Supervisora
CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

QUINTA
09/03/2023
C.25
Café c/ leite Pão Broa de Milho Manteiga Queijo Prato - Banana/ Melão L.: Mg Aveia + Fruta
Sopa Leve Acelga Refogada Carne Assada Chuchu Refogado Arroz/ Feijão Melancia Ref.: Manga
Café c/ leite Broa de Coco Manteiga Ricota L.: Vit. Fruta
Sopa de Abóbora com Frango Picadinho de Frango Refogado Arroz/ Feijão Melancia Ref.: Manga
Café c/ leite Pão Broa de Milho Manteiga Queijo Prato - Banana/ Melão L.: Mg Aveia + Fruta

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

LISTA DE PRESENÇA

Treinamento: Boas Praticas | Instrutor: Daniele Caetano

Conteúdo do Treinamento: Doenças Transmitida por Alimentos

Data: 10/03/2023 | Local: REFEITÓRIO | Horário: 14:00 as 14:20 horas

PLANTÃO B

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Rubrica
9	LUCIANA NOGUEIRA	COZINHA	NUTRICIONISTA	
10	SIMONE CRISTINA PEREIRA DA SILVA	COZINHA	NUTRICIONISTA	
11	RITA DE CASSIA LOPES	COZINHA	NUTRICIONISTA	
12	RITA DE CASSIA A. DA SILVA	COZINHA	AUX. ADMINISTRATIVO	
13	ANA GISELE DO N. ROSALES	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
14	AMAURI JOELIO DOS S.CASSIANO	COZINHA	AUX. DE ESTOQUE	
15	ANA FELIPA GUTIERRES	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
16	BRUNO LEONARDO T. DE ALMEIDA	COZINHA	AUX. DE SERVIÇOS GERAIS	
17	CARLOS RODRIGUES DE SOUZA	COZINHA	COZINHEIRO	
18	[illegible]	COZINHA	ESTOQUISTA	
19	DENISE FLORENTINO	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
20	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
21	EVERALDO SANTOS	COZINHA	COZINHEIRO	
22	[illegible]	COZINHA	COPEIRO HOSPITALAR	
23	FLAVIA DE ALMEIDA C. DA SILVA	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
24	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
25	ALEXANDRE PEREIRA DA SILVA	COZINHA	AUX. DE COZINHA	
26	[illegible]	COZINHA	AUX. DE SERVIÇOS GERAIS	
27	GISELE CRISTINA VITAL	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
28	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
29	JOSEMEIRE C. DE FIGUEIREDO	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
30	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
31	LEANDRO MARIANO DE ANDRADE	COZINHA	COZINHEIRO	
32	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
33	MARIA LUCIENE R. DA SILVA	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
34	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
35	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
36	[illegible]	COZINHA	COZINHEIRO	
37	SILVANA GOMES	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
38	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
39	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
40	[illegible]	COZINHA	AUX. ADMINISTRATIVO	
41	[illegible]	COZINHA	COPEIRA HOSPITALAR	
42	[illegible]	COZINHA	COZINHEIRO	
43	[illegible]	COZINHA	AUX. DE SERVIÇOS GERAIS	
44	[illegible]	COZINHA	AUX. DE SERVIÇOS GERAIS	
45				
46				
47				

inter

Pix enviado
R$ 1.689,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Quarta, 18/01/2023
Horário	15h54
ID da transação	E00416968202301181642dtg3pspz62W
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Alessandro Lopes Barbosa
CPF/CNPJ	***.352.397-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 2.269,52

Sobre a transação

Data do pagamento	Quarta, 18/01/2023
Horário	15h54
ID da transação	E00416968202301181645d7p0uZmOw0n
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Richard Jardim
CPF/CNPJ	***.810.957-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241221eDNNZSyrkZO
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Amauri Julio dos Santos Cassiano
CPF/CNPJ	***.016.437-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 825,07

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241221FaWz1g7aG5p
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Alexandre Pereira da Silva
CPF/CNPJ	***.675.167-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241222uAhaTXHjx2a
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Ana Felipa Guterres
CPF/CNPJ	***.563.513-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241222x4o6sMoOP6k
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Ana Gisele do Nascimento Montes Rosales
CPF/CNPJ	***.432.037-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241223r3BgOK8JUcZ
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Carla Jessica Pessanha Leite
CPF/CNPJ	***.102.947-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.369,73

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241223TegwdifrWj2
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Bruno Leonardo Tavares de Almeida
CPF/CNPJ	***.493.087-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.523,41

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241225IaYET9vgyY0
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Cristiane Barbosa de Oliveira
CPF/CNPJ	***.488.367-**
Instituição	Bco Itaucard S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.575,75

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241225YSsjBXCOGrf
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Daniel Pereira da Costa
CPF/CNPJ	***.760.607-**
Instituição	Bco Bmg S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 3.509,75

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241226NBE7A13Fqzu
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Danielle Caetano da Silva Gonzaga
CPF/CNPJ	***.043.167-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241227y03upCytCQm
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Edinilda Ferreira
CPF/CNPJ	***.259.465-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 863,66

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241228zbAqMBxBmfj**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Eliane dos Santos Antonio**
CPF/CNPJ	*****.880.517-****
Instituição	**Bco do Brasil S.A.**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 4.175,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241229EaKqUeVWra3

Quem recebeu

Nome	Elida Damiana Aguiar Figueredo
CPF/CNPJ	***.559.637-**
Instituição	Itau Unibanco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.586,05

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241229h1KYvAm7axE
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Eliseu Cezar Macedo
CPF/CNPJ	***.729.737-**
Instituição	Mercado Pago Ip LTDA.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.618,72

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241224 1J7xLJPPziW
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Cleonice Regina Felix
CPF/CNPJ	***.712.877-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.616,60

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241226 5t9Qfknw46k
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Darlene Cruz Tompson da Silva
CPF/CNPJ	***.864.217-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241227 8gLGM5zZBEY
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Denise Florentino Moreira
CPF/CNPJ	***.456.907-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.586,05

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241231M4Vk4L9GIUi
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Everaldo Cosme Menezes dos Santos
CPF/CNPJ	***.590.067-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241232CromlAsQdQ2
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Fernanda Silvia Ignacio
CPF/CNPJ	***.385.997-**
Instituição	Mercado Pago Ip LTDA.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.575,75

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241232lvTq735Z3pt
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Felipe Santos Resgate
CPF/CNPJ	***.226.357-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.419,73

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241233Ob0p5QEgOdk
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Fernando Cesar de Oliveira Fareli
CPF/CNPJ	***.744.537-**
Instituição	Bco C6 S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241234ITk31CV1R5v
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Galdina Gama dos Santos
CPF/CNPJ	***.216.235-**
Instituição	Itau Unibanco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241234RZHdtIgxPD3
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Gabriela Regina de Souza Messias
CPF/CNPJ	***.778.977-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.506,61

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241235kDDnmL9uzgV**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 fil ial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Gilberto Jefferson de Oliveira**
CPF/CNPJ	*****.845.617-****
Instituição	**Itau Unibanco S.A.**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 718,36

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241235QgbaogNiurT
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Geralda de Oliveira Silva
CPF/CNPJ	***.104.377-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: 3003 4070
Demais localidades: 0800 940 0007

Deficiência de fala e audição: 0800 979 7099
Ouvidoria: 0800 940 7772

inter

Pix enviado
R$ 1.465,41

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241236tvthoSnRF6g
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Junior Moura
CPF/CNPJ	***.057.497-**
Instituição	Bco C6 S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241237EKmfwrAr1Ev
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Gisele Cristina Vital
CPF/CNPJ	***.587.637-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.605,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241237IyGSdvQ7bNG
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Greison Cloves Azevedo da Silva
CPF/CNPJ	***.694.627-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 3.072,81

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241238djHS4AsNLqy
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Jane Patricia Santos de Almeida Barros
CPF/CNPJ	***.374.507-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.577,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241238FR59KeWw3pz
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Ilzabete Souza Costa Pereira
CPF/CNPJ	***.384.757-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241239AlsAPYq04O5**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Jessica Silva Correia Aguiar**
CPF/CNPJ	*****.606.607-****
Instituição	**Itau Unibanco S.A.**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.577,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241239wUuBo0vJp9G
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Janete Pereira de Souza
CPF/CNPJ	***.885.297-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241233 9E6VXZF8FyD**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Flavia de Almeida Cavalcanti**
CPF/CNPJ	*****.123.117-****
Instituição	**Bco Bradesco S.A.**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241240LLMv2EeR3uB
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Joseneide Correia de Figueiredo
CPF/CNPJ	***.263.854-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 942,63

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241241Mp4HDzr1X7p
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Juliana Dias de Oliveira da Silva
CPF/CNPJ	***.241.957-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.797,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241242FRbNgZaBcuC
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Karine Silva da Rosa
CPF/CNPJ	***.182.837-**
Instituição	Mercado Pago Ip LTDA.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241242mHeJxAVMJm5
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Karla Cristina Carneiro Vieira
CPF/CNPJ	***.082.487-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241243iNUzr3Zfwbl
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Katia Claudina de Oliveira Souza
CPF/CNPJ	***.489.617-**
Instituição	Bco Itaucard S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.864,32

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241243Yp3GxocHU9v
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Katia Figueira da Silva
CPF/CNPJ	***.771.217-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.629,71

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241240 4cOc7YStbd7
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Jucilene da Silva de Sousa
CPF/CNPJ	***.619.457-**
Instituição	Itau Unibanco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241244HOSJHbYj4jJ**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Lourdes Aparecida Rodrigues da Silva**
CPF/CNPJ	*****.267.567-****
Instituição	**Caixa Economica Federal**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.577,58

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241244T3HW80E5MxW
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Leandro Mariano de Andrade
CPF/CNPJ	***.645.277-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241245aDVyh8BLVKP
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Luciana Braganca de S Braga
CPF/CNPJ	***.379.257-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.509,64

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241245hXN8pORxZn2
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Lucas Augusto de Oliveira
CPF/CNPJ	***.020.087-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 3.015,93

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241246LuFpFUPqxp4
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Luciana Nogueira
CPF/CNPJ	***.533.587-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.419,73

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241247rV6jjtS6bFT
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Maicon dos Santos
CPF/CNPJ	***.156.747-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.521,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241247VQtAdyqHbKy
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Lucivania Araujo dos Santos
CPF/CNPJ	***.319.597-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.586,05

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241248POE8pfxKxku
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Marcelo Japponi Goes
CPF/CNPJ	***.347.477-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.521,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241248Yxp85R64gY7
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Marchelle Mattos de Paula
CPF/CNPJ	***.387.437-**
Instituição	Banco Inter S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 3.044,37

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241249k0USqRn0RuR
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Maria Claudia Bomfim Guedes
CPF/CNPJ	***.436.097-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241249vgxaTcotvpx
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Marcia Valeria Alves Mariano de Oliveira
CPF/CNPJ	***.826.977-**
Instituição	Bco C6 S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 279,37

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241250PtgZFhCbAvK
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Maria de Nazare Oliveira
CPF/CNPJ	***.819.657-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 279,37

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241251woFj4icHfur
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Maria Natividade de Oliveira Sousa Soares
CPF/CNPJ	***.613.653-**
Instituição	Bco C6 S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.577,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241252uMsJHa3Rm8l
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Marilia Cristina Silva Santana
CPF/CNPJ	***.389.467-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.668,94

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241253C6b71yinN9z
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Patricia da Silva Gama Santo
CPF/CNPJ	***.597.867-**
Instituição	Caixa Economica Federal

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241250 4SjLjJmHPHF
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Maria Luciene Rodrigues da Silva
CPF/CNPJ	***.251.147-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.530,22

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241254ZiDWzn6jOIZ
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Queila Rodrigues da Silva
CPF/CNPJ	***.054.857-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 3.015,93

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241255YCDMvGwpAc5
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Rita de Cassia Lopes Simoes de Oliveira
CPF/CNPJ	***.216.537-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.538,05

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241256dbKvNl3J5v2
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Rita de Cassia Alexandre da Silva
CPF/CNPJ	***.718.397-**
Instituição	Banco Inter S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241258GHcsqtm3RgB
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Silvania Gomes
CPF/CNPJ	***.083.747-**
Instituição	Bco do Brasil S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.771,13

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241259KcDRHWJ60tO
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Soraide Bezerra Lima
CPF/CNPJ	***.915.602-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.586,05

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241254 5tYJ145GiRR
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Raphael Narciso Dantas
CPF/CNPJ	***.344.367-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.419,73

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241257 2tsFpDlzJIh
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Ryan do Nascimento da Silva
CPF/CNPJ	***.341.757-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 2.934,93

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241257 7gDSqXZaslY**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Rosa Emilia da Silva Martiniano**
CPF/CNPJ	*****.045.577-****
Instituição	**Bco Santander (brasil) S.A.**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

inter

Pix enviado
R$ 1.586,05

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241258Ok4w4N69jTi
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Sidinei da Silva Fagundes
CPF/CNPJ	***.439.417-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241259 6hhqaq7MwIE
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Simone Barreto de Moura
CPF/CNPJ	***.494.757-**
Instituição	Picpay

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.787,16

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241253 94su5vvCWjA**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Neusa Cristina Azevedo de Lima da Silva**
CPF/CNPJ	*****.022.977-****
Instituição	**Bco C6 S.A.**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

Fale com a gente

Capitais e regiões metropolitanas: **3003 4070**
Demais localidades: **0800 940 0007**

Deficiência de fala e audição: **0800 979 7099**
Ouvidoria: **0800 940 7772**

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241300Mf9BFrvMMJb
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Suzana Barcellos da Silva
CPF/CNPJ	***.873.587-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241301deoMTVtLksj
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Thailane Cristina Navarro Camara
CPF/CNPJ	***.214.277-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.577,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241301SHKSZWnH9Aq
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Tatiane Leopoldo da Silva
CPF/CNPJ	***.587.077-**
Instituição	Banqi

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.306,42

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241302E41CVfJ12oK
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Vanessa Lima
CPF/CNPJ	***.628.177-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.521,87

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241302umjkGRZscgE
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Thamara Meira dos Santos
CPF/CNPJ	***.404.557-**
Instituição	Bco C6 S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.787,16

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241303OWovNwJyHG9
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Vitoria Kesia da Silva Marques
CPF/CNPJ	***.854.167-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	**Terça, 24/01/2023**
Horário	**10h18**
ID da transação	**E00416968202301241304m1yQHpdrgZL**
Descrição	**Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS**

Quem recebeu

Nome	**Wanderléia Teixeira do Nascimento**
CPF/CNPJ	*****.826.087-****
Instituição	**Bco C6 S.A.**

Quem pagou

Nome	**AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E**
CPF/CNPJ	**15.676.472/0001-36**
Instituição	**Banco Inter S.A.**

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241304UAI98sDzIJ0
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Vania
CPF/CNPJ	***.095.357-**
Instituição	Bco Santander (brasil) S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.482,56

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241300 5ZAs4Zx3OWq
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Suelen Ticiane Ferreira
CPF/CNPJ	***.492.907-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.419,73

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241306itRDk3BZQq5
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Wesley Alexandre da Silva Lopes
CPF/CNPJ	***.663.827-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.419,73

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241306pAmg3HBsCWE
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Wendrel Medeiros Ferreira
CPF/CNPJ	***.607.457-**
Instituição	Nu Pagamentos - Ip

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

inter

Pix enviado
R$ 1.586,05

Sobre a transação

Data do pagamento	Terça, 24/01/2023
Horário	10h18
ID da transação	E00416968202301241305 3CklBgXYNC9
Descrição	Pagamento de salário competência 12/2022 filial Rio de Janeiro unidade HMAS

Quem recebeu

Nome	Washington Luiz Gomes
CPF/CNPJ	***.453.787-**
Instituição	Bco Bradesco S.A.

Quem pagou

Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS E
CPF/CNPJ	15.676.472/0001-36
Instituição	Banco Inter S.A.

Banco VR | 610-6 | 61090.00114 10000.000116 10213.467169 1 92400001645135

Local de Pagamento: Pagável em qualquer banco.						Vencimento: 24/01/2023
Beneficiário: VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.				CNPJ/CPF: 02.535.864/0001-33		Agência / Código do Beneficiário: 0001/16140-5
Data do Documento: 24/01/2023	Nº do Documento: 20230124003886	Espécie Doc.: DV	Aceite: N	Data de Processamento: 24/01/2023		Nosso Número / Cód. do Documento: 110/1102134671-6
Uso do Banco	Carteira: 110	Espécie Moeda: R$	Quantidade Moeda		Valor Moeda	(=) Valor do Documento: 16451,35

Instruções

Sr. Caixa: Não receber após 24/01/2023.

Não receber valor inferior ao valor facial deste boleto sem autorização do beneficiário.

Sr. Cliente: Este produto é pré-pago e seu pedido será processado e entregue somente após a confirmação do pagamento.

Após o dia 24/01/2023 o pedido será cancelado, sendo necessário gerar novo pedido e novo boleto.

Produtos: VR+VA - VR+VA Auxílio

(-) Desconto / Abatimento: 0,00

(-) Outras Deduções: 0,00

(+) Mora / Multa: 0,00

(+) Outros Acréscimos: 0,00

(=) Valor Cobrado: 16451,35

Beneficiário

VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Pagador: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI — 15.676.472/0003-06

AV RIO BRANCO, 185 SAL 1020 - CENTRO - RIO DE JANEIRO / RJ

Código de Baixa

Autenticação Mecânica

FICHA DE COMPENSAÇÃO

BENEFICIÁRIO : VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Nome do Beneficiário	CNPJ/CPF	Data de Vencimento	Valor Cobrado
VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.	02.535.864/0001-33	24/01/2023	16451,35

Agência / Código do Beneficiário	Nosso Número	Autenticação Mecânica
0001/16140-5	110/1102134671-6	



24/01/2023 - BANCO DO BRASIL - 12:31:58
486304863 0003

COMPROVANTE DE PAGAMENTO DE TITULOS

CLIENTE: AWM A A S - EIRELI
AGENCIA: 4863-1 CONTA: 43.926-6

BCO VR S.A.

61090001141000000011610213467169192400001645135
BENEFICIARIO:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
NOME FANTASIA:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
BENEFICIARIO FINAL:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
PAGADOR:
AWMARAUJOALIMENTACAOESERVICOSEIRELI
CNPJ: 15.676.472/0003-06

NR. DOCUMENTO	12.405
DATA DE VENCIMENTO	24/01/2023
DATA DO PAGAMENTO	24/01/2023
VALOR DO DOCUMENTO	16.451,35
VALOR COBRADO	16.451,35

NR.AUTENTICACAO 5.74F.B1E.9ED.A3D.ADB

Central de Atendimento BB
4004 0001 Capitais e regioes metropolitanas
0800 729 0001 Demais localidades.
Consultas, informacoes e servicos transacionais.

SAC BB
0800 729 0722
Informacoes, reclamacoes, cancelamento de produtos e servicos.

Ouvidoria
0800 729 5678
Reclamacoes nao solucionadas nos canais habituais agencia, SAC e demais canais de atendimento.

Atendimento a Deficientes Auditivos ou de Fala
0800 729 0088
Informacoes, reclamacoes,cancelamento de cartao, outros produtos e servicos de Ouvidoria.

Banco VR | 610-6 | 61090.00114 10000.000116 10213.458580 6 92400001381915

Local de Pagamento: Pagável em qualquer banco.						Vencimento: 24/01/2023
Beneficiário: VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.				CNPJ/CPF: 02.535.864/0001-33		Agência / Código do Beneficiário: 0001/16140-5
Data do Documento: 24/01/2023	Nº do Documento: 20230124003768	Espécie Doc.: DV	Aceite: N	Data de Processamento: 24/01/2023		Nosso Número / Cód. do Documento: 110/1102134585-8
Uso do Banco	Carteira: 110	Espécie Moeda: R$	Quantidade Moeda		Valor Moeda	(=) Valor do Documento: 13819,15

Instruções

Sr. Caixa: Não receber após 24/01/2023.

Não receber valor inferior ao valor facial deste boleto sem autorização do beneficiário.

Sr. Cliente: Este produto é pré-pago e seu pedido será processado e entregue somente após a confirmação do pagamento.

Após o dia 24/01/2023 o pedido será cancelado, sendo necessário gerar novo pedido e novo boleto.

Produtos: VR+VA - VR+VA Auxílio

(-) Desconto / Abatimento: 0,00

(-) Outras Deduções: 0,00

(+) Mora / Multa: 0,00

(+) Outros Acréscimos: 0,00

(=) Valor Cobrado: 13819,15

Beneficiário

VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Pagador: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI — 15.676.472/0003-06

AV RIO BRANCO, 185 SAL 1020 - CENTRO - RIO DE JANEIRO / RJ

Código de Baixa

Autenticação Mecânica

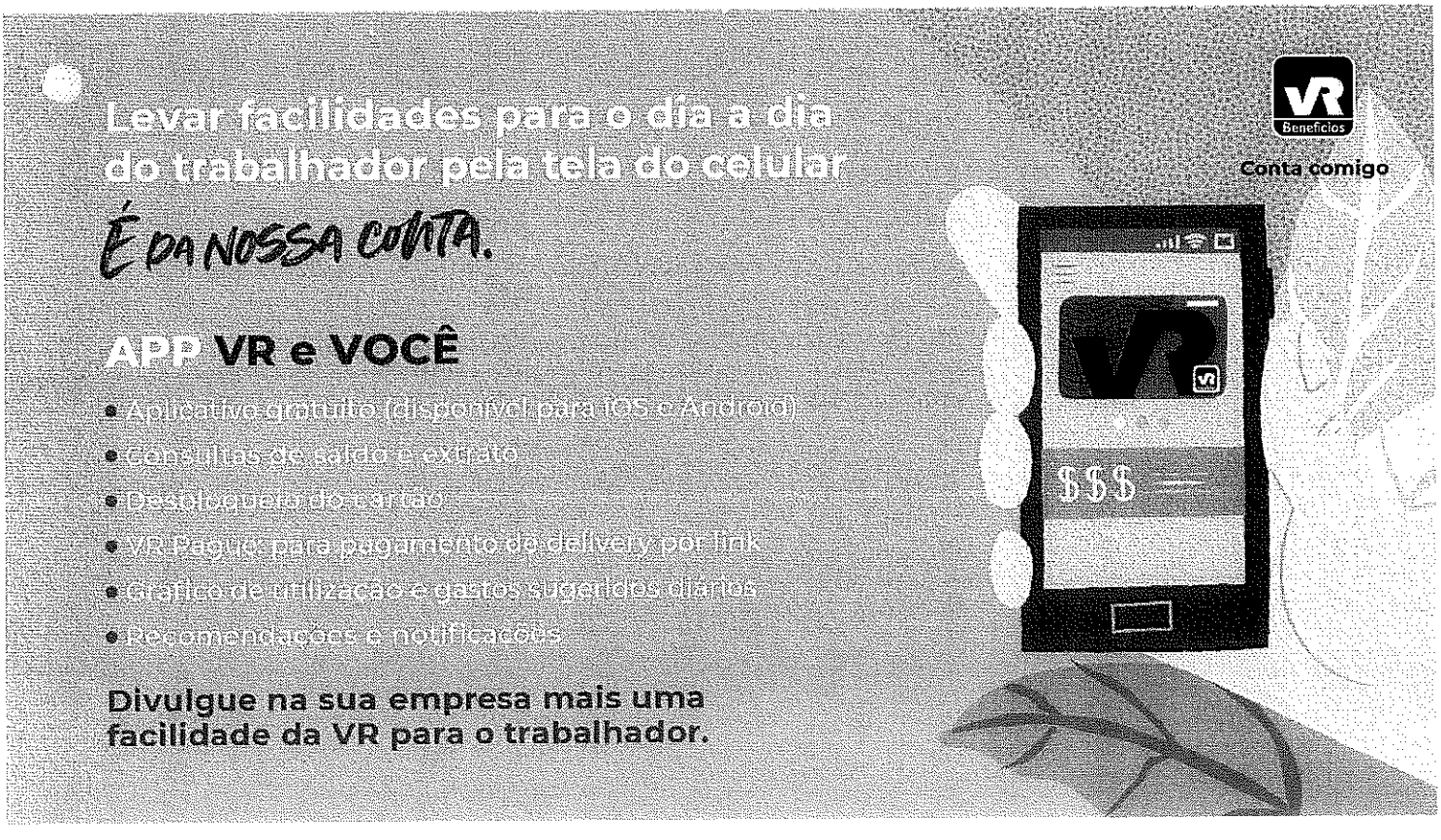
FICHA DE COMPENSAÇÃO

BENEFICIÁRIO : VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Nome do Beneficiário	CNPJ/CPF	Data de Vencimento	Valor Cobrado
VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.	02.535.864/0001-33	24/01/2023	13819,15

Agência / Código do Beneficiário	Nosso Número	Autenticação Mecânica
0001/16140-5	110/1102134585-8	



EMPRESA

Boletos e convênios, com código de barra, contas

24/01/2023 - BANCO DO BRASIL - 12:33:50
486304863 0001

COMPROVANTE DE PAGAMENTO DE TITULOS

CLIENTE: AWM A A S - EIRELI
AGENCIA: 4863-1 CONTA: 43.926-6

BCO VR S.A.

61090001141000000011610213458580692400001381915
BENEFICIARIO:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
NOME FANTASIA:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
BENEFICIARIO FINAL:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
PAGADOR:
AWMARAUJOALIMENTACAOESERVICOSEIRELI
CNPJ: 15.676.472/0003-06

NR. DOCUMENTO	12.406
DATA DE VENCIMENTO	24/01/2023
DATA DO PAGAMENTO	24/01/2023
VALOR DO DOCUMENTO	13.819,15
VALOR COBRADO	13.819,15

NR.AUTENTICACAO F.6F9.EBE.5F5.402.A15

Central de Atendimento BB
4004 0001 Capitais e regioes metropolitanas
0800 729 0001 Demais localidades.
Consultas, informacoes e servicos transacionais.

SAC BB
0800 729 0722
Informacoes, reclamacoes, cancelamento de
produtos e servicos.

Ouvidoria
0800 729 5678
Reclamacoes nao solucionadas nos canais
habituais agencia, SAC e demais canais de
atendimento.

Atendimento a Deficientes Auditivos ou de Fala
0800 729 0088
Informacoes, reclamacoes,cancelamento de cartao,
outros produtos e servicos de Ouvidoria.

Banco VR | 610-6 | 61090.00114 10000.000116 10213.360307 2 92400001579327

Local de Pagamento: Pagável em qualquer banco.					Vencimento: 24/01/2023
Beneficiário: VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.				CNPJ/CPF: 02.535.864/0001-33	Agência / Código do Beneficiário: 0001/16140-5
Data do Documento: 24/01/2023	Nº do Documento: 20230124002167	Espécie Doc.: DV	Aceite: N	Data de Processamento: 24/01/2023	Nosso Número / Cód. do Documento: 110/1102133603-0
Uso do Banco	Carteira: 110	Espécie Moeda: R$	Quantidade Moeda	Valor Moeda	(=) Valor do Documento: 15793,27

Instruções

Sr. Caixa: Não receber após 24/01/2023.

Não receber valor inferior ao valor facial deste boleto sem autorização do beneficiário.

Sr. Cliente: Este produto é pré-pago e seu pedido será processado e entregue somente após a confirmação do pagamento.

Após o dia 24/01/2023 o pedido será cancelado, sendo necessário gerar novo pedido e novo boleto.

Produtos: VR+VA - VR+VA Auxílio

(-) Desconto / Abatimento: 0,00

(-) Outras Deduções: 0,00

(+) Mora / Multa: 0,00

(+) Outros Acréscimos: 0,00

(=) Valor Cobrado: 15793,27

Beneficiário

VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Pagador: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI — 15.676.472/0003-06

AV RIO BRANCO, 185 SAL 1020 - CENTRO - RIO DE JANEIRO / RJ

Código de Baixa

Autenticação Mecânica

FICHA DE COMPENSAÇÃO

BENEFICIÁRIO : VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Nome do Beneficiário	CNPJ/CPF	Data de Vencimento	Valor Cobrado
VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.	02.535.864/0001-33	24/01/2023	15793,27

Agência / Código do Beneficiário	Nosso Número	Autenticação Mecânica
0001/16140-5	110/1102133603-0	



EMPRESA

Boletos e convênios, com código de barra, contas

24/01/2023 - BANCO DO BRASIL - 10:53:48
486304863 0001

COMPROVANTE DE PAGAMENTO DE TITULOS

CLIENTE: AWM A A S - EIRELI
AGENCIA: 4863-1 CONTA: 43.926-6

BCO VR S.A.

61090001141000000011610213360307292400001579327
BENEFICIARIO:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
NOME FANTASIA:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
BENEFICIARIO FINAL:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
PAGADOR:
AWMARAUJOALIMENTACAOESERVICOSEIRELI
CNPJ: 15.676.472/0003-06

NR. DOCUMENTO	12.403
DATA DE VENCIMENTO	24/01/2023
DATA DO PAGAMENTO	24/01/2023
VALOR DO DOCUMENTO	15.793,27
VALOR COBRADO	15.793,27

NR.AUTENTICACAO D.E31.15E.B70.BB2.26F

Central de Atendimento BB
4004 0001 Capitais e regioes metropolitanas
0800 729 0001 Demais localidades.
Consultas, informacoes e servicos transacionais.

SAC BB
0800 729 0722
Informacoes, reclamacoes, cancelamento de produtos e servicos.

Ouvidoria
0800 729 5678
Reclamacoes nao solucionadas nos canais habituais agencia, SAC e demais canais de atendimento.

Atendimento a Deficientes Auditivos ou de Fala
0800 729 0088
Informacoes, reclamacoes,cancelamento de cartao, outros produtos e servicos de Ouvidoria.

Banco VR | 610-6 | 61090.00114 10000.000116 10213.396202 1 92400001710930

Local de Pagamento: Pagável em qualquer banco.						Vencimento: 24/01/2023
Beneficiário: VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.				CNPJ/CPF: 02.535.864/0001-33		Agência / Código do Beneficiário: 0001/16140-5
Data do Documento: 24/01/2023	Nº do Documento: 20230124002774	Espécie Doc.: DV	Aceite: N	Data de Processamento: 24/01/2023		Nosso Número / Cód. do Documento: 110/1102133962-0
Uso do Banco	Carteira: 110	Espécie Moeda: R$	Quantidade Moeda		Valor Moeda	(=) Valor do Documento: 17109,30

Instruções

Sr. Caixa: Não receber após 24/01/2023.

Não receber valor inferior ao valor facial deste boleto sem autorização do beneficiário.

Sr. Cliente: Este produto é pré-pago e seu pedido será processado e entregue somente após a confirmação do pagamento.

Após o dia 24/01/2023 o pedido será cancelado, sendo necessário gerar novo pedido e novo boleto.

Produtos: VR+VA - VR+VA Auxílio

(-) Desconto / Abatimento: 0,00

(-) Outras Deduções: 0,00

(+) Mora / Multa: 0,00

(+) Outros Acréscimos: 0,00

(=) Valor Cobrado: 17109,30

Beneficiário

VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Pagador: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI — 15.676.472/0003-06

AV RIO BRANCO, 185 SAL 1020 - CENTRO - RIO DE JANEIRO / RJ

Código de Baixa

Autenticação Mecânica

FICHA DE COMPENSAÇÃO

BENEFICIÁRIO : VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Nome do Beneficiário	CNPJ/CPF	Data de Vencimento	Valor Cobrado
VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.	02.535.864/0001-33	24/01/2023	17109,30

Agência / Código do Beneficiário	Nosso Número	Autenticação Mecânica
0001/16140-5	110/1102133962-0	



EMPRESA

Boletos e convênios, com código de barra, contas

24/01/2023 - BANCO DO BRASIL - 11:00:13
486304863 0001

COMPROVANTE DE PAGAMENTO DE TITULOS

CLIENTE: AWM A A S - EIRELI
AGENCIA: 4863-1 CONTA: 43.926-6

BCO VR S.A.

61090001141000000011610213396202192400001710930
BENEFICIARIO:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
NOME FANTASIA:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
BENEFICIARIO FINAL:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
PAGADOR:
AWMARAUJOALIMENTACAOESERVICOSEIRELI
CNPJ: 15.676.472/0003-06

NR. DOCUMENTO	12.404
DATA DE VENCIMENTO	24/01/2023
DATA DO PAGAMENTO	24/01/2023
VALOR DO DOCUMENTO	17.109,30
VALOR COBRADO	17.109,30

NR.AUTENTICACAO B.38E.1FA.0BE.B6B.FB4

Central de Atendimento BB
4004 0001 Capitais e regioes metropolitanas
0800 729 0001 Demais localidades.
Consultas, informacoes e servicos transacionais.

SAC BB
0800 729 0722
Informacoes, reclamacoes, cancelamento de produtos e servicos.

Ouvidoria
0800 729 5678
Reclamacoes nao solucionadas nos canais habituais agencia, SAC e demais canais de atendimento.

Atendimento a Deficientes Auditivos ou de Fala
0800 729 0088
Informacoes, reclamacoes,cancelamento de cartao, outros produtos e servicos de Ouvidoria.

Banco VR | 610-6 | 61090.00114 10000.000116 10211.727572 3 92360001539050

Local de Pagamento: Pagável em qualquer banco.						Vencimento: 20/01/2023
Beneficiário: VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.				CNPJ/CPF: 02.535.864/0001-33		Agência / Código do Beneficiário: 0001/16140-5
Data do Documento: 18/01/2023	Nº do Documento: 20230118005044	Espécie Doc.: DV	Aceite: N	Data de Processamento: 18/01/2023		Nosso Número / Cód. do Documento: 110/1102117275-7
Uso do Banco	Carteira: 110	Espécie Moeda: R$	Quantidade Moeda		Valor Moeda	(=) Valor do Documento: 15390,50

Instruções

Sr. Caixa: Não receber após 20/01/2023.

Não receber valor inferior ao valor facial deste boleto sem autorização do beneficiário.

Sr. Cliente: Este produto é pré-pago e seu pedido será processado e entregue somente após a confirmação do pagamento.

Após o dia 20/01/2023 o pedido será cancelado, sendo necessário gerar novo pedido e novo boleto.

Produtos: VR+VA - VR+VA Auxílio

(-) Desconto / Abatimento: 0,00

(-) Outras Deduções: 0,00

(+) Mora / Multa: 0,00

(+) Outros Acréscimos: 0,00

(=) Valor Cobrado: 15390,50

Beneficiário

VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Pagador: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI — 15.676.472/0003-06

AV RIO BRANCO, 185 SAL 1020 - CENTRO - RIO DE JANEIRO / RJ

Código de Baixa

Autenticação Mecânica

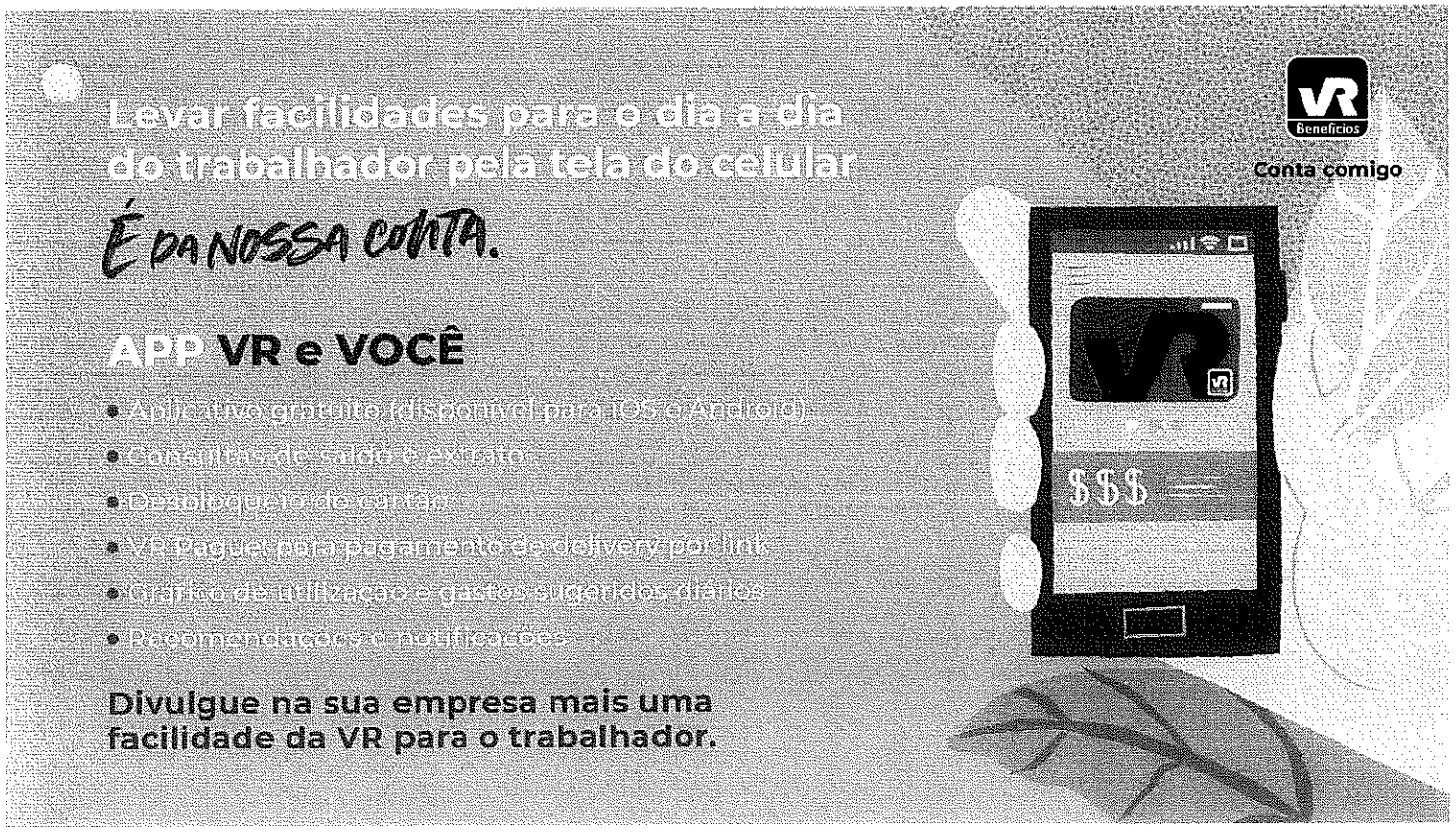
FICHA DE COMPENSAÇÃO

BENEFICIÁRIO : VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.

Avenida dos Bandeirantes,460 Brooklin Paulista São Paulo CEP:04553-900

Nome do Beneficiário	CNPJ/CPF	Data de Vencimento	Valor Cobrado
VR Benefícios e Serviços de Processamento S.A.	02.535.864/0001-33	20/01/2023	15390,50

Agência / Código do Beneficiário	Nosso Número	Autenticação Mecânica
0001/16140-5	110/1102117275-7	



EMPRESA

Boletos e convênios, com código de barra, contas

24/01/2023 - BANCO DO BRASIL - 10:52:43
486304863 0001

COMPROVANTE DE PAGAMENTO DE TITULOS

CLIENTE: AWM A A S - EIRELI
AGENCIA: 4863-1 CONTA: 43.926-6

BCO VR S.A.

61090001141000000011610211727572392360001539050
BENEFICIARIO:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
NOME FANTASIA:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
BENEFICIARIO FINAL:
VR BENEFICIOS E SERV. DE PROC. S.A.
CNPJ: 02.535.864/0001-33
PAGADOR:
AWMARAUJOALIMENTACAOESERVICOSEIRELI
CNPJ: 15.676.472/0003-06

NR. DOCUMENTO	12.402
DATA DE VENCIMENTO	20/01/2023
DATA DO PAGAMENTO	24/01/2023
VALOR DO DOCUMENTO	15.390,50
VALOR COBRADO	15.390,50

NR.AUTENTICACAO 4.C90.7EB.25E.DCD.7C2

Central de Atendimento BB
4004 0001 Capitais e regioes metropolitanas
0800 729 0001 Demais localidades.
Consultas, informacoes e servicos transacionais.

SAC BB
0800 729 0722
Informacoes, reclamacoes, cancelamento de produtos e servicos.

Ouvidoria
0800 729 5678
Reclamacoes nao solucionadas nos canais habituais agencia, SAC e demais canais de atendimento.

Atendimento a Deficientes Auditivos ou de Fala
0800 729 0088
Informacoes, reclamacoes,cancelamento de cartao, outros produtos e servicos de Ouvidoria.

VIVARIO

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 16 de março de 2023.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: **Sr. Norman Araújo Barbosa Junior**

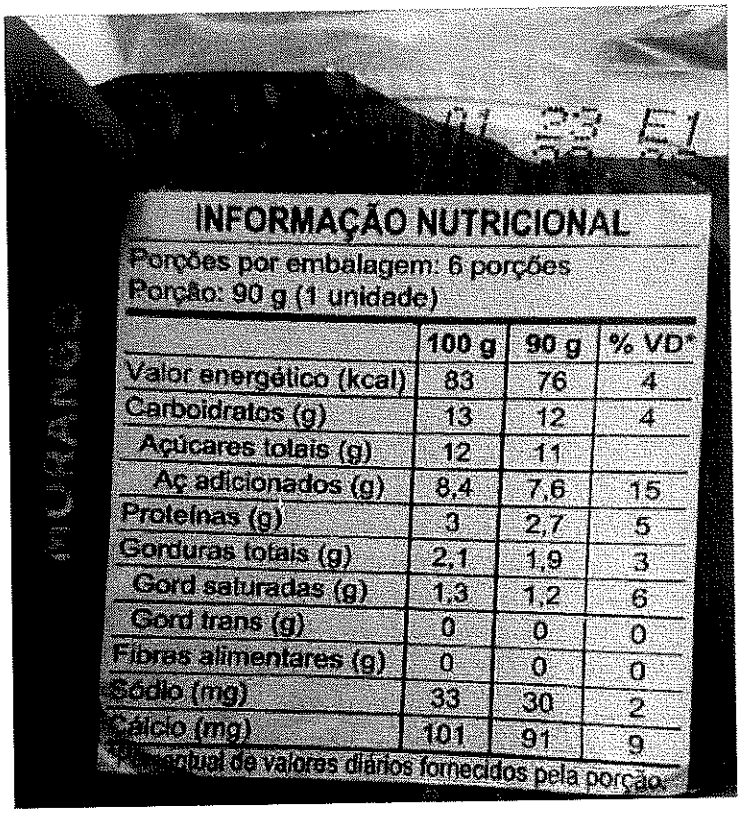
A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato **nº 159/2022** para prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os apontamentos realizados.

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do percentual de satisfação dos serviços, em relação aos seguintes pontos: recepção, classificação de risco, atendimento médico, limpeza das instalações, alimentação e atendimento geral da unidade.

Considerando que, conforme a *Cláusula 7.6 – Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis, item 7.6.8* do Termo de Referência que diz que: *"Armazenar os gêneros e produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo de acordo com respectivos prazos de validade de modo visível e a garantir sua utilização antes do vencimento do prazo estabelecido no rótulo dos produtos".*

Considerando que, no período noturno do dia 09/03/2023 (quinta-feira), durante a ronda da equipe de nutrição desta Unidade Hospitalar, foi observado e registrado o envio de alimentação com data de validade vencida para um paciente pediátrico. Destacamos que na referida data, muitos pacientes já haviam realizado a ceia e descartado o alimento, não sendo possível a verificação de todas as refeições distribuídas. O alimento em questão foi o iogurte com a validade de 03/03/2023, conforme o registro fotográfico abaixo:

VIVARIO



Considerando todo o acima exposto, encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 5 (cinco) dias úteis, sobre o alto índice de insatisfação dos serviços, bem como providencie a regularização dos serviços em cumprimento às obrigações contratuais que vinculam as partes.

Sem mais,
Atenciosamente,

Supervisora de Contratos
VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

Prezados,

A AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o Nº 15.676.472/0001-36, situada na Rua Rodrigues Fernandes, nº 21 – Sala 03 – Cohama – São Luiz – MA, Cep: 65.067-510, em razão do contrato de serviços nº 159/2022 pactuado junto à Organização Social VIVA RIO vem pelo presente esclarecer quanto ao fato relatado com referência a notificação de 16/03/2023.

Mediante a situação descrita, o fato ocorreu na ceia do dia 09/03 e poderíamos ter feito a substituição imediata, porém chegou ao nosso conhecimento na manhã (9:17h) do dia 10/03, pela nutricionista da clínica. Compartilhamos a opinião de que o fato relatado foi preocupante e que esse tipo de falha não deveria ocorrer. Lamentamos muitíssimo o transtorno causado por essa infeliz ocorrência, sendo que poderíamos ter feito a troca imediata do produto.

Aproveitamos para esclarecer que a ceia do dia 09/03 foi café com leite e não iogurte, conforme cardápio em anexo, e que o item foi somente para paciente específico, sinalizado no mapa de dieta.

Nos dias 10 e 13/03 foi aplicado um treinamento, com a nutricionista de qualidade do nosso quadro técnico, sobre Doenças Transmitidas por Alimentos, que já estava programado, enfatizando a importância da melhoria contínua no serviço prestado.

Sem mais para o momento, colocamo-os a disposição para maiores esclarecimentos.

Rio de Janeiro 17 de março de 2023.

Atenciosamente,

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

LISTA DE PRESENÇA

Treinamento: Boas Praticas | Instrutor: Danielle Caetano

Tema: Treinamento: Doenças Transmitida por Alimentos

Data: 13/03/2023 | Local: Área de Envase | Horário: 14:00 as 14:20 horas

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Rubrica
01	ELIDA AGUIAR	COZINHA	NUTRICIONISTA	Elida Aguiar
03	[redacted] SILVA DA ROSA	COZINHA	ASSIST. ADM	Karine Silva
04	RICHARD JARDIM	COZINHA	MAGAREFE	
05	ALESSANDRO LOPES BARBOSA	COZINHA	ENCARREGADO	
06	RODRIGO CHAGAS NARCISO DA SILVA	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	

PLANTÃO A

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Rubrica
07	JANE PATRICIA SANTOS	COZINHA	NUTRICIONISTA	
08	MARIA CLAUDIA BOMFIM GUEDES	COZINHA	NUTRICIONISTA	Maria Claudia B. Guedes
09	ROSA E DA SILVA MARTINIANO	COZINHA	NUTRICIONISTA	
10	LUCIVÂNIA ARAUJO DOS SANTOS	COZINHA	AUX. ADMINISTRATIVO	
11	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
12	BRUNA GERALDA NOGUEIRA	COZINHA	COPEIRO(A)	Bruna Geralda Nogueira
13	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
14	CRISTIANE BARBOSA DE OLIVEIRA	COZINHA	COPEIRO(A)	Cristiane B. de Oli...
15	[redacted]	COZINHA	AUXILIAR DE ESTOQUE	
16	ELIANE DOS SANTOS ANTONIO	COZINHA	COPEIRO(A)	Eliane dos Santos Antônio
17	[redacted]	COZINHA	COZINHEIRO	
18	FERNANDA SILVIA IGNACIO	COZINHA	COPEIRO(A)	Fernanda S. Inacio
19	[redacted]	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
20	GERALDA DE OLIVEIRA SILVA	COZINHA	COPEIRO(A)	Geralda de O. Silva
21	[redacted]	COZINHA	AUXILIAR DE COZINHA	
22	IGOR PEREIRA DOS SANTOS	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
23	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
24	JUCILENE PASSOS DA SILVA	COZINHA	COZINHEIRO	
25	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	(Faltou)
26	KÁSSIA CLAUDINA DE OLIVEIRA SOUZA	COZINHA	COPEIRO(A)	
27	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
28	MARCELO LABARRA LOPES	COZINHA	COPEIRO(A)	
29	[redacted]	COZINHA	COZINHEIRO	
30	MARCHELLE MATTOS DE PAULA	COZINHA	AUX. ADMINISTRATIVO	
31	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
32	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
33	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
34	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
35	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
36	[redacted]	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
37	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
38	[redacted]	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
39	[redacted]	COZINHA	COZINHEIRO	
40	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
41	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	
42	[redacted]	COZINHA	COPEIRO(A)	

VIVARIO

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 10 de agosto de 2023.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: **Sr. Norman Araújo Barbosa Junior**

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato **nº 159/2022** para prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os apontamentos realizados.

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do percentual de satisfação dos serviços, em relação aos seguintes pontos: recepção, classificação de risco, atendimento médico, limpeza das instalações, alimentação e atendimento geral da unidade.

De acordo com o Termo de Referência, item 7.1 que versa sobre a execução rigorosa no controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.

Considerando que no dia 07/08/2023, uma senhora que estava de acompanhante de um paciente internado nesta unidade hospitalar, relatou que encontrou um corpo estranho em sua refeição (strogonoff), aparentemente um plástico, quase causando engasgo. De acordo com o acompanhamento da Coordenação de Nutrição, casos como este tem sido recorrente.

Considerando todo o acima exposto, encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 5 (cinco) dias úteis, sobre o alto percentual de insatisfação dos serviços, bem como providencie a regularização dos serviços em cumprimento às obrigações contratuais que vinculam as partes.

Sem mais,
Atenciosamente,

Supervisora de Contratos

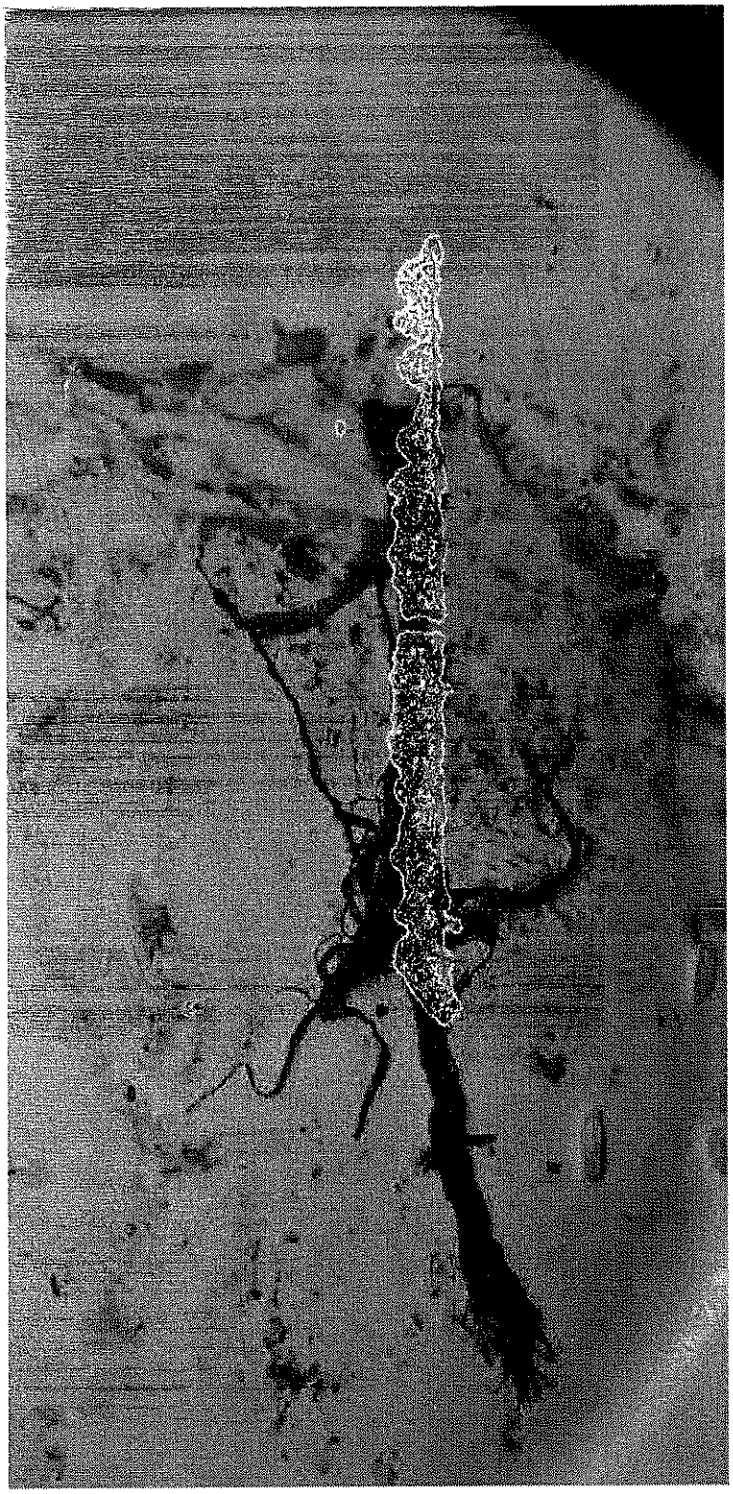
VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

VIVARIO

ANEXO I

Segue imagem do corpo estranho:



Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

Rio de Janeiro, 11 de agosto de 2023.

Prezados,

Lamentamos profundamente por qualquer desconforto que esse incidente possa ter causado e queremos assegurar que estamos tratando desse assunto com a máxima seriedade.

Imediatamente após tomarmos conhecimento do ocorrido, oferecemos uma nova refeição para o acompanhante, garantindo que a situação fosse prontamente corrigida. A saúde e o bem-estar de nossos clientes são de extrema importância para nós, e estamos comprometidos em fornecer serviços de alta qualidade em todos os aspectos.

Além disso, entendemos a importância de evitar que situações semelhantes ocorram no futuro. Como parte de nossos esforços para aprimorar a qualidade e a segurança alimentar, realizamos um treinamento com nossa equipe de colaboradores, especialmente destacando a necessidade de atenção meticulosa durante a preparação e o serviço das refeições. Este treinamento tem como objetivo garantir que incidentes desse tipo sejam prevenidos através de medidas proativas e cuidadosas.

Agradecemos pela compreensão e estamos à disposição para qualquer esclarecimento adicional que possa ser necessário.

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

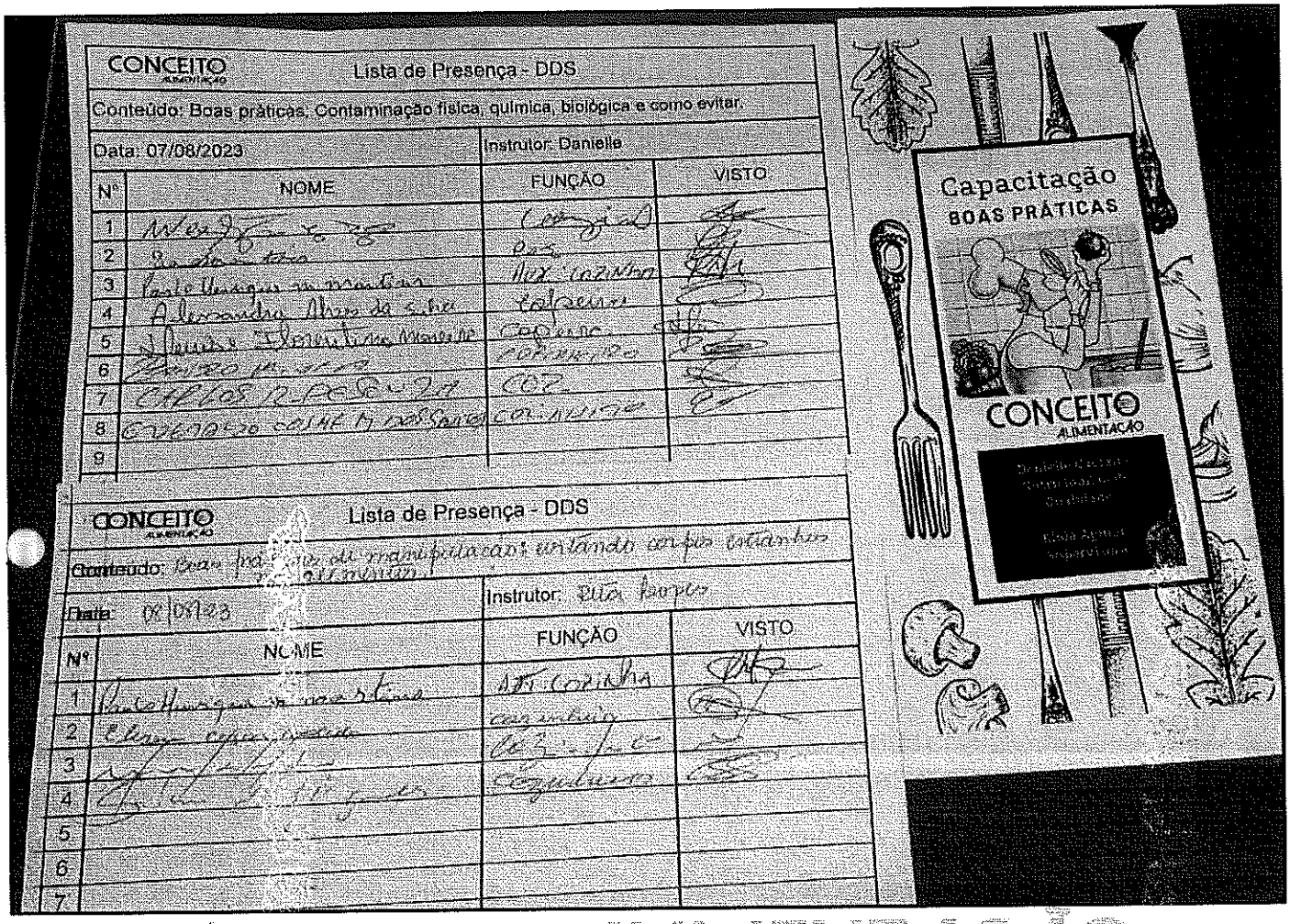
Atenciosamente,

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000306

Assinado de forma digital por AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000306
Dados: 2023.08.11 17:11:13 -03'00'

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
15.676.472/0001-36

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO



CONCEITO ALIMENTAÇÃO — Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Boas práticas. Contaminação física, química, biológica e como evitar.

Data: 07/08/2023 — Instrutor: Danielle

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

CONCEITO ALIMENTAÇÃO — Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Boas práticas de manipulação, evitando corpos estranhos

Data: 08/08/23 — Instrutor: Rita Barros

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Capacitação
BOAS PRÁTICAS
CONCEITO ALIMENTAÇÃO

ALIMENTAÇÃO

VIVARIO

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 159/2022 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA RIO E *AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI*, NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.411-030, por seu presidente, **PEDRO DANIEL STROZENBERG,** brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI,** inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR,** brasileiro, solteiro, portador da carteira de identidade nº 4438631 SSPA-GO e do CPF nº 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, 21, Jardim Eldorado, São Luis/MA, CEP: 65.067-510, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Termo Aditivo pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação do prazo de vigência e a inclusão de uma nova Cláusula – Proteção e Tratamento aos Dados Pessoais** ao contrato original 159/2022, de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no **Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS)** e na **Coordenação de Emergência Regional (CER)**, localizados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela **OSC Viva Rio**.

CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Fica o prazo do Contrato original 159/2022, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por 12 **(doze) meses,** com data de início em **28/09/2023** e término em **27/09/2024**, podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Termo Colaboração firmado entre a OSC Viva Rio e o Município do Rio de Janeiro seja encerrado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Termo de Colaboração.

Parágrafo Segundo - Caso haja processo licitatório para contratação do serviço, objeto deste contrato, e o mesmo seja concluído antes do encerramento da vigência deste, o presente contrato terá o prazo de encerramento da vigência antecipado sem aviso prévio.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E PAGAMENTO:

Parágrafo Primeiro – O valor mensal do presente Termo Aditivo será estimado em **R$ 1.004.795,28 (Um milhão, quatro mil, setecentos e noventa e cinco reais e vinte e oito centavos),** sendo o valor calculado de acordo com o quadro abaixo:

VIVARIO

Item	Tipos de Serviços	Qtd mensal estimada*	Valor unitário	Valor total
1	Desjejum	13.338	R$ 6,34	R$ 84.562,92
2	Almoço	24.302	R$ 18,50	R$ 449.587,00
3	Lanche	12.977	R$ 6,34	R$ 82.274,18
4	Jantar	17.968	R$ 18,50	R$ 332.408,00
5	Ceia	8.827	R$ 6,34	R$ 55.963,18
		TOTAL		**R$ 1.004.795,28**

Parágrafo Segundo – O Valor Global do presente Termo Aditivo é estimado em **R$ 12.057.543,36 (Doze milhões, cinquenta e sete mil, quinhentos e quarenta e três reais e trinta e seis centavos).**

Parágrafo Terceiro – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 159/2022 passará a ser estimado em **R$ 24.115.086,72 (Vinte e quatro milhões, cento e quinze mil, oitenta e seis reais e setenta e dois centavos).**

O valor é calculado mediante efetiva execução do objeto, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante, comprovados através de relatório/medições mensais.

CLÁUSULA QUARTA – PROTEÇÃO E TRATAMENTO AOS DADOS PESSOAIS

As Partes se comprometem a obedecer a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) – Lei 13.709/2023 – para quaisquer operações ou processamentos de dados sobre pessoas físicas identificadas, ou dos que possam identificá-las ou caracterizá-las.

Parágrafo primeiro - A CONTRATANTE realizará o tratamento dos dados pessoais referente à constituição do quadro societário e dos administradores, bem como de demais colaboradores da CONTRATADA que intervenham em atividades pertinentes ao objeto deste contrato, para promoção e apoio de legítima fiscalização e controle sobre das atividades decorrentes deste contrato, bem como para quando for necessário ao atendimento de outros legítimos interesses da CONTRATANTE.

I - Os titulares dos dados pessoais têm direito a obter:
a) confirmação da existência de dados pessoais de sua titularidade por ela tratados;
b) acesso aos dados pessoais sob tratamento;
c) correção de dados pessoais incompletos, inexatos ou desatualizados;
d) anonimização ou cessação do tratamento de dados desnecessários, excessivos ou desconformes.

Parágrafo segundo - A CONTRATADA somente poderá tratar os dados pessoais controlados ou operados pela CONTRATANTE com restrição ao que for necessário para atingir o fim definido no objeto deste contrato; sempre respeitando os princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação determinados pela LGPD.

I - Para tratamento dos dados pessoais a CONTRATADA obriga-se a garantir o necessário sigilo e restrição de acesso aos dados, através de políticas, programas e demais normas internas voltadas ao tema, bem como da implementação de ações, recursos e estruturas capazes de viabilizar manter a segurança das informações.

VIVARIO

II - Eventuais dados pessoais coletados pela CONTRATADA serão armazenados por esta somente enquanto necessário para a execução dos serviços contratados. Alcançada a finalidade que fundamente o tratamento do dado pessoal, ou ao término dos serviços ou do período contratado, os dados deverão ser eliminados.

III - A CONTRATADA compromete-se a comunicar, imediatamente, à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer violação de segurança que tenha consequências diretas à segurança e proteção dos dados pessoais ou que os coloque sob risco ou grave ameaça; bem como sobre qualquer reclamação ou petição recebida sob a autoria de titulares dos dados.

CLÁUSULA QUINTA - DA RATIFICAÇÃO:

Permanecem inalteradas as demais cláusulas contratuais e condições do contrato original, não modificadas direta ou indiretamente por este instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 28 de setembro de 2023.

JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO
Coordenação Geral de Saúde
CRM: 52.60525-9
Matrícula: 22934
VIVA RIO

VIVA RIO

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000306

Assinado de forma digital por AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000306
Dados: 2023.09.06 12:21:27 -03'00'

AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

TESTEMUNHAS:

Paloma Moura
Contratos
Matrícula N1160092
Viva Rio

1ª) _____
Nome:
CPF/MF nº 155 227 617-17

Isabelle Farias
Setor de Contratos
Matrícula: N1164727
Viva Rio

2ª) _____
Nome:
CPF/MF nº 088.336.397-62

VIVARIO

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 159/2022 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA RIO E *AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI*, NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.411-030, por seu presidente, **PEDRO DANIEL STROZENBERG,** brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI,** inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR**, brasileiro, solteiro, portador da carteira de identidade nº 4438631 SSPA-GO e do CPF nº 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, 21, Jardim Eldorado, São Luis/MA, CEP: 65.067-510, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Termo Aditivo pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Termo Aditivo tem por objeto **o reequilíbrio de 19% (dezenove por cento)** do contrato original 159/2022, de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no **Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS)** e na **Coordenação de Emergência Regional (CER)**, localizados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela **OSC Viva Rio**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR E PAGAMENTO:

Parágrafo Primeiro – O valor mensal do presente Termo Aditivo será estimado em **R$ 1.195.756,08 (Um milhão, cento e noventa e cinco mil, setecentos e cinquenta e seis reais e oito centavos),** sendo o valor calculado de acordo com o quadro abaixo:

Item	Tipos de Serviços	Qtd mensal estimada	Valor unitário	Valor total
1	Desjejum	13.338	R$ 7,54	R$ 100.568,52
2	Almoço	24.302	R$ 22,02	R$ 535.130,04
3	Lanche	12.977	R$ 7,54	R$ 97.846,58
4	Jantar	17.968	R$ 22,02	R$ 395.655,36
5	Ceia	8.827	R$ 7,54	R$ 66.555,58
		TOTAL		**R$ 1.195.756,08**

Parágrafo Segundo – O Valor Global do presente Termo Aditivo é estimado em **R$ 1.890.511,92 (Um milhão, oitocentos e noventa mil, quinhentos e onze reais e noventa e dois centavos).**

VIVARIO

Parágrafo Terceiro – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 159/2022 passará a ser estimado em **R$ 26.005.598,64 (Vinte e seis milhões, cinco mil, quinhentos e noventa e oito reais e sessenta e quatro centavos).**

O valor é calculado mediante efetiva execução do objeto, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante, comprovados através de relatório/medições mensais.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA RATIFICAÇÃO:

Permanecem inalteradas as demais cláusulas contratuais e condições do contrato original, não modificadas direta ou indiretamente por este instrumento.

CLÁUSULA QUARTA - DO FORO:

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 01 de dezembro de 2023.

JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO
Coordenação Geral de Saúde
CRM: 52.60525-9
Matrícula: 22934
VIVA RIO

VIVA RIO

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000136

Assinado de forma digital por AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000136
Dados: 2023.12.28 15:57:55 -03'00'

AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

TESTEMUNHAS:

Paloma Moura
Contratos
Matrícula N1160092
Viva Rio

1ª) _____
Nome:
CPF/MF nº 155227617-17

2ª) _____
Nome:
CPF/MF nº

Isabelle Fa...
Setor de Contratos
Matrícula: N116977
Viva Rio

Prezados,

Lamentamos profundamente o incidente ocorrido em relação à refeição servida ao paciente. Gostaríamos de esclarecer que a segurança e a qualidade dos alimentos são prioridades absolutas em nossa empresa, e adotamos rigorosos procedimentos operacionais padrão para garantir a ausência de contaminação.

O incidente em questão é verdadeiramente um caso isolado, e assim que tomamos conhecimento do ocorrido, imediatamente iniciamos uma investigação interna abrangente para identificar a origem e as causas do problema. Como parte desse processo, realizamos treinamentos adicionais e uma sessão de Diálogo Diário de Segurança (DDS) com toda a equipe envolvida na preparação e no fornecimento das refeições. (ANEXO I)

Reforçamos nosso compromisso em manter os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar, e estamos implementando medidas adicionais de controle para prevenir que situações semelhantes ocorram no futuro.

Mais uma vez, expressamos nossas sinceras desculpas pelo inconveniente causado e reiteramos nossa disposição em colaborar para garantir a satisfação e o bem-estar dos pacientes.

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº: 02400208

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Luciana Bragança (copeira)
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES
(Swab de mãos)

	RESULTADO
Pseudomonas sp/mão	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência
S. aureus coag. positiva (UFC/mão)	<2,5x10

Metodologia Analítica: E.coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/S. aureus: ISO 6888-1:2019/
Pseudomonas sp: Bacteriological Analytical Manual, 8a ed, 1998.

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com a Nota 1.**

Nota 1: Não existe um padrão brasileiro para avaliação das condições de higiene de mãos de manipuladores. Entretanto, existem recomendações internacionais (OPAS) para S. aureus (<100 UFC/mão), e nacionais (SILVA JUNIOR,2020) para E. coli e Pseudomonas sp (Ausência), que consideram dentro destes limites as condições de higiene como satisfatórias.
Nota 2: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 3: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratorio.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Tavolaglia
Química Industrial
CRQ: 03711049 - 3ª Região

Rua Gomenoro, 111 - Olaria – Cep: 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic: 00.946.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº: 024000209

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Katiane Rodrigues (copeira)
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES
(Swab de mãos)

	RESULTADO
Pseudomonas sp/mão	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência
S. aureus coag. positiva (UFC/mão)	<2,5x10

Metodologia Analítica: E.coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/S. aureus: ISO 6888-1:2019/
Pseudomonas sp: Bacteriological Analytical Manual, 8a ed, 1998.

CONCLUSÃO: Amostra de acordo com a Nota 1.

Nota 1: Não existe um padrão brasileiro para avaliação das condições de higiene de mãos de manipuladores. Entretanto, existem recomendações internacionais (OPAS) para S. aureus (<100 UFC/mão), e nacionais (SILVA JUNIOR,2020) para E. coli e Pseudomonas sp (Ausência), que consideram dentro destes limites as condições de higiene como satisfatórias.
Nota 2: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 3: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Pacobahyba
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Comendador, 131 – Olaria – Cep: 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº: 02400210

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Colher
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSILIO OU EQUIPAMENTOS
(Swab)

	RESULTADO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mL)	<1,0
Escherichia coli/mL	Ausência
S aureus coag. positiva/mL	Ausência

Metodologia Analítica: E.coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Bact. aer. mes.: ISO 4833-1:2015/S aureus coag. positiva: ISO 6888-1:2019.

CONCLUSÃO: Amostra de acordo com a Nota 1.

Nota 1: Não existe um padrão brasileiro para avaliação das condições de higiene de superfícies de equipamentos e utensílios. Entretanto, existem recomendações internacionais (OPAS) para bactérias mesófilas aeróbias (<50 UFC/ml) e S. aureus (Ausência) e nacionais (SILVA JÚNIOR, 2020) para E. coli (Ausência), que consideram dentro destes limites as condições de higiene como satisfatórias.
Nota 2: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 3: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Pacobahyba
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Gomensoro, 131 - Olaria - Cep: 21071-420 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Atenção ao manusear os quentinhas

Data: 03/04/2024

Instrutor: Maria Claudia B Guedes

	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Wanderlucia Teixeira de Nascimento	Copeira Auxiliar	WTN
2	Edjane Lobo Teixeira	Copeira Reposição	
3	Deusenilda Alves	Copeira Segunda	
4	Raimunda da Silva dos Santos	Copeira Segunda	
5	Tamires Soares de Oliveira	Copeira auxiliar	
6	Francisca Pinheiro	Copeira auxiliar	
7	Francisca Rodrigues Nascimento	Copeira	
8	Francisca Nonata Gomes Batista	Cozinheira	
9	Fabiana Abreu da Cruz	Copeira	
10	Maria Edgar Rodrigues	Copeira Reposição	
11	Flavia de Freitas Coelho Dias	Copeira	
12	Daniele Pontes Abreu	Copeira	
13	Francisca Rodrigues Freitas	Copeira	
14	Raimunda Pedro Fagundes	Copeira	
15	Francisca Nogueira	Copeira	
16	Regiane Barbosa Chaves	Copeira	
17	Maria de Fátima Alves	Copeira	
18	Erica [illegible]	Copeira	
19	Maria Felipa Batista	Copeira	
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Nutricionista
CRN-9 [illegible]

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Lista de Presença - DDS Plantão - B

Estudo: Higienização das Instalações de cozinhas

04/02/2024 Instrutor: [illegible]

	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Marina Valeria	cozinheira	
2	[illegible]	[illegible]	
3	Leonarda [illegible] de Jesus	Cozinheira	
4	[illegible]	Copeira	
5	[illegible]	Cozinheiro	
6	José Wellington Neves dos Santos Teixeira	Cozinheira	
7	Rubia Angélica dos Santos	Cozinheira	
	Maria [illegible] do N. Silva	Copeira	
	Juliana da C. D. dos Santos	Copeira	
	Daniel Pereira Costa	AUX	
	Luciane B. da Silva	Copeira	
	Leandro Aparecido de Oliveira	Copeira	
13	Eliane Nogueira de Melo	Copeira	
14			
15			
16			
17			
18			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Lista de Presença - DDS Turno - B

Conteúdo: Higienização das Tábuas de cortes

Data: 05/02/2024

Instrutor: Maria José

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Wanderlei Taxine do Nascimento	Copeira	
2	Tarsilene Prima de Oliveira	Copeira	
	Rieo Ocimo de Araujo	COZINHEIRO	
	Alexandra Alves	Copeira	
	Roseno da Silva	Copeiro	
	Anderson Brasil	AUXILIAR COZINHA	
	Armando B Higino	Copeiro	
	Carlos Cesar	COZINHEIRO	
	Claudia Lima da Silva	Copeira	
10	Ana Helga Guerra	Copeira	
11	Cristiane Lopes de Sa	Cozinheira	
12	Edivania da Silva Ferreira	Copeira	
13	Maria Edi dos Santos	AUX. de Cozinha	
14			
20			
22			
23			
24			
25			
26			

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Nutrição

LISTA DE PRESENÇA

Instrutor: Élida Aguiar

Nome do Conteúdo:
MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS

Élida Aguiar
Supervisora
CRN 9 5100/ 573
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO
CNPJ: 15.576.4

Data: 19/12/2023

Local: REFEITÓRIO

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Visto
01	Raimunda de Figueiredo	cozinha	copeira	
02	Jaqueline Lima de O.	cozinha	copeira	
03	Elizabete Bastina R da Silva	cozinha	copeira	
04	Antonia Raimunda de F da Silva	cozinha	ASG	
05	Cidelia Lopes	Cozinha	Cozinheira	
06	Ana Clara de Oliveira	Copa	Copeira	
07	Fernando B Nogueira	cozinha	cozinheiro	
08	Luiz Alves	COZINHA	COZINHEIRO	
09	Carlos Eduardo Lambert Lima	Cozinha	Aux	
10	Andreia Maria	COPEIRA	COZINHEIRA	
11	Alexandra Pereira da Silva	ASG		
12	Cleonice Dias S. Costa	Auxiliar	Estagiario	
13	Flavia Cristina	COPEIRA	COPEIRA	
14	Roseane da Silva dos Santos	COPEIRA		
15	Carlos Moura D. Junior	ASG	Cozinha	
16	Alexandra Lopes Pereira	COZINHA	ENCARREGADO	
17	Alessandra Alves	Copeira	Cozinha	
18	Fabiana Pollis da Cruz	Copeira	cozinha	
19	Maria Rosa Pereira	Copeira		
20	Carlos A. M. C. Junior	Estagiario	Estagiario	
21	Sebastiana Rodrigues	Copeira	Cozinha	
22	Maria Luiza Lopes de Miranda	Copa	Auxiliar	

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Nutrição

LISTA DE PRESENÇA

Instrutor: Elida Aguiar

Nome do Conteúdo:

MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS

Elida Aguiar
Supervisora
CRN 9 5100/1523
ARAMARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ: 10.670.470/0001-06

Data: 19/12/2023

Local: Refeitório

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Visto
01	Maria Lucia R da Silva	cozinha	copeira	
02	Tina Felipa Gatus	Copeira	Copeira	
03	Paulo N. Martins	Cozinha	ASG	
04	Telma Cris Gabriel Cintra Bonfim	Cozinha	ASG	
05	Marlon Paulo	cozinha	copeira	
06	Bruno Leonardo T. de Almeida	cozinha	ASG	
07	Nilsom de Oliveira	cozinha	ASG	
08	Kauane R. Nascimento	cozinha	Copeira	
09	Jaqueline Ferreira Siqueira dos Reis	Copeira	Copeira	
10	Cyane Cristina Leal	cozinha	Copeira	
11	Silvia [illegible]	Cozinha	copeira	
12	Simone Neves	cozinha	copeira	
13	Barbara Cristina Faria	cozinha	Copeira	
14	Thamara M. dos Santos	ADM	ADM	
15	Edivania da Fonseca	Cozinha	Copeira	
16	Suelen Tatiane Ferreira	cozinha	copeira	
17	Maria José da Silva Neves	cozinha	Copeira	
18				
19				
20				
21				
22				

Atenção!

todo o profissional de manipulação de alimentos tem a responsabilidade de zelar pela saúde de sus clientes.

É importante lembrar de:

1. Lavar sempre as mãos corretamente todas as vezes que iniciar, mudar de atividade e ir ao banheiro.

2. Não usar celular durante a manipulação dos alimentos.

3. Manter a higiene pessoal, do uniforme e não usar adornos.

4. Seguir corretamente as instruções contidas nos POPs, afixados na parede.

5. Conservar pias, bancadas, equipamentos e utensílios limpos. E não deixar alimentos esquecido nas bancadas.

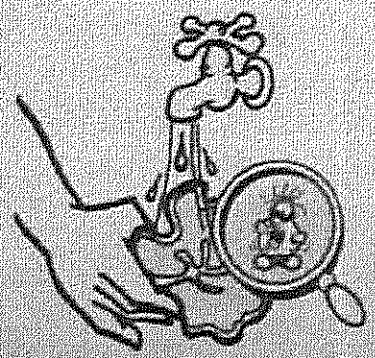
CONCEITO SERVIÇO

MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Porque devemos higienizar os alimentos antes do consumo?

Frutas, legumes e verduras possuem inúmeros microrganismos que são acumulados desde o seu cultivo até à mesa de casa. Quando consumidos, esse microrganismos podem resultar em inflamação, intoxicação, parasitose, dentre outros



Higienização dos vegetais

1. Selecionar as hortaliças, retirando as partes deterioradas;

2. Lavar em água corrente, folha por folha retirando sujidades visíveis;

3. Encher o monobloco de plástico (30Lt) e diluir 3 medidas de bioclor (equivalente a um total de 60 gramas do produto. Cada medida = 20 g);

4. Colocar em imersão em solução clorada por 10 minutos;

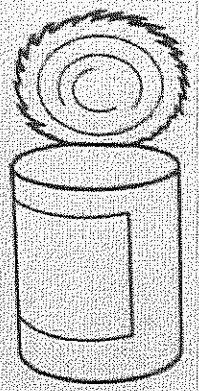
5. Escorrer a solução e enxaguar;

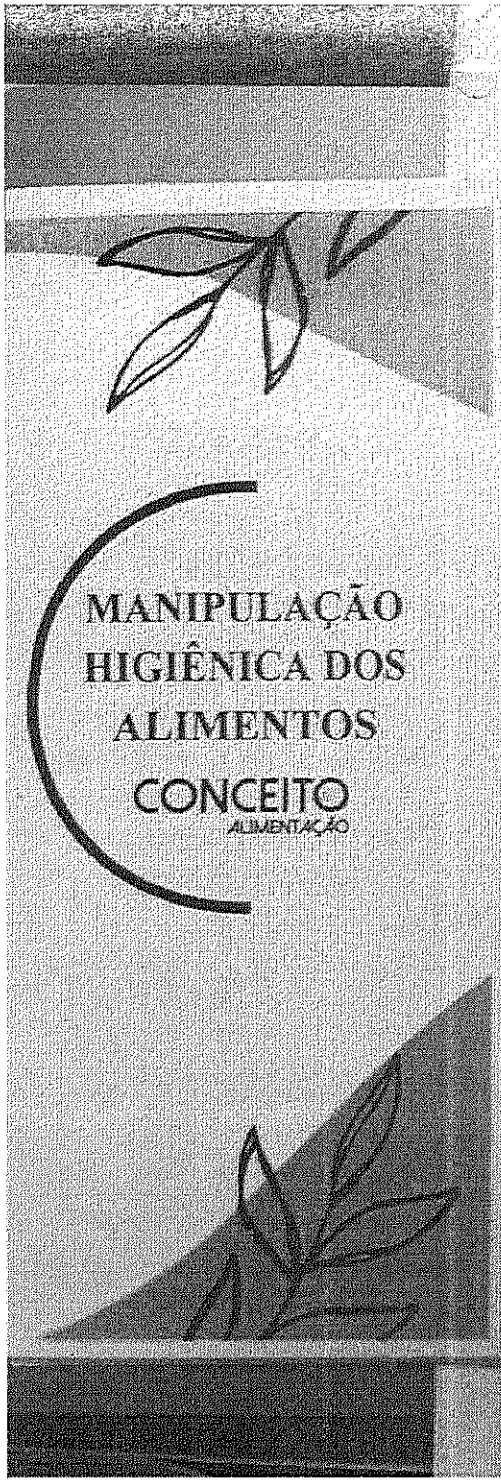
6. Proceder o corte com utensílios higienizados e refrigerar até a distribuição.

Fique atento!

Dar atenção especial as partes da folha que tiveram contato direto com o solo (talos e raízes);

Higienizar as embalagens também é muito importante. para não trazer a contaminação de fora para dentro do produto





CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Nutrição

LISTA DE PRESENÇA

Instrutor:

Nome do Conteúdo:
MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS

Data: 17/12/2023 Local: Refeitório

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Visto
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 — Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318463

- Hosp. Albert Schweitzer

Procedência: Conceito Alimentação
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Arroz branco (refeitório)
Temperatura: 68,0°C
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
B. cereus presuntivo (UFC/g)	<1,0x10²	Máx. 10³
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10²	Máx. 10³
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/B. cereus: ISO 7932:2016/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/ Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável. (RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadia Tecnologista
Química Industrial
CRQ: 03211048 - 3ª Região

1/1

Rua Salvaterra, 131 - Olaria - Cep: 21071420 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.150.502/0001-24 Insc. Munic.: 00.935.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318464

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Feijão carioca (refeitório)
Temperatura: 72,8°C
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável.**
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadja Trindade
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Gomenson, 111 - Ciaral - Cep 21071-420 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Inscr. Munic.: 00.949.190

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318465

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Copa lombo (refeitório)
Temperatura: 60,0 °C
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

Analise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
C. perfringens (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10^2
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10²	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli,C. perfringens: APHA, Compendium of Methods for the Microb. Examination of Foods,2015/Estafilococos:ISO 6888-1:2019/Salmonella:ISO 6579-1:2021

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável.**
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nicolas Tecnologia
Química Industrial
CRQ: 03111049 - 3ª Região

Rua Comendador 131 - Olaria - Cep: 21071-420 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 — Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº 02318466

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Niilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Omelete (refeitório)
Temperatura: 64,6 °C
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável.**
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Mendes Paralelepípedo
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Gomensoro, 131 – Olaria – Cep. 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023

Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318467

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Abóbora (refeitório)
Temperatura: 66,0°C
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável.**
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadia Barbalho
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Gomensoro, 131 - Olaria - Cep. 21071-420 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic. 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 — Início da Análise: 07/12/2023

Registro N°: 02318469

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Água da torneira de lavagem de mãos
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (em 100 mL)	Ausência	Ausência
E coli (em 100 mL)	Ausência	Ausência
Teor de cloro residual livre (ppm)	0,0	0,2-5,0

Metodologia Analítica: Coliformes/E.coli: APHA, SMEWW 23ªed (9223B)

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões microbiológicos apresentando porém Teor de Cloro Residual abaixo do limite recomendado (Portaria GM-MS nº 888, de 04/05/2021)**

Nota 1: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 2: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 3: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadir Trindade
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Comendador 101 - Olaria - Cep: 21071-120 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3860-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.186.102/0001-24 Insc. Munic: 00.945.166

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318470

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Água da torneira da cozinha da dieta
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (em 100 mL)	Ausência	Ausência
E coli (em 100 mL)	Ausência	Ausência
Teor de cloro residual livre (ppm)	0,5	0,2-5,0

Metodologia Analítica: Coliformes/E.coli: APHA, SMEWW 23ªed (9223B)

CONCLUSÃO: Amostra atende à legislação vigente, para o(s) parâmetro(s) pesquisado(s). (Portaria GM-MS nº 888, de 04/05/2021)

Nota 1: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 2: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 3: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadia Tavolaro
Química Industrial
CRQ: 03111049 - 3ª Região

Rua Comissário [illegible] - Bangu - Cep: 21871-500 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 [illegible]
CNPJ: 31.[illegible]/0001-24 Insc. Munic: 00.945.190

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 — Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318471

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Juliana Gomes (copeira)
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

ANÁLISE MICROBIOLOGICA DE MANIPULADORES
(Swab de mãos)

	RESULTADO
Pseudomonas sp/mão	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência
S. aureus coag. positiva (UFC/mão)	<2,5x10

Metodologia Analítica: E.coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/S. aureus: ISO 6888-1:2019/
Pseudomonas sp: Bacteriological Analytical Manual, 8a ed, 1998.

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com a Nota 1.**

Nota 1: Não existe um padrão brasileiro para avaliação das condições de higiene de mãos de manipuladores. Entretanto, existem recomendações internacionais (OPAS) para S. aureus. (<100 UFC/mão), e nacionais (SILVA JUNIOR,2020) para E. coli e Pseudomonas sp (Ausência), que consideram dentro destes limites as condições de higiene como satisfatórias.
Nota 2: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 3: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadia Pacheco
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

1/1

Rua Sorocaba, 131 – Olaria – Cep: 21071-420 – Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic. 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023 Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318472

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Daniel Pereira (auxiliar de estoque)
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES
(Swab de mãos)

	RESULTADO
Pseudomonas sp/mão	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência
S. aureus coag. positiva (UFC/mão)	<2,5x10

Metodologia Analítica: E.coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/S. aureus: ISO 6888-1:2019/
Pseudomonas sp: Bacteriological Analytical Manual, 8a ed, 1998.

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com a Nota 1.**

Nota 1: Não existe um padrão brasileiro para avaliação das condições de higiene de mãos de manipuladores. Entretanto, existem recomendações internacionais (OPAS) para S. aureus (<100 UFC/mão), e nacionais (SILVA JUNIOR,2020) para E. coli e Pseudomonas sp (Ausência), que consideram dentro destes limites as condições de higiene como satisfatórias.
Nota 2: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 3: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadir Trabulsi
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Comendador 131 - Olaria - Cep 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ 31.156.102/0001-24 Insc. Munic. 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 06/12/2023

Início da Análise: 07/12/2023

Registro Nº: 02318473

- Hosp. Albert Schweitzer

Procedência: Conceito Alimentação
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Colher de servir do refeitório
Data da coleta: 06/12/2023
Responsável pela coleta: Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSILIO OU EQUIPAMENTOS
(Swab)

	RESULTADO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mL)	<1,0
Escherichia coli/mL	Ausência
S aureus coag. positiva/mL	Ausência

Metodologia Analítica: E.coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Bact. aer. mes.: ISO 4833-1:2015/S aureus coag. positiva: ISO 6888-1:2019.

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com a Nota 1.**

Nota 1: Não existe um padrão brasileiro para avaliação das condições de higiene de superfícies de equipamentos e utensílios. Entretanto, existem recomendações internacionais (OPAS) para bactérias mesófilas aeróbias (<50 UFC/ml) e S. aureus (Ausência) e nacionais (SILVA JÚNIOR, 2020) para E. coli (Ausência), que consideram dentro destes limites as condições de higiene como satisfatórias.
Nota 2: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 3: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 12 de Dezembro de 2023

Maria Nadia Tecnologista
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Comendador 131 - Olaria – Cep 21071-320 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic. 00 945 196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº: 02400200

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Arroz branco (cozinha)
Temperatura: 65,6 °C
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
B. cereus presuntivo (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/B. cereus: ISO 7932:2016/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/ Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável. (RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Paschalyghe
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Comandeiro, 131 - Olaria - Cep: 21071-420 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº: 02400201

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Feijão carioca (refeitório)
Temperatura: 71,2 °C
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: Resultado satisfatório com qualidade aceitável.
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Maria Mendes Bandeira
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Comendador, 131 – Olaria – Cep. 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº 02400202

Procedência: Concelto Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Chicória (cozinha)
Temperatura: 60,0°C
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável.**
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Paschoalino
Química Industrial
CRQ: 03211043 - 3ª Região

Rua Comandante 151 – Olaria – Cep: 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº 02400203

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Peixe (cozinha)
Temperatura: 60,0°C
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
B. cereus presuntivo (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^3
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^3
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/B. cereus: ISO 7932:2016/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/ Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: **Resultado satisfatório com qualidade aceitável.**
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Pecobahyba
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Gomensoro, 131 - Olaria - Cep: 21071-420 - Rio de Janeiro - RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro Nº: 02400204

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Niilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Quibebe (refeitório)
Temperatura: 60,0°C
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Salmonella (em 25g)	Ausência	Ausência
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	$<1,0x10^2$	Máx. 10^2
E. coli (UFC/g)	<1,0x10	Máx. 10

Metodologia Analítica: E. coli: APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2015/Estafilococos: ISO 6888-1:2019/Salmonella: ISO 6579-1:2021.

CONCLUSÃO: Resultado satisfatório com qualidade aceitável.
(RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.
Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 3: Amostra não representativa do lote.
Nota 4: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 5: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Pecchelyte
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Gomensoro, 131 – Olaria – Cep: 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1405 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro N.º 02400205

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Água do bebedouro (refeitório)
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (em 100 mL)	Ausência	Ausência
E coli (em 100 mL)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Coliformes/E.coli: APHA, SMEWW 23ªed (9223B)

CONCLUSÃO: Amostra atende à legislação vigente, para o(s) parâmetro(s) pesquisado(s). (Portaria GM-MS nº 888, de 04/05/2021)

Nota 1: Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 2: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 3: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Nicolau Pacobahyba
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Comendador 181 - Olaria - Cep. 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ 31.156.102/0001-24 Insc. Munic. 00.945.196

MICRAL Laboratório de Análises de Alimentos

Data de Entrada: 10/01/2024 Início da Análise: 10/01/2024

Registro N°: 02400206

Procedência: Conceito Alimentação - Hosp. Albert Schweitzer
Endereço : R. Nilópolis, 239 - Realengo
Ident.da Amostra : Água da torneira com filtro (área de sobremesas/sucos)
Data da coleta: 10/01/2024
Responsável pela coleta: Micral

Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (em 100 mL)	Ausência	Ausência
E coli (em 100 mL)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Coliformes/E.coli: APHA, SMEWW 23ªed (9223B)

CONCLUSÃO: Amostra atende à legislação vigente, para o(s) parâmetro(s) pesquisado(s). (Portaria GM-MS n° 888, de 04/05/2021)

Nota 1 Resultados válidos somente para a amostra analisada.
Nota 2: Análises realizadas nas instalações permanentes do laboratório.
Nota 3: Os resultados podem sofrer alterações quando a amostra recebida se apresentar fora das condições especificadas pelo laboratório.

Rio de Janeiro, 16 de Janeiro de 2024

Marta Mendes Pacobahyba
Química Industrial
CRQ: 03211049 - 3ª Região

Rua Goitacazes, 131 – Olaria – Cep 21071-420 – Rio de Janeiro – RJ
Tel: (21) 2290-1495 e 2290-8768 Fax: (21) 3866-5053 www.micral.com.br
CNPJ: 31.156.102/0001-24 Insc. Munic.: 00.945.196

VIVARIO

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 02 de fevereiro de 2024.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: **Sr. Norman Araújo Barbosa Junior**

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato **nº 159/2022** para prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que:

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do percentual de satisfação dos serviços, em relação aos seguintes pontos: recepção, classificação de risco, atendimento médico, limpeza das instalações, alimentação e atendimento geral da unidade.

Considerando que o Termo de Referência, item 7.1 que versa sobre a execução rigorosa no controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.

Considerando que no dia 31 de janeiro de 2024, a equipe de Nutrição Clínica do HMAS, ao acompanhar a aceitação do jantar dos pacientes, verificou a presença de larva na refeição da paciente (Anexo I - Imagem 01) do leito 813-2.

Considerando que é de estranheza encontrar o contaminante íntegro em uma dieta pastosa (totalmente batida) e sem alimentos crus, conclui-se que a contaminação ocorrida foi cruzada (que ocorre quando acontece falta de higiene dos utensílios utilizados e resulta na transferência de contaminantes de um ser - alimento ou objeto contaminado - para outro alimento). Salientamos que tal contaminação não se relaciona com a estrutura física da unidade, já que o contaminante em questão, na grande maioria das vezes, é encontrado em folhosos.

Considerando que os pacientes que consomem refeição na consistência pastosa são em sua grande maioria idosos, primeira infância e pós-operatório, ou seja, pacientes mais susceptíveis às complicações das Doenças Transmitidas pelo Alimento (DTA), que podem se apresentar tanto de forma leve como de forma mais agressiva, podendo ser ou não fatal.

Considerando ainda que no jantar do dia 31 de janeiro de 2024, a equipe de Nutrição Clínica, ao acompanhar a aceitação de refeições dos pacientes, verificou a presença de plástico na refeição da paciente DUDA CARDOSO DA SILVA de 1 ano, do setor de pediatria (Anexo I – Imagem 02). Frisamos que o caso é mais uma vez de contaminação cruzada, desta vez através de contaminante físico (exemplos: vidro, pedaços de insetos, cabelos, plásticos, etc). Além da transmissão de doenças, esse tipo de contaminação em paciente pediátrico é de extrema preocupação pelo alto risco de ingerir o contaminante.

VIVARIO

Diante de todo o acima exposto, encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 5 (cinco) dias úteis, sobre o alto percentual de intercorrências negativas, bem como providencie a regularização dos serviços em cumprimento às obrigações contratuais que vinculam as partes.

Sem mais,
Atenciosamente,

Supervisora de Contratos
VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

VIVARIO

ANEXO I

Imagem 01:

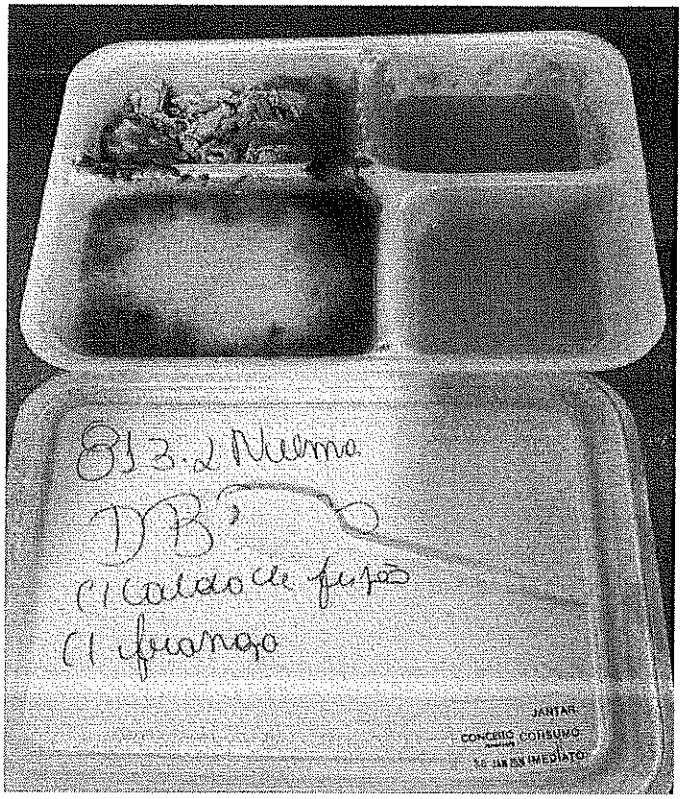
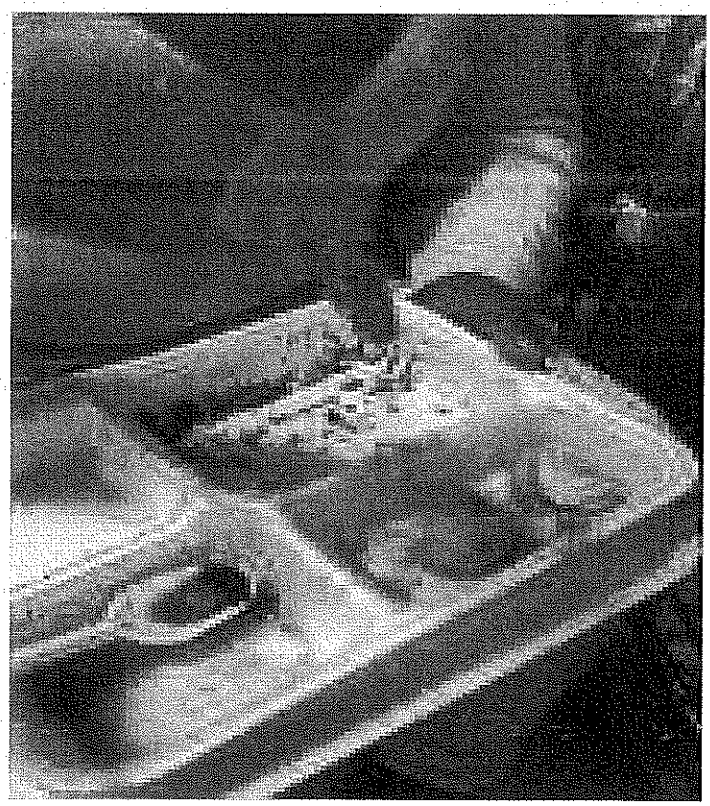


Imagem 02:



Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP:22.411- 010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

Rio de Janeiro, 19 de março de 2024.

NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL

À

AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
Ilma. Sra. Norman Araújo Barbosa Junior – Representante Legal;
CNPJ nº 15.676.472/0001-36;
Endereço: Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180.

A/C Sra. Norman Araújo Barbosa Junior.

A Organização Social VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede à Rua Alberto de Campos nº 12, Ipanema, Rio de Janeiro – RJ, através de seu procurador abaixo firmado, ora denominada **NOTIFICANTE**, reportando ao **contrato nº 159/2022**, celebrado entre a Viva Rio e a **NOTIFICADA**, **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, sendo esta empresa especializada na prestação de serviço de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e Coordenação de Emergência Regional (CER)**, situados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela OSC Viva Rio, pela presente, vem lhe NOTIFICAR acerca das **IRREGULARIDADES CONSTATADAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO Nº 159/2022 E NECESSIDADE DA REGULARIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATUAIS, COM REQUERIMENTO DE ENVIO DE CRONOGRAMA PARA SANAR AS PENDÊNCIAS APONTADAS**, para que, no **prazo de até 5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os relatos que seguem.

Inicialmente, cumpre esta OS aludir que fora celebrado **contrato nº 159/2022**, figurando de um lado a **NOTIFICADA** e, do outro, a OS Viva Rio, ora **NOTIFICANTE**. O referido contrato possui como finalidade a prestação de serviço de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e Coordenação de Emergência Regional (CER).

Em observância à *Cláusula Segunda – Das obrigações da Contratada*, verifica-se que a NOTIFICADA comprometeu-se em executar plenamente os serviços contratados, nas condições estabelecidas pela contratante; em facilitar a ação da fiscalização por parte da contratante, fornecendo informações e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentada; responsabilizar-se, única e exclusivamente, por qualquer dano ou prejuízo causado ao contratante ou a terceiro, em decorrência da execução dos serviços previstos em contrato.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Parágrafo Primeiro - Quanto à execução dos serviços e outras obrigações:

I. Executar plenamente os serviços ora contratados, nas condições estabelecidas pela CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência - Anexo I, responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;

II. Facilitar a ação da fiscalização, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;

IV. Responder única e exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao Contratante ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.

Ademais, é crucial pontuar que esta NOTIFICANTE é avaliada mensalmente, através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde (SMS). Nele constam metas de avaliação a partir de indicadores do Percentual de satisfação dos serviços.

Com relação ao contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação, destaca-se que vão além da satisfação do usuário. Este tipo de contrato, para atendimento de Hospitais e Coordenações de Emergência, deve abordar diversos aspectos cruciais para garantir a qualidade e segurança alimentar dos pacientes e funcionários, tais como: padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e higiene, controle de qualidade e fiscalização, treinamento e capacitação de funcionários, entre outros.

Esses elementos adicionais ajudam a garantir que o contrato de fornecimento de alimentação não apenas busque a satisfação do usuário, mas também promova a saúde, segurança e bem-estar dos pacientes e funcionários, cumprindo com as exigências legais e éticas pertinentes.

Considerando os serviços prestados pela NOTIFICADA, comprovado através das imagens de 01 a 07 do ANEXO I desta Notificação, informamos que há **desconformidade na prestação dos serviços, de acordo com o item 20.7 do Termo de Referência**. O Anexo I do Contrato Vigente versa que: "*caberá a Contratada, durante a vigência do Contrato, fornecer os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiência e completa execução dos serviços contratados*".

Não obstante, observa-se no **item 20.11 do Termo de Referência** que a contratada deverá "*manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato, os materiais adquiridos pela contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtorno no desempenho dos serviços serão aplicadas ás multas previstas neste contrato*".

Para além, o **item 20.24 do Termo de Referência** pontua que deverá a NOTIFICADA "*manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço (...)*".

Resta claro, analisando as imagens anexadas nesta Notificação, que os equipamentos, mobiliário e utensílios de cozinha encontram-se em **péssimas condições, podendo ser considerados inservíveis, visto a necessidade de asseio e conservação dos mesmos para efetivo cumprimento contratual.**

Além disso, considerando que o **item 7.1.12 do Termo de Referência** do presente contrato, "*é Obrigação da Contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários*". Cabe ressaltar que, hoje, possuímos 16 (dezeseis) bancos e 16 (dezeseis) mesas quebradas no refeitório, além de várias mesas com o pé escorado por madeira, o que traz **grande prejuízo ao fluxo de atendimento do setor e ocasiona fila para acesso e realização das refeições.**

Por tal fato, é inquestionável o prejuízo ao retorno dos profissionais às áreas assistenciais, prejudicando a assistência aos pacientes, conforme demonstram as imagens 08 e 09 do ANEXO I. **O mobiliário do refeitório encontra-se em mau estado de conservação, com desgastes nos revestimentos laterais (mesa e assento), dificultando a higienização e, portanto, aumentando o risco para o aparecimento de pragas.** É crucial que o mobiliário seja retirado e substituído, visando a plena

satisfação e execução contratual.

Já no que se refere a satisfação da comida servida, recebemos 02 (duas) ouvidorias, pelos canais oficiais, relatando que a refeição servida estava estragada, conforme demonstrado em Imagem 10 do Anexo I.

Ainda fazendo referência ao contrato pactuado, a NOTIFICADA comprometeu-se em seguir com atenção as condições dispostas no **item 7.1 do Termo de Referência – Condições Gerais**, devendo *"executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene"*.

Considerando a falta de condições higiênico-sanitárias das instalações, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados no preparo das refeições, implicando diretamente na qualidade da refeição servida (de acordo com as imagens de 01 a 07 do ANEXO I), **torna-se prioritário o descarte das panelas e tabuleiros que estão em uso com imediata reposição.**

Para além, considerando que o envase das refeições para os pacientes é realizado conforme as Imagens de 11 a 15 do ANEXO I, **faz-se necessária uma revisão desse fluxo**, visto que é ofertado para o usuário uma alimentação com a **temperatura inadequada**, resultando no **aumento do risco de contaminação e impactando diretamente na pesquisa de satisfação.**

Para além do apontado, é de suma importância destacar o que o contrato em questão sofreu 02 (dois) reajustes financeiros nos últimos 12 (doze) meses, equilibrando os valores ao preço de mercado, destacamos que a unidade realiza um grande esforço na gestão financeira para manter os pagamentos em dia, **assegurando as condições da contratada cumprir todos os deveres e obrigações contidas no Contrato e seu Termo de Referência**, conforme detalhado na Tabela 01 ao 04 do ANEXO II.

Por todo o exposto, solicitamos a satisfação das **IRREGULARIDADES CONSTATADAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO Nº 159/2022 E REFORÇAMOS A NECESSIDADE DA REGULARIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATUAIS, COM REQUERIMENTO DE ENVIO DE CRONOGRAMA PARA SANAR AS PENDÊNCIAS APONTADAS.**

Além das observações detalhadas no Relatório de Fiscalização do Serviço – Anexos I e II, estamos enviando esta Notificação para que Vossa Senhoria, em conformidade com os princípios de ampla defesa e contraditório, apresente suas considerações sobre os pontos levantados em até 05 (cinco) dias úteis. Solicitamos também que tome as medidas necessárias para corrigir as questões identificadas, garantindo o pleno cumprimento das obrigações contratuais que vinculam as partes.

O envio de cronograma com um plano de ação, com os respectivos prazos para resolução definitiva das não conformidades citadas nesta Notificação, é crucial para garantir a transparência e eficiência na correção dos problemas identificados.

Além disso, o cronograma proporcionará uma visão clara do caminho a ser seguido para a regularização dos serviços, permitindo que ambas as partes tenham clareza sobre as etapas a serem cumpridas e os prazos estabelecidos para cada uma delas. Dessa forma, o cronograma não apenas demonstra o compromisso da parte NOTIFICADA em resolver as questões apontadas, mas também facilita o acompanhamento e monitoramento do progresso das ações corretivas, contribuindo para uma gestão eficaz do contrato e o restabelecimento da conformidade contratual.

Ressaltamos que o não cumprimento resultará na aplicação das demais penalidades previstas nas cláusulas Décima Primeira e Décima Segunda do referido contrato, como multa e rescisão contratual.

Atenciosamentente,

gov.br Documento assinado digitalmente
MARIANGELA FREITAS DA SILVA LAVOR
Data: 19/03/2024 14:15:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Gerência de Aquisições
OS VIVA RIO

RECEBI EM
19/03/2024

VIVARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

ANEXO I

Imagem 01



Imagem 02



Imagem 03

VIVARIO

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

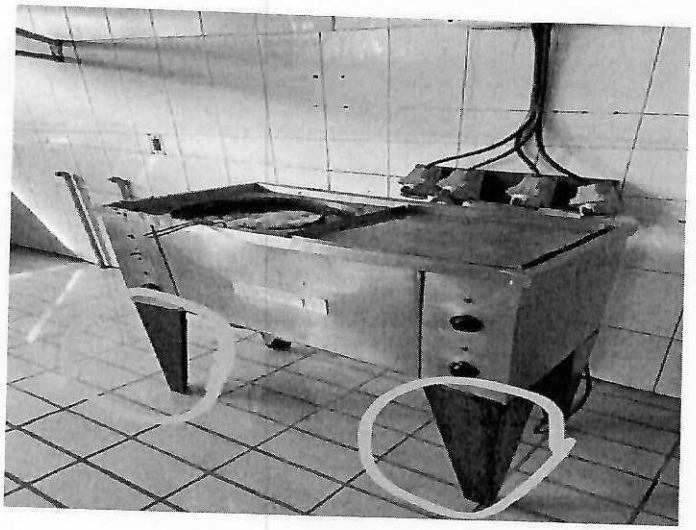


Imagem 04

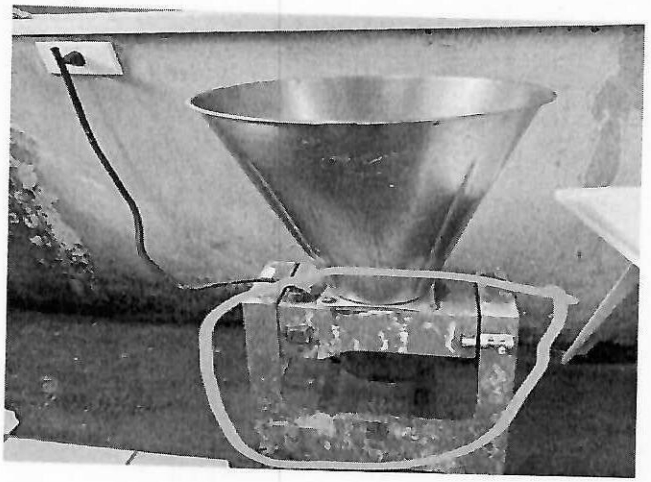


Imagem 05

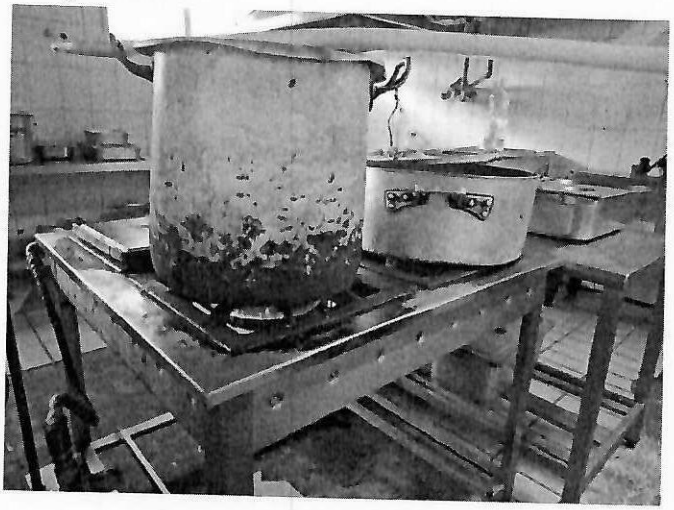


Imagem 06

VIVARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

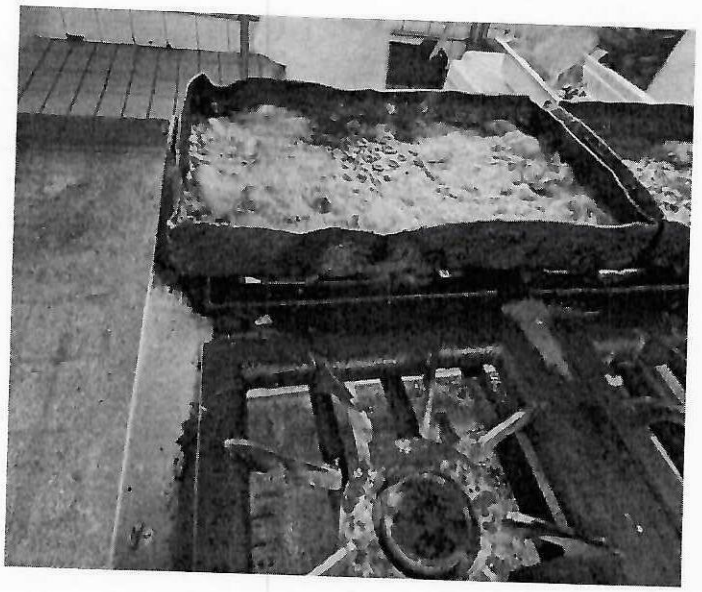


Imagem 07



Imagem 08



VIVARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

Imagem 09

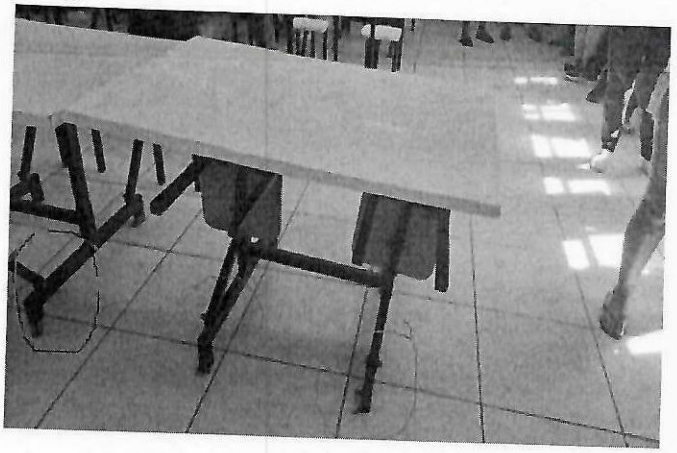


Imagem 10

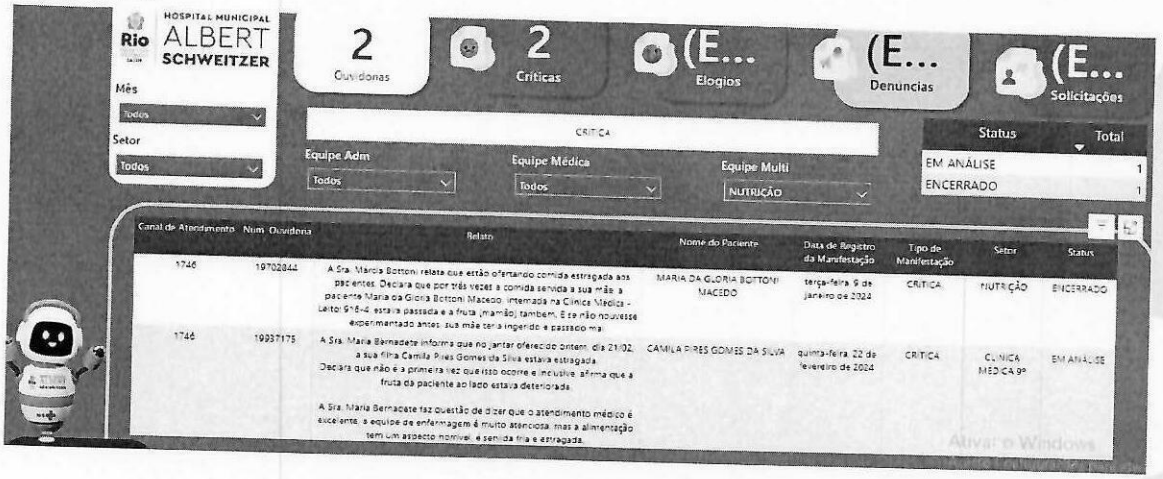


Imagem 11

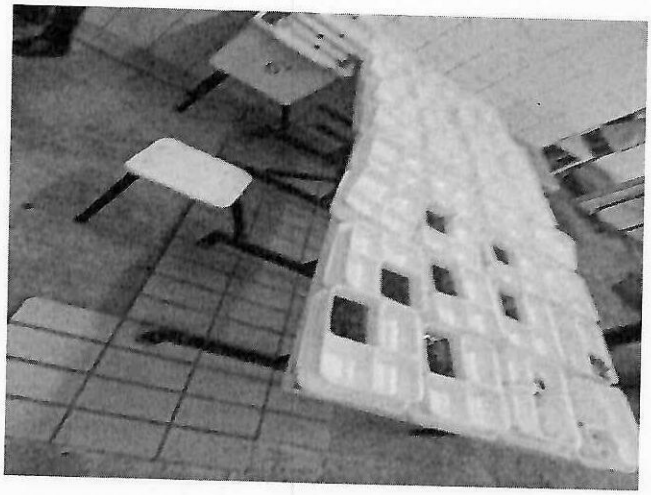


Imagem 12

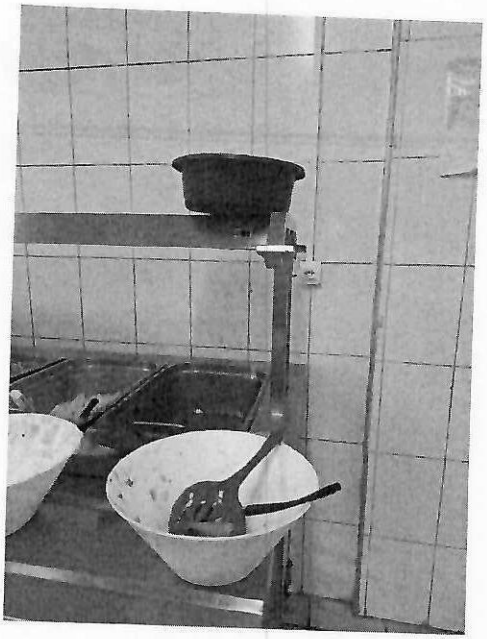


Imagem 13



VIVARIO

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

Imagem 14

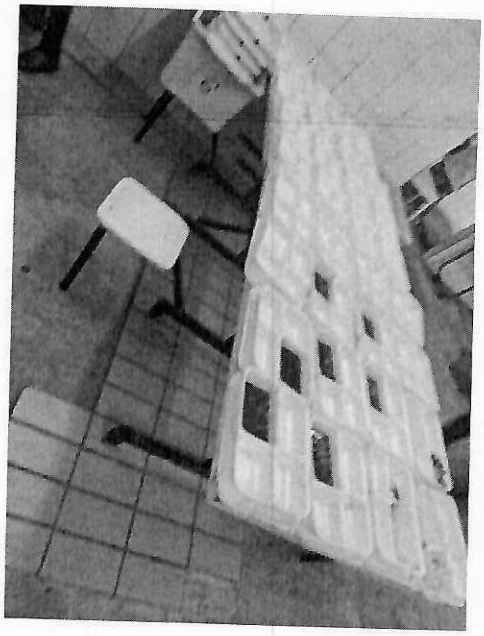


Imagem 15



ANEXO II

Tabela I

Contrato Inicial - 28/04/2022		
Desjejum	R$	4,98
Almoço	R$	12,48
Lanche	R$	4,98
Jantar	R$	12,48
Ceia	R$	4,98

Tabela II

1º Termo Aditivo - 28/09/2023		
Desjejum	R$	6,34
Almoço	R$	18,50
Lanche	R$	6,34
Jantar	R$	18,50
Ceia	R$	6,34

Tabela III

2º Termo Aditivo - 01/12/2023		
Desjejum	R$	7,54
Almoço	R$	22,02
Lanche	R$	7,54
Jantar	R$	22,02
Ceia	R$	7,54

Tabela IV

Pagamento das notas fiscais						
Competência	Unidade	Valor	Emissão	Vencimento	Pagamento	Dias antes do Vencimento
Setembro-23	CER Realengo	R$ 110.649,74	03/10/2023	31/10/2023	26/10/2023	5
Setembro-23	HMAS	R$ 940.386,79	03/10/2023	31/10/2023	26/10/2023	5
Outubro-23	CER Realengo	R$ 97.986,84	07/11/2023	05/12/2023	22/11/2023	13
Outubro-23	HMAS	R$ 977.920,06	07/11/2023	05/12/2023	21/11/2023	14
Novembro-23	CER Realengo	R$ 103.676,88	07/12/2023	04/01/2024	21/12/2023	14
Novembro-23	HMAS	R$ 963.672,86	07/12/2023	04/01/2024	21/12/2023	14
Dezembro-23	CER Realengo	R$ 119.639,52	04/01/2024	01/02/2024	10/01/2024	22
Dezembro-23	HMAS	R$ 1.085.088,21	04/01/2024	01/02/2024	10/01/2024	22
Janeiro-24	CER Realengo	R$ 137.769,92	05/02/2024	04/03/2024	09/02/2024	24
Janeiro-24	**HMAS**	**R$ 1.148.359,31**	**05/02/2024**	**04/03/2024**	**09/02/2024**	**24**

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

Rio de janeiro, 26 de março de 2024

À

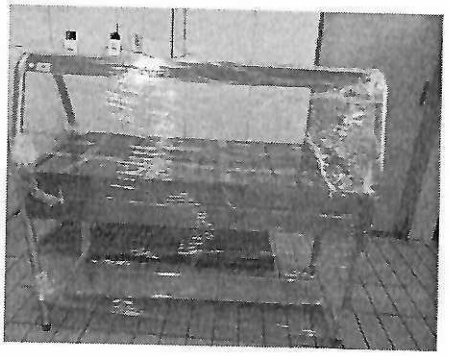
Organização Social Viva Rio

Pelo presente instrumento, com referência a notificação de 19/03/2024, a empresa Conceito, na qualidade de fornecedora de refeições, vem apresentar suas considerações sobre os pontos levantados.

Tomando ciência das ocorrências, esclarecemos que somos uma empresa consciente de que uma alimentação segura, adequada e saudável é direito e dever de todo ser humano, todavia as questões identificadas necessitam de medidas corretivas urgentes.

Diante disso, implementamos um plano de ação imediato para adequação das não conformidades, corrigindo assim, as falhas e garantindo o pleno cumprimento do serviço prestado. Ações efetuadas, a saber:

- Equipamentos: foi adquirido um balcão térmico com 8 cubas para adequação das dietas pastosas, conforme imagem em anexo.

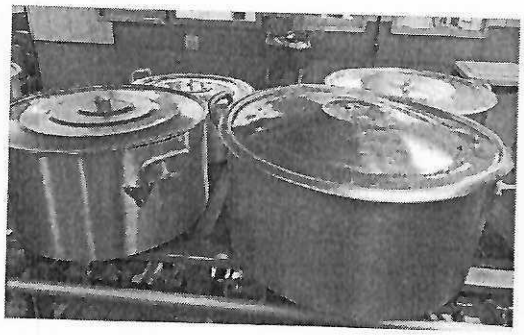


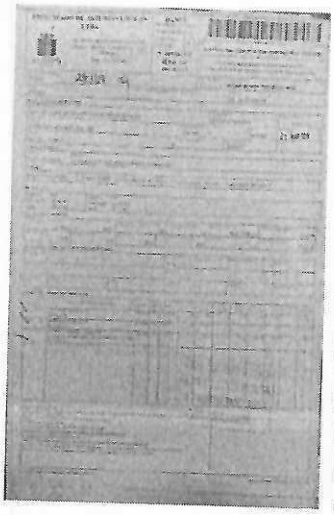
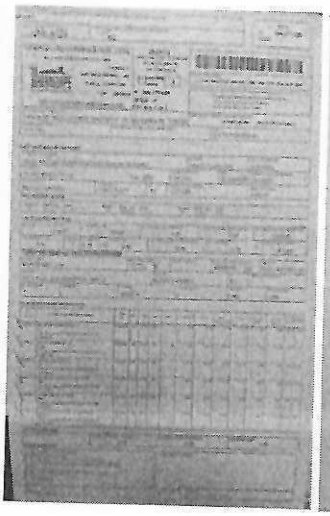
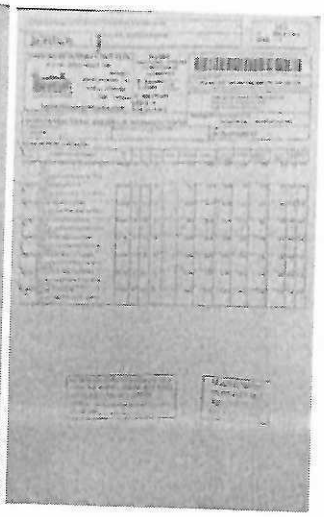
Os equipamentos com pontos de ferrugem sinalizados na notificação estão sendo enviados para reparo, pintura e o que mais se fizer necessário.

- Utensílios: foram descartados e substituídos, conforme imagem e notas fiscais, em anexo.

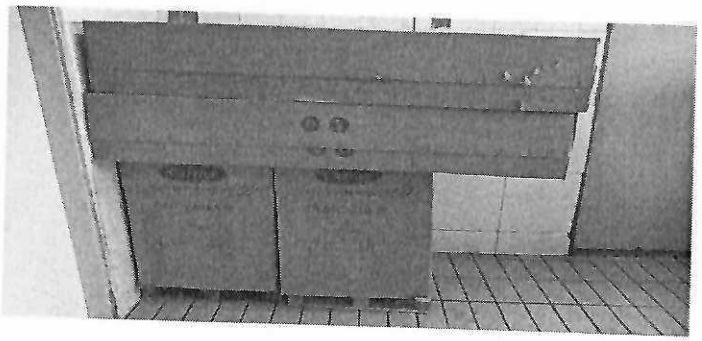
MATRIZ
Rua 13, - RODRIGO FERNANDES, Sala: 03, nº 21,
Bairro: São Luís/ Maranhão, CEP: 65074-180
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0001-36

FILIAL
Avenida Rio Branco, nº 185 Marquês de Herval – Sala: 1020 – Centro/RJ
CEP: 25.230-570
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0003-06



- Mobiliário do refeitório: está sendo providenciada a substituição de mesas e cadeiras, de acordo com o número de refeições do serviço, para que não haja prejuízo ao fluxo de atendimento. Foram adquiridos também mais dois aparelhos de ar condicionado, como mostra a figura abaixo;



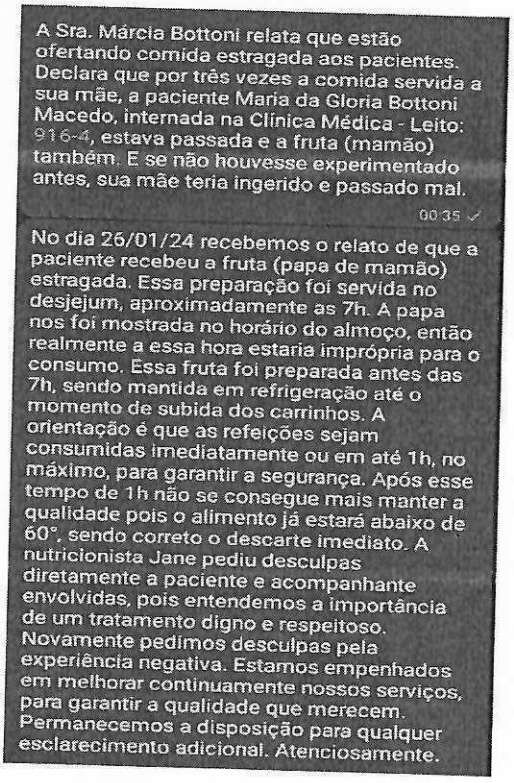
MATRIZ
Rua 13, - RODRIGO FERNANDES, Sala: 03, nº 21,
Bairro: São Luís/ Maranhão, CEP: 65074-180
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0001-36

FILIAL
Avenida Rio Branco, nº 185 Marquês de Herval – Sala: 1020 – Centro/RJ
CEP: 25.230-570
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0003-06

- Envase da refeição do paciente: conforme já mencionado, foi adquirido mais um balcão térmico e iniciado um novo fluxo na montagem das quentinhas, com os alimentos sendo retirados diretamente das cubas, agilizando o processo, de forma a conservar melhor a temperatura.

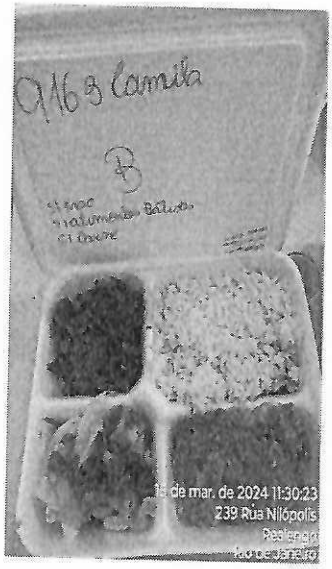
- Ouvidorias: com relação as ouvidorias (elogios e ou reclamações), temos ciência através das mensagens recebidas via WhatsApp, no grupo da nutrição, onde estão os nutricionistas de clínica e da Conceito. Quando há reclamação, a gestora da unidade é solicitada a responder, também sendo feita por mensagem.

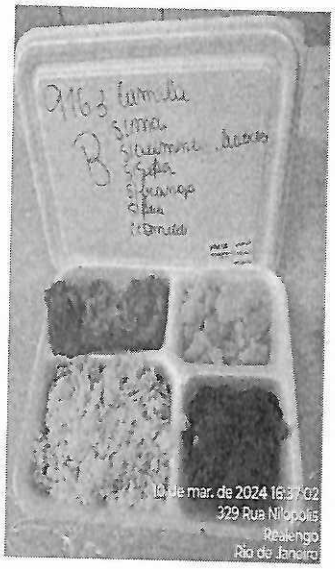
Recebemos essa ouvidoria no dia 26/01/24 e respondida em 02/02/2024, conforme imagem. A paciente recebeu a fruta (papa de mamão) no desjejum, que é servido aproximadamente as 7h, porém a fruta nos foi mostrada no horário do almoço. A orientação é que as refeições sejam consumidas em até 1 h, no máximo, justamente para garantir que estejam próprias para o consumo.



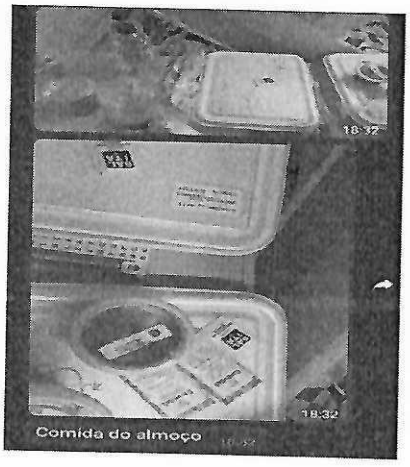
A segunda ouvidoria não achamos registro, portanto essa não foi respondida. Porém as copeiras que serviram essa paciente, relataram várias vezes que a mesma sempre dizia que tudo que recebia estava estragado, de comida a soro. Passamos a registrar as refeições que iam para ela e as reclamações diminuíram consideravelmente.

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO





Existem casos em que pacientes guardam as refeições para comer mais tarde, e com certeza não estarão adequadas para consumo. A quentinha do almoço bebidas do lanche e fruta do desjejum ainda se encontravam na mesinha, no horário de entrega do jantar.



- Pesquisa de satisfação: as refeições do PS adulto são as últimas a serem envasadas pois esse é o último mapa de refeições que chega na cozinha.

Aproveitamos para estreitar nossa relação de parceria e enfatizar o compromisso com a qualidade das refeições fornecidas.

MATRIZ
Rua 13, - RODRIGO FERNANDES, Sala: 03, nº 21,
Bairro: São Luís/ Maranhão, CEP: 65074-180
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0001-36

FILIAL
Avenida Rio Branco, nº 185 Marquês de Herval – Sala: 1020 – Centro/RJ
CEP: 25.230-570
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0003-06

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

Colocamo-nos a disposição sempre que necessário prestar esclarecimentos.

Atenciosamente,

Élida Aguiar

Nutricionista
CRN 951001523

MATRIZ
Rua 13, - RODRIGO FERNANDES, Sala: 03, nº 21,
Bairro: São Luís/ Maranhão, CEP: 65074-180
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0001-36

FILIAL
Avenida Rio Branco, nº 185 Marquês de Herval – Sala: 1020 – Centro/RJ
CEP: 25.230-570
Fone: (91)8161-7290 / (98)9116-2610
CNPJ: 15.676.472/0003-06

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

PLANO DE AÇÃO

FO.GQ.001
Revisão 00
Data: 22.06.2022

ORIGEM: Auditoria ☐ Lista de verificação ☐ pesquisa ☒ reclamação ☐ outros ☐

OBJETIVO GERAL:

LOCAL:	HMAS/ Realengo
Data:	22.03.2024
Responsável pela abertura	Élida Aguiar

FOTO	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE / OBJETIVO	CAUSAS	AÇÃO (o que fazer e como fazer)	RESPONSÁVEL	PRAZO	STATUS
1	Equipamento descascado (balcão dieta)	desgaste devido ao uso	fazer o reparo necessário	equipe de manutenção Conceito	20 dias	pendente
2	Panelas/ utensílios inservíveis	desgaste devido ao uso	foram desprezados; comprar novas	setor de compras	7 dias	concluido
3	Suporte da fritadeira com pontos de ferrugem	desgaste devido ao uso	fazer o reparo necessário	equipe de manutenção Conceito	25 dias	pendente
4	Base do liquidificador descascada	desgaste devido ao uso	fazer o reparo necessário	equipe de manutenção Conceito	20 dias	pendente
5	Panelas com pontos carbonizados	Desgaste devido ao uso	foram desprezados, comprar novas	setor de compras	7 dias	concluido
6	Assadeiras carbonizadas	Desgaste devido ao uso	foram desprezados, comprar novas	setor de compras	7 dias	concluido
7	Batedeira com pontos de ferrugem	desgaste devido ao uso	fazer o reparo necessário	equipe de manutenção da Conceito	30 dias	pendente
8	Mesas e cadeira do refeitórios em mau estado de conservação	desgaste devido ao uso	Comprar novos	setor de compras	45 dias	pendente
9	Demora no envase das quentinhas	fluxo de envase ruim	adequação do fluxo de envase das quentinhas	nutricionistas	3 dias	concluido

CONCEITO ALIMENTAÇÃO

PLANO DE AÇÃO

FO.GQ.001
Revisão 00
Data: 22.06.2022

ORIGEM: Auditoria ☐ Lista de verificação ☐ pesquisa ☒ reclamação ☐ outros ☐

OBJETIVO GERAL:

LOCAL:	HMAS/ Realengo	
Data:	22.03.2024	
Responsável pela abertura	Élida Aguiar	

FOTO	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE / OBJETIVO	CAUSAS	AÇÃO (o que fazer e como fazer)	RESPONSÁVEL	PRAZO	STATUS
10	Quentinhas do PS adulto sendo as últimas a serem feitas, impactando na pesquisa de satisfação	o mapa do PS adulto é o último que recebemos	receber mapa junto com o restante	nutricionista clínica	aguardando definição	

NOTIFICAÇÃO DE OFÍCIO

Rio de Janeiro, 03 de julho de 2024.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: NORMAN ARAÚJO BARBOSA JÚNIOR

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato nº 159/2022, para prestação de serviços pré preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender o Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER), administrados por essa OSC, vem notificar que:

Considerando o **OFÍCIO Nº SMS-OFI-2024/24073**, de 27 de junho de 2024, vimos informar que:

Por determinação da **Secretaria Municipal de Saúde**, todos os Contratos assinados com a nossa Instituição deverão sofrer uma redução temporária, pelo prazo de 07 (sete) meses, na proporção de 14% (quatorze por cento), considerando o valor executado no mês de junho de 2024.

Diante do exposto acima, serve o presente ofício para dar ciência a essa Notificada, com o intuito de promovermos a supressão determinada pelo órgão público parceiro, responsável financeiro pelo contrato de prestação de serviços em epígrafe, qual seja, a Secretaria Municipal de Saúde.

Desde já, agradecemos a compreensão e colaboração diante da situação apresentada.

Sem mais,
Atenciosamente,

Gerência de Aquisições e Contratos
VIVA RIO

VIVARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

RECEBIDO
03/07/24

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

A

VIVARIO

DEPARTAMENTO DE CONTRATOS

REF.: PEDIDO DE SUPRESSÃO CONTRATUAL

Processo Administrativo: Nº 3616/2022

Edital de Concorrência: Nº021/2022

Contrato: Nº 159/2022

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO A SER OPERACIONALIZADO NO HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER - HMAS E COORDENAÇÃO DE EMERGÊNCIA REGIONAL - CER

A **A W M ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**, situada na AV. RIO BRANCO Nº 185 SALA 1020 CENTRO RIO DE JANEIRO/RJ devidamente inscrita no CNPJ/MF nº 15.676.472/0003-06 neste ato representado pelo seu sócio-diretor **NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR** inscrito no CPF: 008.552.021-73 e RG: 4438631. Vem por meio deste formalizar a supressão realizada de acordo com o **OFÍCIO Nº SMS-OFI-2024/24073** com preços praticados desde o dia 01/07/2024 conforme o **ANEXO I**

ANEXO I

SERVIÇOS	VALOR
DESJEJUM DIETAS PACIENTES	R$ 6,88
ALMOÇO DIETAS PACIENTES	R$ 20,10
LANCHE DIETAS PACIENTES	R$ 6,88
JANTAR DIETA PACIENTES	R$ 20,10
CEIAS DIETA PACIENTES	R$ 6,22

SERVIÇOS	VALOR
DESJEJUM DIETAS PEDIATRIA HMAS	R$ 6,88
ALMOÇO DIETAS PEDIATRIA HMAS	R$ 14,10
LANCHE DIETAS PEDIATRIA HMAS	R$ 6,88
JANTAR DIETA PEDIATRIA HMAS	R$ 14,10
CEIAS DIETA PEDIATRIA HMAS	R$ 6,22

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

SERVIÇOS	VALOR
DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	R$ 6,88
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	R$ 20,10
LANCHE FUNCIONÁRIOS	R$ 6,88
JANTAR FUNCIONÁRIOS	R$ 20,10

SERVIÇOS	VALOR
DESJEJUM RESIDENTES	R$ 6,88
ALMOÇO RESIDENTES	R$ 20,10
LANCHE RESIDENTES	R$ 6,88
JANTAR RESIDENTES	R$ 20,10

SERVIÇOS	VALOR
ALMOÇO VISITANTES	R$ 20,10

SERVIÇOS	VALOR
DESJEJUM ACOMPANHANTES	R$ 6,88
ALMOÇO ACOMPANHANTES	R$ 20,10
LANCHE ACOMPANHANTES	R$ 6,88
JANTAR ACOMPANHANTES	R$ 20,10

SERVIÇOS	VALOR
ALMOÇO ESTAGIÁRIO	R$ 20,10

SERVIÇOS	VALOR
DESJEJUM POLICIAIS	R$ 6,88
ALMOÇO POLICIAIS	R$ 20,10
JANTAR POLICIAIS	R$ 20,10

SERVIÇOS	VALOR
ALMOÇO LIQUIDA	R$ 18,50
JANTAR LIQUIDA	R$ 18,50

SERVIÇOS	VALOR
DESJEJUM LIQUIDA DE PROVA	R$ 6,88
ALMOÇO LIQUIDA DE PROVA	R$ 7,50
LANCHE LIQUIDA DE PROVA	R$ 6,88
JANTAR LIQUIDA DE PROVA	R$ 7,50
CEIA LIQUIDA DE PROVA	R$ 6,22

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
AV. RIO BRANCO Nº 185 SALA 1020 – CENTRO – RIO DE JANEIRO/RJ
CEP: 20.040-007 conceito@conceitoalimentacao.com.br

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

Rio de Janeiro 09 de agosto de 2024

Atenciosamente,

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173
Assinado de forma digital por NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR:00855202173
Dados: 2024.08.09 18:04:06 -03'00'

NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
15.676.472/0003-06

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

VIVARIO

TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 159/2022 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA RIO E AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI, NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.411-030, por seu presidente, **PEDRO DANIEL STROZENBERG,** brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI,** inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR,** brasileiro, solteiro, portador da carteira de identidade nº 4438631 SSPA-GO e do CPF nº 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, 21, Jardim Eldorado, São Luis/MA, CEP: 65.067-510, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Termo Aditivo pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação do prazo de vigência** e a **supressão de valores das refeições** do contrato original 159/2022, de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no **Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS)** e na **Coordenação de Emergência Regional (CER)**, localizados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela **OSC Viva Rio**.

Parágrafo Primeiro – A presente supressão fundamenta-se na iniciativa da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro e da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), conforme determinação expressa no Ofício nº SMS-OFI-2024/24073, estabelecendo que todos os Termos de Parceria, incluindo Contratos de Gestão e Termos de Colaboração assinados, devem ser temporariamente reduzidos.

Parágrafo Segundo – Esta redução terá vigência de 07 (sete) meses, tendo início em 01/07/2024 e término em 31/01/2025, voltando ao valor anterior a partir de 01/02/2025.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO:

Fica o prazo do Contrato original 159/2022, em sua Cláusula Quinta, por este instrumento, prorrogado por mais **12 (doze) meses,** com data de início em **28/09/2024** e término em **27/09/2025**, podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Termo Colaboração firmado entre a OSC Viva Rio e o Município do Rio de Janeiro seja encerrado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Termo de Colaboração.

Parágrafo Segundo - Caso haja processo licitatório para contratação do serviço, objeto deste contrato, e o mesmo seja concluído antes do encerramento da vigência deste, o presente contrato terá o prazo de encerramento da vigência antecipado sem aviso prévio

VIVARIO

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PAGAMENTO:

Parágrafo Primeiro – O valor mensal da presente supressão será estimado em **R$ 125.283,50 (Cento e vinte e cinco mil, duzentos e oitenta e três reais e cinquenta centavos).**

Parágrafo Segundo – Após assinatura da presente supressão o valor mensal do contrato será estimado em **R$ 1.070.472,58 (Um milhão, setenta mil, quatrocentos e setenta e dois reais e cinquenta e oito centavos),** sendo o valor calculado de acordo com o quadro abaixo, voltando para R$ 1.195.756,08 (Um milhão, cento e noventa e cinco mil, setecentos e cinquenta e seis reais e oito centavos) a partir de 01/02/2025.

Item	Tipos de Serviços	Qtd mensal estimada	Valor anterior	% de desconto	Valor unitário atual	Valor total
1	Desjejum Adulto	12.657	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,88	R$ 87.080,16
2	Almoço Adulto	23.143	R$ 22,02	8,71%	R$ 20,10	R$ 465.174,30
3	Lanche Adulto	12.708	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,88	R$ 87.431,04
4	Jantar Adulto	15.800	R$ 22,02	8,71%	R$ 20,10	R$ 317.580,00
5	Ceia Adulto	8.359	R$ 7,54	17,50%	R$ 6,22	R$ 51.992,98
6	Desjejum Pediatria	814	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,88	R$ 6.137,56
7	Almoço Pediatria	829	R$ 22,02	35,96%	R$ 14,10	R$ 11.688,90
8	Lanche Pediatria	809	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,88	R$ 5.565,92
9	Jantar Pediatria	800	R$ 22,02	35,96%	R$ 14,10	R$ 11.280,00
10	Ceia Pediatria	773	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,88	R$ 5.318,24
11	Almoço Líquida	513	R$ 22,02	15,98%	R$ 18,50	R$ 9.490,50
12	Jantar Líquida	510	R$ 22,02	15,98%	R$ 18,50	R$ 9.435,00
13	Desjejum Líquida de Prova	54	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,88	R$ 371,52
14	Almoço Líquida de Prova	72	R$ 22,02	65,94%	R$ 7,50	R$ 540,00
15	Lanche Líquida de Prova	69	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,88	R$ 474,72
16	Jantar Líquida de Prova	66	R$ 22,02	65,94%	R$ 7,50	R$ 495,00
17	Ceia Líquida de Prova	67	R$ 7,54	8,75%	R$ 6,22	R$ 416,74
				TOTAL		**R$ 1.070.472,58**

Parágrafo Terceiro – O Valor Global do presente Termo Aditivo é estimado em **R$ 13.472.088,46 (Treze milhões, quatrocentos e setenta e dois mil, oitenta e oito reais e quarenta e seis centavos).**

Parágrafo Quarto – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 159/2022 passará a ser estimado em **R$ 39.477.687,10 (Trinta e nove milhões, quatrocentos e setenta e sete mil, seiscentos e oitenta e sete reais e dez centavos).**

VIVARIO

O valor é calculado mediante efetiva execução do objeto, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante, comprovados através de relatório/medições mensais.

CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO:

Permanecem inalteradas as demais cláusulas contratuais e condições do contrato original, não modificadas direta ou indiretamente por este instrumento.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORO:

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 01 de julho de 2024.

JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO
Coordenação Geral de Saúde
CRM: 52.60525-9
Matrícula: 21934
VIVA RIO

VIVA RIO

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000136

Assinado de forma digital por AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA:15676472000136
Dados: 2024.08.21 16:29:36 -03'00'

AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

TESTEMUNHAS:

Paloma Moura
Contratos
Matrícula M1160092
Viva Rio

1ª) _____
Nome:
CPF/MF nº 155227617 17

Pedro Portela
Contratos
Matrícula: N3917946
Viva Rio

2ª) _____
Nome:
CPF/MF nº

Rio de Janeiro, 10 de março de 2025.

NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL

À

AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI

CNPJ nº 15.676.472/0001-36;

Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180.

A/C Sra. Norman Araújo Barbosa Junior, Representante Legal.

A Organização Social VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede à Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro – RJ, através de seu procurador abaixo firmado, ora denominada **NOTIFICANTE**, reportando ao **contrato nº 159/2022**, celebrado entre a Viva Rio e a **NOTIFICADA**, **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, sendo esta empresa especializada na prestação de serviço de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e Coordenação de Emergência Regional (CER)**, situados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela OSC Viva Rio, pela presente, vem lhe NOTIFICAR acerca das **IRREGULARIDADES CONSTATADAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO Nº 159/2022 E NECESSIDADE DA REGULARIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATUAIS**, para que, no **prazo de até 5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os relatos que seguem.

Inicialmente, cumpre esta Organização Social aludir que fora celebrado **contrato nº 159/2022**, figurando de um lado a **NOTIFICADA** e, do outro, a Viva Rio, ora **NOTIFICANTE**. O referido contrato possui como finalidade a prestação de serviço de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e Coordenação de Emergência Regional (CER).

Em observância à *Cláusula Segunda – Das obrigações da Contratada*, verifica-se que a NOTIFICADA comprometeu-se em executar plenamente os serviços contratados, nas condições estabelecidas pela contratante; em facilitar a ação da fiscalização por parte da contratante, fornecendo informações e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentada; responsabilizar-se, única e exclusivamente, por qualquer dano ou prejuízo causado ao contratante ou a terceiro, em decorrência da execução dos serviços previstos em contrato.

Ademais, é crucial pontuar que esta NOTIFICANTE é avaliada mensalmente, através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde (SMS). Nele constam metas de avaliação a partir de indicadores do Percentual de satisfação dos serviços.

Com relação ao contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação, destaca-se que vão além da

satisfação do usuário. Este tipo de contrato, para atendimento de Hospitais e Coordenações de Emergência, deve abordar diversos aspectos cruciais para garantir a qualidade e segurança alimentar dos pacientes e funcionários, tais como: padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e higiene, controle de qualidade e fiscalização, treinamento e capacitação de funcionários, entre outros.

Esses elementos adicionais ajudam a garantir que o contrato de fornecimento de alimentação não apenas busque a satisfação do usuário, mas também promova a saúde, segurança e bem-estar dos pacientes e funcionários, cumprindo com as exigências legais e éticas pertinentes.

Considerando os serviços prestados pela NOTIFICADA, informamos que há **desconformidade na prestação dos serviços, de acordo com os itens 3.1, 3.2 e 3.3 do Termo de Referência**. O Anexo I do Contrato Vigente versa que: "*o serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem*, preparo, manipulação e *distribuição de alimentação (...)*", não obstante, que deverá a CONTRATADA "*atender as normas de higiene exigidas pela Vigilância Saniária, bem como deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido*" e "*a prestação dos serviços deverá envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários dispostos*".

Ademais, observa-se nos **itens 4.1, 4.3, 4.5 do Termo de Referência** que a contratada deverá "*executar os serviços prestados em condições higiênico-sanitárias adequadas e atender aos padrões nutricionais*", "*cumprir com a RDC nº 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de alimentação"* e *"cumprir com a Resolução – RDC/ANVISA nº 12 que determina o parão microbiológico para alimentos"*.

Além disso, considerando que os **itens 7.1.1, 7.1.5, 7.1.6. 7.1.7 do Termo de Referência** do presente contrato, deverá a CONTRATADA "*executar rigoroso controle dos gêneros e produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene"*; "*coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais"; "realizar mensalmente, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados à pacientes e funcionários"; "responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deteoriozação ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos"*.

Pelo exposto, expõe esta Organização Social que durante o jantar do dia 27/02/2025, a preparação do feijão não atendeu a demanda de colaboradores durante o horário contratualizado até às 21:00. Fora relatado por um grupo de 10 (dez) colaboradores a ausência de feijão durante o porcionamento, com a comunicação pela CONTRATADA de que o mesmo havia acabado, sem a realização da devida reposição de preparo para atender aos referidos,

comprometendo-se a distribuição. Destarte, o mesmo grupo relatou que o chuchu à fantasia encontrava-se estragado: *"chuchu com presunto está azedo" (SIC).* **Tal conduta gera grande prejuízo ao fluxo de atendimento, ocasiona reclamações e riscos à saúde dos usuários dos serviços prestados.**

Baseado no previsto no Termo de Referência do contrato nº 159/2022, Item 7, que dispõe sobre o Detalhamento dos Serviços, no parágrafo 7.1.7, a contratada se responsabiliza pela qualidade dos alimentos e, **sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo.** Durante o caso em comento, a equipe de Nutrição Clínica do Serviço de Nutrição e Dietética não foi sinalizada no momento da ocorrência, e a CONTRATADA optou por continuar servindo a preparação até o fechamento do refeitório.

Por tal fato, é inquestionável o prejuízo aos usuários dos serviços, vez que a deterioração dos alimentos comprometidos representa um risco significativo à saúde dos pacientes e colaboradores. A falha na comunicação e na tomada de providências adequadas para a retirada e substituição dos alimentos impróprios para consumo reflete em descumprimento das condições contratuais acordadas, que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade no serviço prestado. Em razão disso, a NOTIFICANTE solicita, de forma urgente, que a NOTIFICADA tome as medidas corretivas necessárias, conforme estipulado no contrato, e regularize a situação imediatamente, a fim de evitar novos incidentes e danos à saúde pública.

Resta claro, analisando as alegações supramencionadas, que reverbera a necessidade da CONTRATADA de apresentar a prova de todas as preparações ofertadas na unidade, inclusive as preparações de salada. A empresa já foi notificada verbalmente dessa necessidade, e no dia 27/02/2025 essa preparação não foi apresentada ao Serviço de Nutrição e Dietética, demonstrando a fragilidade do serviço.

Não obstante, a CONTRATADA já foi notificada anteriormente no que se refere à satisfação da comida servida, conforme Notificação Extrajudicial disposta em **ANEXO I**, em que recebemos, pelos canais oficiais, relatos de que a refeição ofertada encontrava-se estragada.

Ainda fazendo referência ao contrato pactuado, a NOTIFICADA comprometeu-se em seguir com atenção as condições dispostas no **item 7.1 do Termo de Referência – Condições Gerais**, devendo *"executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene".*

É de suma importância reverberar o que o contrato em questão sofreu reajustes financeiros, equilibrando os valores ao preço de mercado, e que a unidade realiza um grande esforço na gestão financeira para manter os pagamentos em dia, **assegurando as condições da contratada cumprir todos os deveres e obrigações contidas no Contrato e seu Termo de Referência**.

Diante de tais intercorrências, solicita esta Organização Social a análise microbiológica das refeições fornecidas e as usuais providências para que ocorrências como essa não voltem a ocorrer, pois comprometem a

qualidade do serviço ofertado para os usuários.

Destarte, sugerimos Plano de Ação a ser seguido por esta NOTIFICADA:

1) Apresentar diariamente a prova de todas as preparações ofertadas na unidade, inclusive das saladas;

2) Todas as intercorrências devem ser comunicadas imediatamente ao Serviço de Nutrição e Dietética do HMAS e solicitado a presença da Nutricionista Clínica para avaliação conjunta com a equipe da empresa.

Por fim, pontua esta Organização Social que a conduta reiterada enseja na aplicação de penalidades, podendo-se inferir à CONTRATADA multa de 10% (dez por cento) sobre valor da mensalidade, no caso de inexeução parcial ou deficiente, n/f da **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES**, **b**.

Por todo o exposto, solicitamos a satisfação das **IRREGULARIDADES CONSTATADAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO Nº 159/2022 E REFORÇAMOS A NECESSIDADE DA REGULARIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATUAIS, COM REQUERIMENTO DE ENVIO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E CUMPRIMENTO DE PLANO DE AÇÃO PARA SANAR AS PENDÊNCIAS APONTADAS**.

Além das observações, estamos enviando esta Notificação para que Vossa Senhoria, em conformidade com os princípios de ampla defesa e contraditório, apresente suas considerações sobre os pontos levantados em até 05 (cinco) dias úteis. Solicitamos também que tome as medidas necessárias para corrigir as questões identificadas, garantindo o pleno cumprimento das obrigações contratuais que vinculam as partes.

O cumprimento do plano de ação sugerido é crucial para garantir a eficiência e qualidade dos serviços prestados, com a correção dos problemas identificados.

Dessa forma, o cumprimento do plano de ação não apenas demonstra o compromisso da parte NOTIFICADA em resolver as questões apontadas, mas também facilita o acompanhamento e monitoramento do progresso, contribuindo para uma gestão eficaz do contrato e o restabelecimento da conformidade contratual.

Ressaltamos que o não cumprimento resultará na aplicação das demais penalidades previstas nas cláusulas Décima Primeira e Décima Segunda do referido contrato, como multa e rescisão contratual.

Atenciosamentente,

Sebastião Correia dos Santos
Procurador
Viva Rio

ANEXO I

VIVARIO
Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

Rio de Janeiro, 15 de março de 2024.

NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL

À
AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
Ilma. Sra. Norman Araújo Barbosa Junior – Representante Legal;
CNPJ nº 15.676.472/0001-36;
Endereço: Rua Treze, Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21, Cohama, São Luis/MA, CEP: 65.074-180.

A/C Sra. Norman Araújo Barbosa Junior.

A Organização Social VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede à Rua Alberto de Campos nº 12, Ipanema, Rio de Janeiro – RJ, através de seu procurador abaixo firmado, ora denominada **NOTIFICANTE**, reportando ao **contrato nº 159/2022**, celebrado entre a Viva Rio e a **NOTIFICADA**, **AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, sendo esta empresa especializada na prestação de serviço de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e Coordenação de Emergência Regional (CER)**, situados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela OSC Viva Rio, pela presente, vem lhe NOTIFICAR acerca das **IRREGULARIDADES CONSTATADAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO Nº 159/2022 E NECESSIDADE DA REGULARIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATUAIS, COM REQUERIMENTO DE ENVIO DE CRONOGRAMA PARA SANAR AS PENDÊNCIAS APONTADAS**, para que, no **prazo de até 5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento desta, se manifeste sobre os relatos que seguem.

Inicialmente, cumpre esta OS aludir que fora celebrado **contrato nº 159/2022**, figurando de um lado a **NOTIFICADA** e, do outro, a OS Viva Rio, ora **NOTIFICANTE**. O referido contrato possui como finalidade a prestação de serviço de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e Coordenação de Emergência Regional (CER).

Em observância à *Cláusula Segunda – Das obrigações da Contratada*, verifica-se que a NOTIFICADA comprometeu-se em executar plenamente os serviços contratados, nas condições estabelecidas pela contratante; em facilitar a ação da fiscalização por parte da contratante, fornecendo informações e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentada; responsabilizar-se, única e

exclusivamente, por qualquer dano ou prejuízo causado ao contratante ou a terceiro, em decorrência da execução dos serviços previstos em contrato.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Parágrafo Primeiro - Quanto à execução dos serviços e outras obrigações:

I. Executar plenamente os serviços ora contratados, nas condições estabelecidas pela CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência - Anexo I, responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;

II. Facilitar a ação da fiscalização, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;

IV. Responder única e exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao Contratante ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.

Ademais, é crucial pontuar que esta NOTIFICANTE é avaliada mensalmente, através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde (SMS). Nele constam metas de avaliação a partir de indicadores do Percentual de satisfação dos serviços.

Com relação ao contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação, destaca-se que vão além da satisfação do usuário. Este tipo de contrato, para atendimento de Hospitais e Coordenações de Emergência, deve abordar diversos aspectos cruciais para garantir a qualidade e segurança alimentar dos pacientes e funcionários, tais como: padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e higiene, controle de qualidade e fiscalização, treinamento e capacitação de funcionários, entre outros.

Esses elementos adicionais ajudam a garantir que o contrato de fornecimento de alimentação não apenas busque a satisfação do usuário, mas também promova a saúde, segurança e bem-estar dos pacientes e funcionários, cumprindo com as exigências legais e éticas pertinentes.

Considerando os serviços prestados pela NOTIFICADA, comprovado através das imagens de 01 a 07 do ANEXO I desta Notificação, informamos que há **desconformidade na prestação dos serviços, de acordo com o item 20.7 do Termo de Referência**. O Anexo I do Contrato Vigente versa que: "*caberá a Contratada, durante a vigência do Contrato, fornecer os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiência e completa execução dos serviços contratados*".

Não obstante, observa-se no **item 20.11 do Termo de Referência** que a contratada deverá *"manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato, os materiais adquiridos pela contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtorno no desempenho dos serviços serão aplicadas ás multas previstas neste contrato"*.

Para além, o **item 20.24 do Termo de Referência** pontua que deverá a NOTIFICADA *"manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço (...)".*

Resta claro, analisando as imagens anexadas nesta Notificação, que os equipamentos, mobiliário e utensílios de cozinha encontram-se em **péssimas condições, podendo ser considerados inservíveis, visto a necessidade de asseio e conservação dos mesmos para efetivo cumprimento contratual.**

Além disso, considerando que o **item 7.1.12 do Termo de Referência** do presente contrato, "*é Obrigação da Contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários*". Cabe ressaltar que, hoje, possuímos 16 (dezeseis) bancos e 16 (dezeseis) mesas quebradas no refeitório, além de várias mesas com o pé escorado por madeira, o que traz **grande prejuízo ao fluxo de atendimento do setor e ocasiona fila para acesso e realização das refeições.**

Por tal fato, é inquestionável o prejuízo ao retorno dos profissionais às áreas assistenciais, prejudicando a assistência aos pacientes, conforme demonstram as imagens 08 e 09 do ANEXO I. **O mobiliário do refeitório encontra-se em mau estado de conservação, com desgastes nos revestimentos laterais (mesa e assento), dificultando a higienização e, portanto, aumentando o risco para o aparecimento de pragas.** É crucial que o mobiliário seja retirado e substituído, visando a plena satisfação e execução contratual.

Já no que se refere a satisfação da comida servida, recebemos 02 (duas) ouvidorias, pelos canais oficiais, relatando que a refeição servida estava estragada, conforme demonstrado em Imagem 10 do Anexo I.

Ainda fazendo referência ao contrato pactuado, a NOTIFICADA comprometeu-se em seguir com atenção as condições dispostas no **item 7.1 do Termo de Referência – Condições Gerais**, devendo *"executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene".*

Considerando a falta de condições higiênico-sanitárias das instalações, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados no preparo das refeições, implicando diretamente na qualidade da refeição servida (de acordo com as imagens de 01 a 07 do ANEXO I), **torna-se prioritário o descarte das panelas e tabuleiros que estão em uso com imediata reposição.**

Para além, considerando que o envase das refeições para os pacientes é realizado conforme as Imagens de 11 a 15 do ANEXO I, **faz-se necessária uma revisão desse fluxo**, visto que é ofertado para o usuário uma alimentação com a **temperatura inadequada**, resultando no **aumento do risco de contaminação e impactando diretamente na pesquisa de satisfação.**

Para além do apontado, é de suma importância destacar o que o contrato em questão sofreu 02 (dois) reajustes financeiros nos últimos 12 (doze) meses, equilibrando os valores ao preço de mercado, destacamos que a unidade realiza um grande esforço na gestão financeira para manter os pagamentos em dia, **assegurando as condições da contratada cumprir todos os deveres e obrigações contidas no Contrato e seu Termo de Referência**, conforme detalhado na Tabela 01 ao 04 do ANEXO II.

Por todo o exposto, solicitamos a satisfação das **IRREGULARIDADES CONSTATADAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO Nº 159/2022 E REFORÇAMOS A NECESSIDADE DA REGULARIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATUAIS, COM REQUERIMENTO DE ENVIO DE CRONOGRAMA PARA SANAR AS PENDÊNCIAS APONTADAS**.

Além das observações detalhadas no Relatório de Fiscalização do Serviço – Anexos I e II, estamos enviando esta Notificação para que Vossa Senhoria, em conformidade com os princípios de ampla defesa e contraditório, apresente suas considerações sobre os pontos levantados em até 05 (cinco) dias úteis. Solicitamos também que tome as medidas necessárias para corrigir as questões identificadas, garantindo o pleno cumprimento das obrigações contratuais que vinculam as partes.

O envio de cronograma com um plano de ação, com os respectivos prazos para resolução definitiva das não conformidades citadas nesta Notificação, é crucial para garantir a transparência e eficiência na correção dos problemas identificados.

Além disso, o cronograma proporcionará uma visão clara do caminho a ser seguido para a regularização dos serviços, permitindo que ambas as partes tenham clareza sobre as etapas a serem cumpridas e os prazos estabelecidos para cada uma delas. Dessa forma, o cronograma não apenas demonstra o compromisso da parte NOTIFICADA em resolver as questões apontadas, mas também facilita

o acompanhamento e monitoramento do progresso das ações corretivas, contribuindo para uma gestão eficaz do contrato e o restabelecimento da conformidade contratual.

Ressaltamos que o não cumprimento resultará na aplicação das demais penalidades previstas nas cláusulas Décima Primeira e Décima Segunda do referido contrato, como multa e rescisão contratual.

Atenciosamentente,



Gerência de Aquisições
OS VIVA RIO

ANEXO I

Imagem 01



Imagem 02



Imagem 03



VIVARIO

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

Imagem 04



Imagem 05



Imagem 06



Imagem 07



Imagem 08



Imagem 09



Imagem 10



Imagem 11



Imagem 12



Imagem 13



Imagem 14



Imagem 15



ANEXO II

Tabela I

Contrato Inicial - 28/04/2022		
Desjejum	R$	4,98
Almoço	R$	12,48
Lanche	R$	4,98
Jantar	R$	12,48
Ceia	R$	4,98

Tabela II

1º Termo Aditivo - 28/09/2023		
Desjejum	R$	6,34
Almoço	R$	18,50
Lanche	R$	6,34
Jantar	R$	18,50
Ceia	R$	6,34

Tabela III

2º Termo Aditivo - 01/12/2023		
Desjejum	R$	7,54
Almoço	R$	22,02
Lanche	R$	7,54
Jantar	R$	22,02
Ceia	R$	7,54

Tabela IV

Pagamento das notas fiscais						
Competência	Unidade	Valor	Emissão	Vencimento	Pagamento	Dias antes do Vencimento
Setembro-23	CER Realengo	R$ 110.649,74	03/10/2023	31/10/2023	26/10/2023	5
Setembro-23	HMAS	R$ 940.386,79	03/10/2023	31/10/2023	26/10/2023	5
Outubro-23	CER Realengo	R$ 97.986,84	07/11/2023	05/12/2023	22/11/2023	13
Outubro-23	HMAS	R$ 977.920,06	07/11/2023	05/12/2023	21/11/2023	14
Novembro-23	CER Realengo	R$ 103.676,88	07/12/2023	04/01/2024	21/12/2023	14
Novembro-23	HMAS	R$ 963.672,86	07/12/2023	04/01/2024	21/12/2023	14
Dezembro-23	CER Realengo	R$ 119.639,52	04/01/2024	01/02/2024	10/01/2024	22
Dezembro-23	HMAS	R$ 1.085.088,21	04/01/2024	01/02/2024	10/01/2024	22
Janeiro-24	CER Realengo	R$ 137.769,92	05/02/2024	04/03/2024	09/02/2024	24
Janeiro-24	**HMAS**	**R$ 1.148.359,31**	**05/02/2024**	**04/03/2024**	**09/02/2024**	**24**

Prezados

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ-MF Nº15.676.472/0003-06, com sede na Rua Capitão Pires Nº 277, Bento Ribeiro, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 21.340-120, na pessoa de seu representante legal NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 4438631 DGPC-GO e do CPF 008.552.021-73, residente e domiciliado na Alameda Dez Nº 17, Coqueiro, Belém - PA, CEP 66823-071. Em resposta a notificação recebida no dia 10/03/2025 referente ao contrato nº 159/2022 - prestação de serviços de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e Coordenação de Emergência Regional (CER)**, situados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela OSC Viva Rio

PLANO DE AÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

1. Identificação do Problema: A notificação extrajudicial recebida apontou não conformidades na prestação dos serviços de alimentação, incluindo:

- Falta de reposição adequada da refeição durante o horário contratualizado.
- Fornecimento de alimento em condição imprópria para consumo.
- Falha na comunicação e na retirada imediata dos alimentos comprometidos.
- Fragilidade no controle de qualidade dos alimentos e no cumprimento de normativas sanitárias.

2. Medidas Corretivas

- **Reposição das Refeições:** Reforço na quantidade de alimentos preparados para evitar desabastecimento e garantir que todas as refeições sejam servidas até o horário estipulado no termo de referência.
- **Imediata Suspensão de Alimentos em Suspeita:** Todos os colaboradores serão orientados a suspender imediatamente qualquer alimento que apresente sinais de deterioração, comunicando o fato à equipe de Nutrição e coordenação da unidade
- **Reforço na Comunicação Interna:** Implementação de um protocolo de notificação rápida para comunicação direta entre a equipe de nutrição da **CONCEITO ALIMENTAÇÃO** e a Nutrição Clínica da unidade
- **Revisão de Processos e Treinamento da Equipe:** Reforço na capacitação da equipe sobre boas práticas de manipulação e controle de qualidade dos alimentos.

3. Medidas Preventivas

- **Monitoramento Rigoroso do Estoque:** Implementação de um controle rigoroso de validade, armazenamento e conservação dos alimentos.
- **Auditorias Internas Frequentes:** Revisão periódica das condições higiênico-sanitárias das instalações e equipamentos.
- **Aprimoramento do Controle de Qualidade:** Coleta e armazenamento de amostras de alimentos conforme exigido pelas normativas sanitárias.
- **Análise Microbiológica Periódica:** Realização mensal de exames para garantir a segurança alimentar das refeições servidas.
- **Plano de Contingência:** Criação de um plano para reposição rápida de alimentos em caso de falta, garantindo atendimento adequado à demanda.

4. Monitoramento e Avaliação

- **Supervisão Contínua:** Equipe de controle de qualidade realizará inspeções regulares na cozinha e refeitório.
- **Relatórios de Conformidade:** Envio periódico de relatórios sobre a execução das medidas adotadas.
- **Feedback Contínuo:** Canal aberto para recebimento de sugestões e relatos de colaboradores e usuários.

5. Prazo para Implementação

- Ações corretivas imediatas: Até 7 dias.
- Auditorias e revisão de processos: Até 30 dias.
- Monitoramento e avaliação contínua.

6. Responsáveis pela Implementação

- Gerencia operacional – CONCEITO ALIMENTAÇÃO
- Nutricionistas Responsáveis – CONCEITO ALIMENTAÇÃO
- Equipe de Controle de Qualidade – CONCEITO ALIMENTAÇÃO
- Equipe Operacional – CONCEITO ALIMENTAÇÃO

Com essas medidas, buscamos corrigir as falhas apontadas, evitar novas ocorrências e garantir a segurança alimentar e a qualidade dos serviços prestados.

Rio de Janeiro/RJ, 14 de março de 2025.

AMW ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA
NORMAN ARAÚJO BARBOSA JÚNIOR
SÓCIO-ADMINISTRADOR

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 07 de maio de 2025.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.

CNPJ nº 15.676.472/0001-36

A/C: Sr. Norman Araújo Barbosa Junior

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato nº **159/2022** para prestação de serviços de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER)**, pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que:

Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do Percentual de satisfação dos serviços.

Considerando que a Imagem 01 do Anexo I desta Notificação registra um pão de forma com sinais visíveis de mofo, tornando-o impróprio para o consumo.

Considerando que, na refeição do lanche da tarde do dia 06/05/2025, foi identificado o fornecimento desse alimento a um paciente internado na sala de Hipodermia, o que representa risco à saúde do mesmo.

Considerando, ainda, que no momento da ocorrência a nutricionista clínica identificou a não conformidade e solicitou, de imediato, a substituição do alimento.

Encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 05 dias úteis, sobre os apontamentos realizados, bem como apresente as providências adotadas para aprimorar os controles de qualidade e distribuição do produto, de modo a evitar a recorrência de situações semelhantes. Lembrando que o não cumprimento resultará na aplicação das demais penalidades previstas nas cláusulas Décima Primeira e Décima Segunda do referido contrato, como multa, e rescisão contratual.

Sem mais,

Atenciosamente,

SETOR DE CONTRATOS

VIVA RIO

ANEXO I



Imagem 01

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

Rio de Janeiro, 07 de maio de 2025.

Prezados,

Recebemos e analisamos com atenção a notificação referente ao fornecimento de pão impróprio para consumo a um de nossos pacientes. Trata-se de uma situação que consideramos inaceitável e que não condiz com os padrões de segurança e qualidade aos quais nos comprometemos institucionalmente.

Gostaríamos de informar que, assim que a situação foi identificada, a nutricionista responsável atuou de forma imediata, realizando a substituição do alimento, com a finalidade de mitigar qualquer impacto ao paciente.

Em paralelo, adotamos ações corretivas estruturantes, entre as quais destacamos a intensificação dos treinamentos direcionados à equipe de nutrição e apoio, com foco nas boas práticas de manipulação de alimentos, controle de validade e conformidade sanitária. Esses treinamentos estão em andamento e integram nossa política permanente de qualificação profissional.

Além disso, realizamos um diálogo diário com a equipe envolvida, reforçando a atenção necessária durante o envase dos alimentos, bem como os critérios de inspeção visual e cuidado no manuseio até chegar aos pacientes.

Os fluxos internos de inspeção, armazenamento e distribuição também foram revisados e reforçados, a fim de garantir a rastreabilidade e a integridade dos insumos alimentares desde o recebimento até a entrega ao paciente.

Cabe ainda ressaltar que uma Pesquisa de Satisfação é conduzida diretamente pelo hospital neste setor, e os resultados não são satisfatórios devido os pacientes relatarem que as refeições servidas normalmente são frios, todavia, ao apurarmos o ocorrido houve relatos das copeiras, que ao chegarem para realizar as entregas, são identificadas situações em que refeições são encontradas fora do horário adequado para consumo, seja por atrasos na entrega que é feita pela enfermagem ao paciente ou as vezes até ausência de recebimento aos mesmos. Tais ocorrências impactam diretamente na experiência do cliente, havendo uma má percepção de qualidade do nosso serviço oferecido, todavia, trabalhamos para sempre seguir os padrões estabelecidos pelos órgãos vigentes e legislações.

Reiteramos nosso compromisso com a segurança do paciente, com a melhoria contínua dos processos e com a transparência na comunicação institucional. Permanecemos à disposição para prestar quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

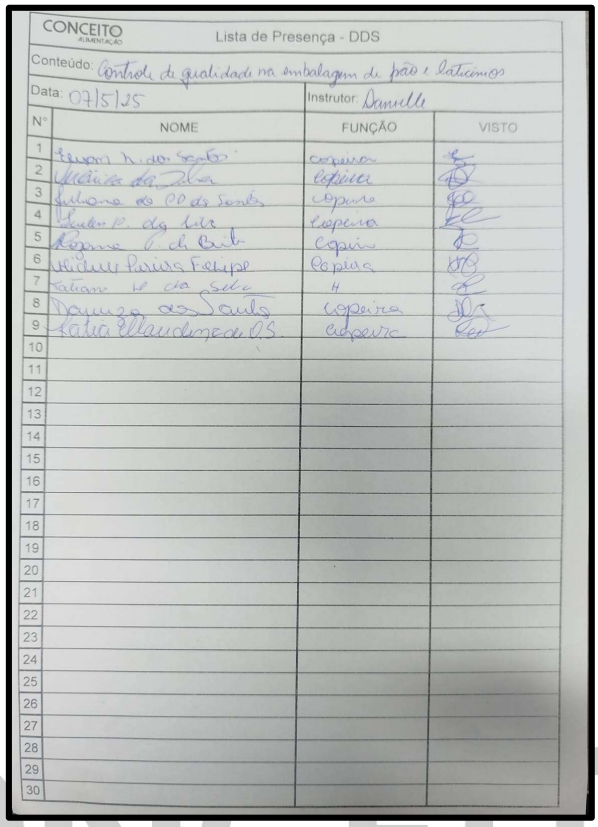
Atenciosamente,

AWM ARAUJO
ALIMENTACAO E SERVICOS
LTDA:15676472000306

Assinado de forma digital por
AWM ARAUJO ALIMENTACAO E
SERVICOS LTDA:15676472000306
Dados: 2025.05.09 17:26:52 -03'00'

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
RUA CAPITÃO PIRES, 227 GLP – BENTO RIBEIRO– RIO DE JANEIRO/RJ
CEP: 20.730-390 conceito@conceitoalimentacao.com.br

DDS – Controle de qualidade na embalagem de pães e laticínios



CONCEITO ALIMENTAÇÃO

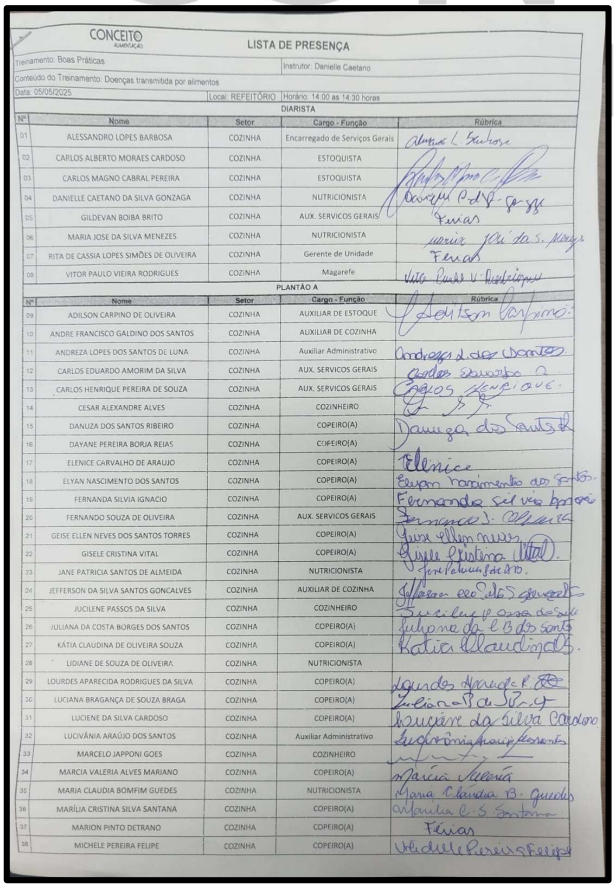
Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Controle de qualidade na embalagem de pão e laticínios

Data: 07/5/25 Instrutor: Danielle

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Elvan N. do Santos	copeira	
2	Veronica da Silva	copeira	
3	Juliana do C. B. dos Santos	copeira	
4	Suelen P. da Silva	copeira	
5	Rosana E. de Brito	copeira	
6	Michelle Pereira Felipe	Copeira	
7	Tatiane L. da Silva	H	
8	Damiza dos Santos	copeira	
9	Katia Claudina de O.S.	copeira	
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Treinamento de boas práticas – Doenças transmitidas por alimentos



CONCEITO ALIMENTAÇÃO

LISTA DE PRESENÇA

Treinamento: Boas Práticas Instrutor: Danielle Caetano

Conteúdo do Treinamento: Doenças transmitida por alimentos

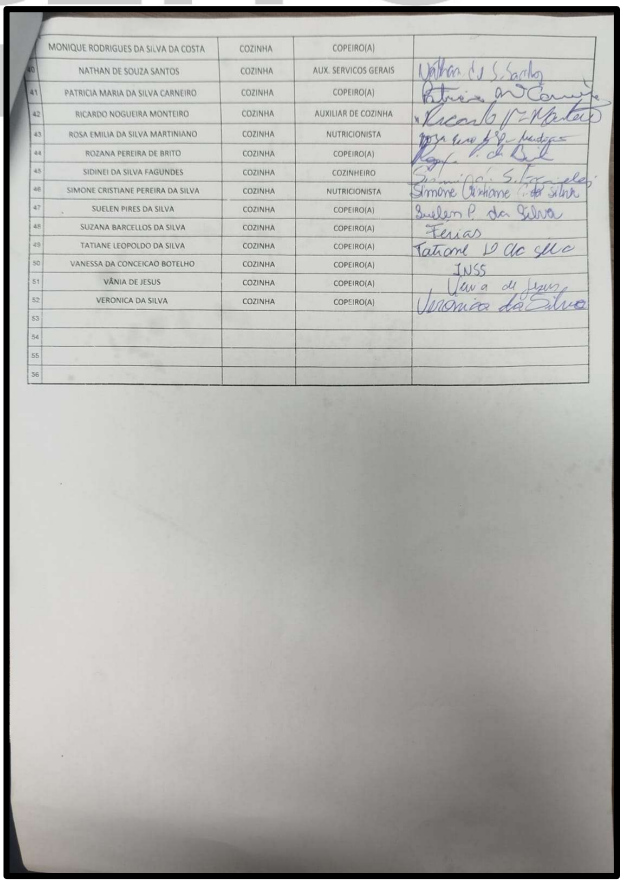
Data: 05/05/2025 Local: REFEITÓRIO Horário: 14:00 as 14:30 horas

DIARISTA

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Rubrica
01	ALESSANDRO LOPES BARBOSA	COZINHA	Encarregado de Serviços Gerais	
02	CARLOS ALBERTO MORAES CARDOSO	COZINHA	ESTOQUISTA	
03	CARLOS MAGNO CABRAL PEREIRA	COZINHA	ESTOQUISTA	
04	DANIELLE CAETANO DA SILVA GONZAGA	COZINHA	NUTRICIONISTA	
05	GILDEVAN BOIBA BRITO	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	Férias
06	MARIA JOSE DA SILVA MENEZES	COZINHA	NUTRICIONISTA	
07	RITA DE CASSIA LOPES SIMÕES DE OLIVEIRA	COZINHA	Gerente de Unidade	Férias
08	VITOR PAULO VIEIRA RODRIGUES	COZINHA	Magarefe	

PLANTÃO A

Nº	Nome	Setor	Cargo - Função	Rubrica
09	ADILSON CARPINO DE OLIVEIRA	COZINHA	AUXILIAR DE ESTOQUE	
10	ANDRE FRANCISCO GALDINO DOS SANTOS	COZINHA	AUXILIAR DE COZINHA	
11	ANDREZA LOPES DOS SANTOS DE LUNA	COZINHA	Auxiliar Administrativo	
12	CARLOS EDUARDO AMORIM DA SILVA	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
13	CARLOS HENRIQUE PEREIRA DE SOUZA	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
14	CESAR ALEXANDRE ALVES	COZINHA	COZINHEIRO	
15	DANUZA DOS SANTOS RIBEIRO	COZINHA	COPEIRO(A)	
16	DAYANE PEREIRA BORJA REIAS	COZINHA	COPEIRO(A)	
17	ELENICE CARVALHO DE ARAUJO	COZINHA	COPEIRO(A)	
18	ELYAN NASCIMENTO DOS SANTOS	COZINHA	COPEIRO(A)	
19	FERNANDA SILVIA IGNACIO	COZINHA	COPEIRO(A)	
20	FERNANDO SOUZA DE OLIVEIRA	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
21	GEISE ELLEN NEVES DOS SANTOS TORRES	COZINHA	COPEIRO(A)	
22	GISELE CRISTINA VITAL	COZINHA	COPEIRO(A)	
23	JANE PATRICIA SANTOS DE ALMEIDA	COZINHA	NUTRICIONISTA	
24	JEFFERSON DA SILVA SANTOS GONCALVES	COZINHA	AUXILIAR DE COZINHA	
25	JUCILENE PASSOS DA SILVA	COZINHA	COZINHEIRO	
26	JULIANA DA COSTA BORGES DOS SANTOS	COZINHA	COPEIRO(A)	
27	KÁTIA CLAUDINA DE OLIVEIRA SOUZA	COZINHA	COPEIRO(A)	
28	LIDIANE DE SOUZA DE OLIVEIRA	COZINHA	NUTRICIONISTA	
29	LOURDES APARECIDA RODRIGUES DA SILVA	COZINHA	COPEIRO(A)	
30	LUCIANA BRAGANÇA DE SOUZA BRAGA	COZINHA	COPEIRO(A)	
31	LUCIENE DA SILVA CARDOSO	COZINHA	COPEIRO(A)	
32	LUCIVÂNIA ARAÚJO DOS SANTOS	COZINHA	Auxiliar Administrativo	
33	MARCELO JAPPONI GOES	COZINHA	COZINHEIRO	
34	MARCIA VALERIA ALVES MARIANO	COZINHA	COPEIRO(A)	
35	MARIA CLAUDIA BOMFIM GUEDES	COZINHA	NUTRICIONISTA	
36	MARÍLIA CRISTINA SILVA SANTANA	COZINHA	COPEIRO(A)	
37	MARION PINTO DETRANO	COZINHA	COPEIRO(A)	Férias
38	MICHELE PEREIRA FELIPE	COZINHA	COPEIRO(A)	



39	MONIQUE RODRIGUES DA SILVA DA COSTA	COZINHA	COPEIRO(A)	
40	NATHAN DE SOUZA SANTOS	COZINHA	AUX. SERVICOS GERAIS	
41	PATRICIA MARIA DA SILVA CARNEIRO	COZINHA	COPEIRO(A)	
42	RICARDO NOGUEIRA MONTEIRO	COZINHA	AUXILIAR DE COZINHA	
43	ROSA EMILIA DA SILVA MARTINIANO	COZINHA	NUTRICIONISTA	
44	ROZANA PEREIRA DE BRITO	COZINHA	COPEIRO(A)	
45	SIDINEI DA SILVA FAGUNDES	COZINHA	COZINHEIRO	
46	SIMONE CRISTIANE PEREIRA DA SILVA	COZINHA	NUTRICIONISTA	
47	SUELEN PIRES DA SILVA	COZINHA	COPEIRO(A)	
48	SUZANA BARCELLOS DA SILVA	COZINHA	COPEIRO(A)	Férias
49	TATIANE LEOPOLDO DA SILVA	COZINHA	COPEIRO(A)	
50	VANESSA DA CONCEICAO BOTELHO	COZINHA	COPEIRO(A)	INSS
51	VÂNIA DE JESUS	COZINHA	COPEIRO(A)	
52	VERONICA DA SILVA	COZINHA	COPEIRO(A)	
53				
54				
55				
56				

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
RUA CAPITÃO PIRES, 227 GLP – BENTO RIBEIRO– RIO DE JANEIRO/RJ
CEP: 20.730-390 conceito@conceitoalimentacao.com.br

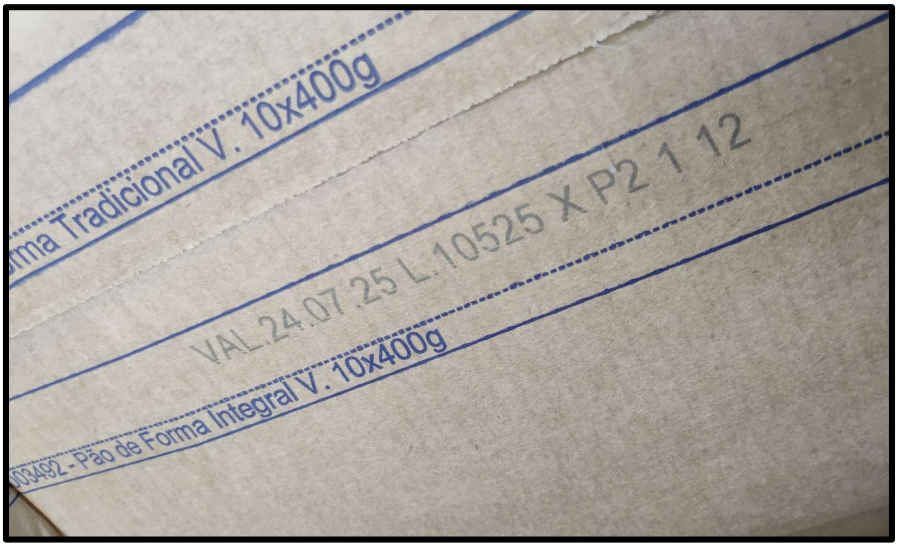




AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
RUA CAPITÃO PIRES, 227 GLP – BENTO RIBEIRO– RIO DE JANEIRO/RJ
CEP: 20.730-390 conceito@conceitoalimentacao.com.br

Foi feito a substituição do pão integral





AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
RUA CAPITÃO PIRES, 227 GLP – BENTO RIBEIRO– RIO DE JANEIRO/RJ
CEP: 20.730-390 conceito@conceitoalimentacao.com.br

NOTIFICAÇÃO

Rio de Janeiro, 21 de maio de 2025.

À AWM ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI.
CNPJ nº 15.676.472/0001-36
A/C: Sr. Norman Araújo Barbosa Junior

A OSC VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato nº **159/2022** para prestação de serviços de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, para atender ao Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER)**, pela presente, vem lhe NOTIFICAR para que:
Insta dizer, preliminarmente, que esta Notificante é avaliada mensalmente através dos indicadores contratuais pactuados no Termo de Colaboração 002/2021, celebrado junto à Secretaria Municipal de Saúde, onde constam metas de avaliação a partir de indicadores do Percentual de satisfação dos serviços.

Considerando que, em 18 de maio de 2025, no fornecimento do almoço à **Maternidade** (leito 613-1), foi encontrado um **objeto estranho – porca de parafuso**, conforme registrado na **Imagem 01 do Anexo I** desta Notificação;

Considerando que tal incidente configura **contaminação física** do alimento e, potencialmente, contaminação biológica, comprometendo a segurança alimentar dos pacientes e sua adequada recuperação clínica;

Considerando que, ao identificar a não conformidade, a **Nutricionista Clínica**, em atendimento aos protocolos interno-hospitalares, solicitou **imediata substituição** da refeição;

Considerando os princípios do **devido processo legal**, bem como da ampla defesa e do contraditório;

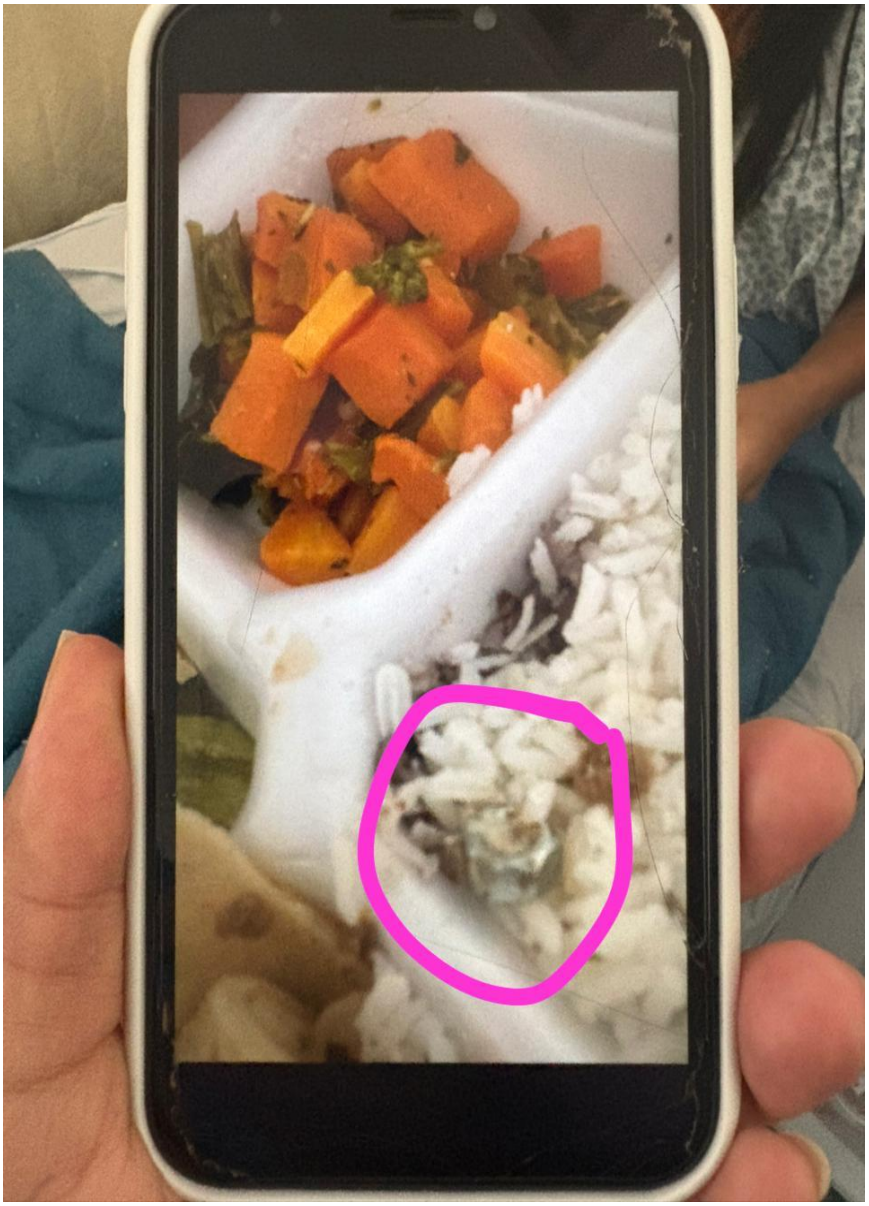
Encaminhamos a presente Notificação para que Vossa Senhoria, em respeito aos princípios de ampla defesa e contraditório, se manifeste em até 05 dias úteis, sobre os apontamentos realizados, bem como apresente as providências adotadas para aprimorar os controles de qualidade e distribuição do produto, de modo a evitar a recorrência de situações semelhantes. Lembrando que o não cumprimento resultará na aplicação das demais penalidades previstas nas cláusulas Décima Primeira e Décima Segunda do referido contrato, como multa, e rescisão contratual.

Sem mais,
Atenciosamente,

SETOR DE CONTRATOS
VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.411-030
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax.: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

Anexo I



Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.411-030
CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 - Fax.: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

Rio de Janeiro, 23 de maio de 2025.

Prezados Senhores,

Em atenção a notificação recebida, queremos manifestar nosso absoluto respeito e comprometimento com a segurança alimentar, a qualidade dos serviços prestados e, principalmente, com o bem-estar dos pacientes que confiam em nosso trabalho.

Ao tomarmos conhecimento da ocorrência relatada, na qual foi identificado um corpo estranho — especificamente uma **porca de parafuso** — na refeição destinada a um paciente, ativamos imediatamente nosso protocolo de gestão de crise e segurança, adotando as seguintes medidas:

1. Atuação Imediata e Atendimento Humanizado

Nossa equipe técnica, liderada pela nutricionista responsável do dia, dirigiu-se prontamente até o paciente para prestar todo o suporte necessário. O atendimento foi conduzido com total empatia, respeito e transparência, sendo oferecida de imediato uma nova refeição, além de esclarecimentos sobre a situação.

2. Análise Técnica Rigorosa

Realizamos uma inspeção minuciosa em todos os setores da unidade produtiva, abrangendo equipamentos, utensílios e fluxos operacionais. Constatamos que não há, entre os ativos utilizados na preparação das refeições, qualquer item que compatibilize diretamente com a porca encontrada, exceto um cortador de legumes — que, conforme registros e conferência de processos, **não foi utilizado no preparo da refeição em questão**.

3. Ações Corretivas e Estratégicas Implementadas

- **Reforço Imediato dos Protocolos:** Realização de um **DDS (Diálogo Diário de Segurança)** extraordinário com toda a equipe operacional, com foco em prevenção de contaminação física, controle rigoroso na linha de produção e envase das dietas.
- **Investigação Estruturada:** Iniciamos uma investigação completa, que inclui:

    - Revisão dos processos logísticos, desde o recebimento de insumos até a entrega final.

- Avaliação detalhada de fornecedores e parceiros.
- Análise de pontos críticos de controle na linha produtiva.

4. Compromisso Público com a Excelência e Transparência

Para nossa organização, este episódio é tratado com a máxima seriedade. Temos consciência de que a segurança alimentar não permite margem para erros e, por isso, não mediremos esforços para compreender a origem do ocorrido e garantir que situações semelhantes sejam não apenas evitadas, mas absolutamente eliminadas do nosso processo.

Reafirmamos que nossa empresa opera sob rigorosos padrões de qualidade, alinhados às melhores práticas do setor e em conformidade com todas as legislações vigentes. Este compromisso não é apenas um pilar do nosso negócio, mas um valor inegociável da nossa cultura corporativa.

Colocamo-nos inteiramente à disposição de forma ampla e irrestrita com a com a instituição para o total esclarecimento dos fatos.

Cordialmente,

Anexos:

CONCEITO ALIMENTAÇÃO — Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Ter atenção ao porcionar os alimentos.

Data: 18/05/25. Instrutor:

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	Maxene da Silva dos Santos	copeira	
2	Gleiciane de Abreu	cozinheira	
3	Maria Eduarda Pereira Martins	auxiliar cozinha	
4	Elizabeth Fonseca	copeira	
5	Flavia Cavalcante	copeira	
6	Maria Eduarda P. Silva	copeira	
7	Isabele B. C. Carvalho	copeira	
8	Geovanna de Oliveira D	copeira	
9	Daiane P. Borja Reis	copeira	
10	Elisan N. dos Santos	copeira	
11	Suellen Luciane Ferreira	copeira	
12	[illegible]	copeira	
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

CONCEITO ALIMENTAÇÃO — Lista de Presença - DDS

Conteúdo: Boas Práticas e Contaminação cruzada

Data: 23/5/25 Instrutor: Danielli

Nº	NOME	FUNÇÃO	VISTO
1	[illegible]	copeira	
2	[illegible]	copeira	
3	[illegible]	copeira	
4	[illegible]	copeira	
5	[illegible]	copeira	
6	[illegible]	copeira	
7	[illegible]	"	
8	[illegible]	"	
9	[illegible]	"	
10	[illegible]	copeira	
11	[illegible]	copeira	
12	[illegible]	copeira	
13	[illegible]	copeira	
14	[illegible]	copeira	
15	[illegible]	[illegible]	
16	[illegible]	[illegible]	
17	[illegible]	[illegible]	
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			



AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
RUA CAPITÃO PIRES, 227 GLP – BENTO RIBEIRO– RIO DE JANEIRO/RJ
CEP: 20.730-390 conceito@conceitoalimentacao.com.br

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 15.676.472/0001-36
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
Endereço: - R 215 SN - / SETOR COIMBRA / GOIANIA / GO / 74530-130

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:12/09/2024 a 11/10/2024

Certificação Número: 2024091205441955328478

Informação obtida em 24/09/2024 12:24:56

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUBSECRETARIA DA RECEITA ESTADUAL
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITO

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 47303083

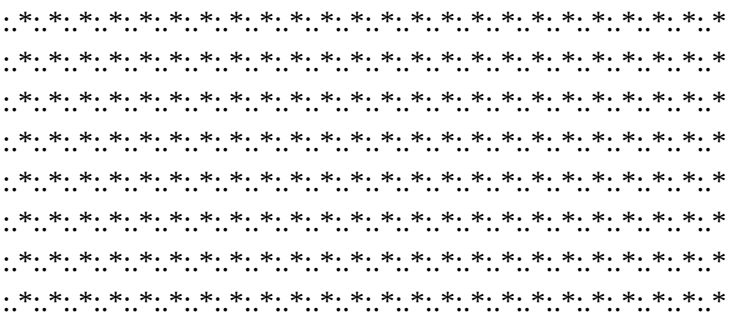
IDENTIFICAÇÃO:

NOME: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA**

CNPJ **15.676.472/0001-36**

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO



FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.
A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereco:
https://goias.gov.br/economia/
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.576.926.554 **EMITIDA VIA INTERNET**

SGTI-SEFAZ: **LOCAL E DATA:** GOIANIA, 24 SETEMBRO DE 2024 **HORA:** 14:48:35:7

PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA PESSOA JURÍDICA NÚMERO DA CERTIDÃO: 397.140-0

Prazo de Validade: até 28/10/2024

CNPJ: 15.676.472/0001-36

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 31 DE JULHO DE 2024

ESTA CERTIDÃO É GRATUITA E EMITIDA ELETRONICAMENTE, E DEVERÁ SER VALIDADA PARA CONFIRMAÇÃO DA SUA AUTENTICIDADE, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO *www.goiania.go.gov.br*. Qualquer Rasura ou emenda invalidará este documento.

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
CNPJ: 15.676.472/0001-36

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 09:36:27 do dia 27/06/2024 <hora e data de Brasília>.
Válida até 24/12/2024.
Código de controle da certidão: **F152.54EF.2415.6764**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 40.175.705/0001-64

Razão Social: CEI COM EXPORT IMPORT DE MAT MEDICOS LTDA

Endereço: VLA VP 2D SN QUADRA 4 MODULO 8A / DISTRITO AGROINDUST / ANAPOLIS / GO / 75132-045

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:16/07/2024 a 14/08/2024

Certificação Número: 2024071618230343958342

Informação obtida em 30/07/2024 15:28:14

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUPERINTENDENCIA EXECUTIVA DA RECEITA
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITOS

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 43833319

IDENTIFICAÇÃO:

NOME: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA**

CNPJ **15.676.472/0001-36**

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.
A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereco:
http://www.sefaz.go.gov.br.
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.553.355.160 **EMITIDA VIA INTERNET**

SGTI-SEFAZ: **LOCAL E DATA:** GOIANIA, 16 ABRIL DE 2024 **HORA:** 21:48:26:1

PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA PESSOA JURÍDICA NÚMERO DA CERTIDÃO: 350.280-6

Prazo de Validade: até 14/07/2024

CNPJ: 15.676.472/0001-36

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 16 DE ABRIL DE 2024

ESTA CERTIDÃO É GRATUITA E EMITIDA ELETRONICAMENTE, E DEVERÁ SER VALIDADA PARA CONFIRMAÇÃO DA SUA AUTENTICIDADE, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO *www.goiania.go.gov.br*. Qualquer Rasura ou emenda invalidará este documento.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 15.676.472/0001-36
Certidão nº: 26858945/2024
Expedição: 16/04/2024, às 21:43:51
Validade: 13/10/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS),** inscrito(a) no CNPJ sob o nº **15.676.472/0001-36, NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

SECRETARIA ESPECIAL DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL

Recibo de Entrega da Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais Previdenciários - DCTFWeb

CNPJ/CPF	15.676.472/0001-36
Nome	AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
Período de apuração	03/2024
Declaração Retificadora	Não
Identificação da apuração de débitos	25266825451 / eSocial

Totalização dos tributos apurados no período

Tributos	Débitos Apurados	Saldo a Pagar
Contribuição Previdenciária Segurados	R$ 50.397,86	R$ 43.160,44
Contribuição Previdenciária Patronal	R$ 139.251,84	R$ 139.251,84
Contribuição para Outras Entidades e Fundos	R$ 34.889,61	R$ 34.889,61
IRRF	R$ 4.364,15	R$ 4.364,15
COFINS	R$ 0,00	R$ 0,00
PIS	R$ 0,00	R$ 0,00
CSRF	R$ 0,00	R$ 0,00
COSIRF	R$ 0,00	R$ 0,00
TOTAL	R$ 228.903,46	R$ 221.666,04

O presente Recibo de Entrega da DCTFWeb contém a transcrição da Ficha Resumo da referida declaração, que constitui confissão de dívida, de forma irretratável, dos tributos declarados. Fica o declarante ciente de que os tributos declarados na DCTFWeb e não pagos serão enviados para inscrição em Dívida Ativa da União, conforme o disposto no parágrafo 2º do artigo 5º do Decreto-Lei nº 2.124, de 13 de junho de 1984, combinado com a Portaria MF nº 118, de 28 de junho de 1984, estando o declarante sujeito ainda a:

1) Sobre os tributos não pagos ou não recolhidos nos prazos legais incidirão multa e juros de mora, nos termos do art. 61 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, combinado com o art. 35 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

2) inclusão no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (CADIN), impedindo operações de crédito com recursos públicos, a concessão de incentivos fiscais e financeiros e a celebração de convênios e similares que envolvam desembolso de recursos públicos e respectivos aditamentos (Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002);

3) encaminhamento ao Ministério Público Federal de Representação Fiscal para Fins Penais nos casos que, em tese, tenha ocorrido crime contra a ordem tributária ou contra a previdência social, por deixar de recolher, no prazo legal, valor de tributo ou de contribuição social, descontado ou cobrado, na qualidade de sujeito passivo de obrigação e que deveria recolher aos cofres públicos (Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990 e Código Penal).

No caso de falta de apresentação ou de apresentação de declaração com incorreções ou omissões, o contribuinte ficará sujeito às multas previstas no artigo 32-A da Lei nº 8.212, de 1991, e no art. 7º da Lei nº 10.426, de 24 de abril de 2002.

Não surtirão efeitos as retificações de informações prestadas na DCTFWeb que pretendam excluir ou reduzir débitos:

- enviados para inscrição em Dívida Ativa da União, sejam eles saldos a pagar ou valores apurados em procedimento de auditoria interna;
- incluídos em parcelamento deferido;
- que tenham sido objeto de declaração de compensação não passível de retificação ou cancelamento.

Também não surtirão efeitos as retificações de débitos de tributos em relação aos quais o sujeito passivo tenha sido objeto de procedimento fiscal e/ou nos casos em que a apresentação da declaração ocorra após o prazo decadencial.

Dados do Representante da Pessoa Jurídica

Nome	NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
CPF	008.552.021-73
Telefone	-

Recibo de Entrega da DCTFWeb

DCTFWeb recebida via Internet pelo Agente Receptor SERPRO em	07/04/2024 15:06:41
Nº do recibo de entrega	0000050000220801814
Esta DCTFWeb foi assinada com o certificado digital de NI:	15.676.472/0001-36

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
CNPJ: 15.676.472/0001-36

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 05:01:39 do dia 26/02/2024 <hora e data de Brasília>.
Válida até 24/08/2024.
Código de controle da certidão: **429C.2877.866D.0820**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA PESSOA JURÍDICA NÚMERO DA CERTIDÃO: 397.140-0

Prazo de Validade: até 28/10/2024

CNPJ: 15.676.472/0001-36

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 31 DE JULHO DE 2024

ESTA CERTIDÃO É GRATUITA E EMITIDA ELETRONICAMENTE, E DEVERÁ SER VALIDADA PARA CONFIRMAÇÃO DA SUA AUTENTICIDADE, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO *www.goiania.go.gov.br*. Qualquer Rasura ou emenda invalidará este documento.

ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUPERINTENDENCIA EXECUTIVA DA RECEITA
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITOS

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 46127975

IDENTIFICAÇÃO:

NOME: CNPJ

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA **15.676.472/0001-36**

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

:.*:.*:.*

ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUBSECRETARIA DA RECEITA ESTADUAL
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITO

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 47445454

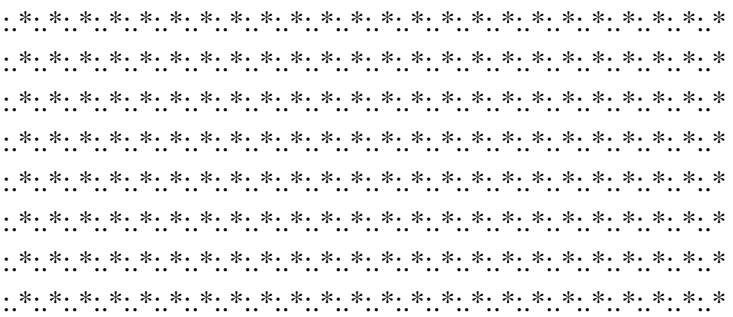
IDENTIFICAÇÃO:

NOME: CNPJ

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA **15.676.472/0001-36**

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO



FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do art. 68 da Leinr. 14.133, de 01 de abril de 2021.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.
A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereco:
https://goias.gov.br/economia/
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida
ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.517.171.763 **EMITIDA VIA INTERNET**

SGTI-SEFAZ: **LOCAL E DATA:** GOIANIA, 1 OUTUBRO DE 2024 **HORA:** 17:30:7:0

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 15.676.472/0003-06
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
Endereço: AV RIO BRANCO 00185 SAL 1020 / CENTRO / / / 20040-902

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:08/11/2024 a 07/12/2024

Certificação Número: 2024110819361955328408

Informação obtida em 21/11/2024 16:44:34

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

CERTIDÃO NEGATIVA DE DISTRIBUIÇÃO (ESPECIAL - AÇÕES CÍVEIS E CRIMINAIS)
1ª e 2ª Instâncias

CERTIFICAMOS que, após consulta aos registros eletrônicos de distribuição de ações cíveis e criminais disponíveis até 21/11/2024, **NADA CONSTA** contra o nome por extenso e CPF/CNPJ de:

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
15.676.472/0003-06

OBSERVAÇÕES:
a) Os dados de identificação são de responsabilidade do solicitante da certidão, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e pelo destinatário.
b) A certidão será emitida de acordo com as informações inseridas no banco de dados. Em caso de exibição de processos com dados desatualizados, o interessado deverá requerer a atualização junto ao juízo ou órgão julgador.
c) A certidão será negativa quando não for possível a individualização dos processos por carência de dados do Poder Judiciário. (artigo 8o, § 2o da Resolução 121/CNJ).
d) A certidão cível contempla ações cíveis, execuções fiscais, execuções e insolvências civis, falências, recuperações judiciais, recuperações extrajudiciais, inventários, interdições, tutelas e curatelas. A certidão criminal compreende os processos criminais, os processos criminais militares e as execuções penais. Demais informações sobre o conteúdo das certidões, consultar em www.tjdft.jus.br, no menu Serviços, Certidões, Certidão Nada Consta, Tipos de Certidão.
e) As certidões de Falência e Recuperação Judicial, Cível ou Especial atendem ao disposto no inciso II do artigo 69 da Lei 14133/2021.
f) Medida prevista no artigo 26 do Código Penal, sentença não transitada em julgado.

A autenticidade deverá ser confirmada no site do TJDFT (www.tjdft.jus.br), no menu Serviços, Certidões, Certidão Nada Consta, Validar Certidão - autenticar, informando-se o número do selo digital de segurança impresso.

Emitida gratuitamente pela internet em: 21/11/2024
Selo digital de segurança: **2024.CTD.YJH3.NH1X.QDVK.MKXO.1OT6**
*** VÁLIDA POR 30 (TRINTA) DIAS ***

NUCER - Núcleo de Emissão de Certidões do TJDFT
Fórum de Brasília - Milton Sebastião Barbosa, Praça Municipal - Lote 1, Bloco A, Ala B - Térreo.
Brasília - DF
Horário de Atendimento: 7h às 19h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados.

CERTIDÃO NEGATIVA DE DISTRIBUIÇÃO (AÇÕES DE FALÊNCIAS E RECUPERAÇÕES JUDICIAIS)
1ª e 2ª Instâncias

CERTIFICAMOS que, após consulta aos registros eletrônicos de distribuição de ações de falências e recuperações judiciais disponíveis até 21/11/2024, **NADA CONSTA** contra o nome por extenso e CPF/CNPJ de:

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
15.676.472/0003-06

OBSERVAÇÕES:
a) Os dados de identificação são de responsabilidade do solicitante da certidão, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e pelo destinatário.
b) A certidão será emitida de acordo com as informações inseridas no banco de dados. Em caso de exibição de processos com dados desatualizados, o interessado deverá requerer a atualização junto ao juízo ou órgão julgador.
c) A certidão será negativa quando não for possível a individualização dos processos por carência de dados do Poder Judiciário. (artigo 8o, § 2o da Resolução 121/CNJ).
d) A certidão cível contempla ações cíveis, execuções fiscais, execuções e insolvências civis, falências, recuperações judiciais, recuperações extrajudiciais, inventários, interdições, tutelas e curatelas. A certidão criminal compreende os processos criminais, os processos criminais militares e as execuções penais. Demais informações sobre o conteúdo das certidões, consultar em www.tjdft.jus.br, no menu Serviços, Certidões, Certidão Nada Consta, Tipos de Certidão.
e) As certidões de Falência e Recuperação Judicial, Cível ou Especial atendem ao disposto no inciso II do artigo 69 da Lei 14133/2021.
f) Medida prevista no artigo 26 do Código Penal, sentença não transitada em julgado.

A autenticidade deverá ser confirmada no site do TJDFT (www.tjdft.jus.br), no menu Serviços, Certidões, Certidão Nada Consta, Validar Certidão - autenticar, informando-se o número do selo digital de segurança impresso.

Emitida gratuitamente pela internet em: 21/11/2024
Selo digital de segurança: **2024.CTD.5EBH.AMDY.GXFZ.KC55.FNCC**
*** VÁLIDA POR 30 (TRINTA) DIAS ***

NUCER - Núcleo de Emissão de Certidões do TJDFT
Fórum de Brasília - Milton Sebastião Barbosa, Praça Municipal - Lote 1, Bloco A, Ala B - Térreo.
Brasília - DF
Horário de Atendimento: 7h às 19h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA PESSOA JURÍDICA NÚMERO DA CERTIDÃO: 437.718-8

Prazo de Validade: até 01/02/2025

CNPJ: 15.676.472/0001-36

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 4 DE NOVEMBRO DE 2024

ESTA CERTIDÃO É GRATUITA E EMITIDA ELETRONICAMENTE, E DEVERÁ SER VALIDADA PARA CONFIRMAÇÃO DA SUA AUTENTICIDADE, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO *www.goiania.go.gov.br*. Qualquer Rasura ou emenda invalidará este documento.

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
CNPJ: 15.676.472/0001-36

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 11:19:33 do dia 22/11/2024 <hora e data de Brasília>.
Válida até 21/05/2025.
Código de controle da certidão: **44D8.7364.0BAC.78F9**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 15.676.472/0001-36
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
Endereço: - R 215 SN - / SETOR COIMBRA / GOIANIA / GO / 74530-130

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:16/12/2024 a 14/01/2025

Certificação Número: 2024121602191955328487

Informação obtida em 02/01/2025 15:50:38

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 15.676.472/0001-36
Certidão nº: 52668421/2024
Expedição: 31/07/2024, às 20:47:09
Validade: 27/01/2025 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS),** inscrito(a) no CNPJ sob o nº **15.676.472/0001-36, NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUBSECRETARIA DA RECEITA ESTADUAL
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITO

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 49353034

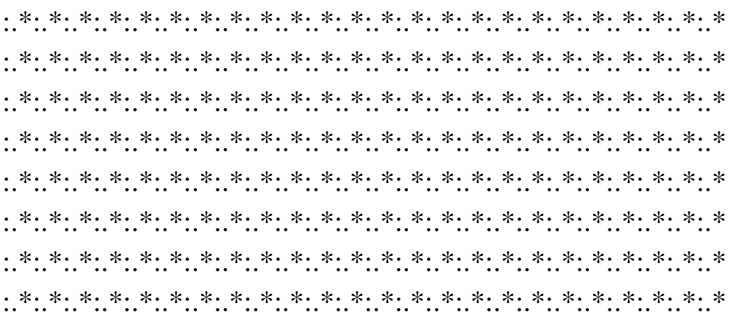
IDENTIFICAÇÃO:

NOME: **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA**

CNPJ **15.676.472/0001-36**

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO



FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do art. 68 da Leinr. 14.133, de 01 de abril de 2021.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.
A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereco:
https://goias.gov.br/economia/
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.554.414.550 **EMITIDA VIA INTERNET**

SGTI-SEFAZ: **LOCAL E DATA:** GOIANIA, 2 JANEIRO DE 2025 **HORA:** 15:55:1:0

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 15.676.472/0001-36
Certidão nº: 11619116/2025
Expedição: 27/02/2025, às 09:54:16
Validade: 26/08/2025 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **15.676.472/0001-36**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.° 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

PREFEITURA DE GOIÂNIA

Secretaria Municipal de Finanças

PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA PESSOA JURÍDICA NÚMERO DA CERTIDÃO: 508.496-7

Prazo de Validade: até 04/05/2025

CNPJ: 15.676.472/0001-36

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 4 DE FEVEREIRO DE 2025

ESTA CERTIDÃO É GRATUITA E EMITIDA ELETRONICAMENTE, E DEVERÁ SER VALIDADA PARA CONFIRMAÇÃO DA SUA AUTENTICIDADE, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO *www.goiania.go.gov.br*. Qualquer Rasura ou emenda invalidará este documento.

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 15.676.472/0001-36
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
Endereço: - R 215 SN - / SETOR COIMBRA / GOIANIA / GO / 74530-130

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:14/02/2025 a 15/03/2025

Certificação Número: 2025021420461955328409

Informação obtida em 27/02/2025 09:54:40

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 15.676.472/0001-36
Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
Endereço: - R 215 SN - / SETOR COIMBRA / GOIANIA / GO / 74530-130

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:12/04/2025 a 11/05/2025

Certificação Número: 2025041204391955328497

Informação obtida em 30/04/2025 11:08:57

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**