

Rio de Janeiro, 06 de abril de 2023.

SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO

À
Gerente de Aquisições

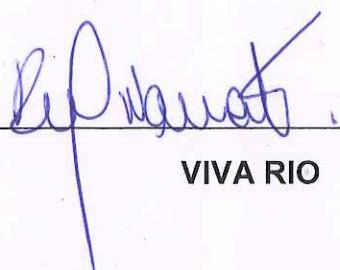
C/C
Setor de Contratos.

Serviço a ser contratado: Alimentação

Área / Projeto: Hospital Municipal da Piedade (MROSC)

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

Atenciosamente,



VIVA RIO

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, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes atendidos pelo Hospital Municipal da Piedade (HMP), no município do Rio de Janeiro.

1.1. Prazo de vigência do contrato 90 dias.

2. DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO

A alimentação dos usuários de saúde 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.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação almoço, lanche, jantar e ceia), e fórmulas lácteas, refeições para acompanhantes, servidores, residentes, e setores fechados, conforme portaria 733 de 24 de julho de 2000, de acordo com as especificações a serem apresentadas neste Termo de Referência.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas administrativas a serem atendidas para a apresentação de propostas de prestação dos serviços na unidade de saúde.

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 da cozinha, copas de nutrição dos andares e despensas, lactário, refeitório e toda a UAN, bem como 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. Fornecimento de Dieta para lactentes (até 2 anos), dieta destinada às crianças com alimentação exclusiva ou parcial à base de fórmulas infantis especiais lácteas. As fórmulas lácteas serão fornecidas, manipuladas e identificadas com nome do

paciente, leito, fórmula, volume e horário de fornecimento, e distribuídas pela CONTRATADA. Todas as fórmulas infantis especiais, lácteas que poderão ser utilizadas para atender as necessidades da Unidade. De acordo com anexo IV.

3.3. A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles e análises para garantir a qualidade das fórmulas infantis manipuladas, tais como: controle da temperatura ambiental da sala de manipulação e higienização, da geladeira, do banho-maria e das fórmulas infantis; controle da concentração da solução clorada através de fita cloro teste, 1 vez por semana ou quando necessário.

3.4. A contratada deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido conforme descrito neste Termo de Referência.

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.

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 nº. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.

4.9. Cumprir a Lei nº 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

Hospital Municipal da Piedade	Rua da Capela, 96 – Piedade – Rio de Janeiro. CEP 20740-310
-------------------------------	----------------------------------------------------------------

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 (dietas hiperproteica e hipercalórica), mediante solicitação formal da unidade.

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, as suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados a pacientes, acompanhantes, servidores e residentes 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 limpas para a manipulação de alimentos, através de adequado processo de higienização e assepsia das mesmas.

7.1.11. Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos.

7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.2.1 O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado em 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 devem ser realizados em carros 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. As grandes refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagens térmicas descartáveis com 04 divisórias fabricada em poliestireno expandido, resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital, acompanhadas de talheres descartáveis reforçados/inquebráveis 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 biodegradável, sem custo adicional para contratante.

7.5.3. 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 e também de EPI adequado para esse momento e para o bom funcionamento do serviço.

7.5.4. Na distribuição das pequenas refeições os líquidos quentes deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados, copo isotérmico em poliestireno expandido com tampa e capacidade de 300ml.

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, de acordo com legislação vigente.

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. Manter 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 de limpeza/higienização:

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:

7.9.1. Para higienização prévia de hortaliças, frutas e legumes 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 serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, 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 obrigatoriamente sofrer processo de sanitização com solução a base de cloro orgânico (Dicloroisocianurato de sódio) e conservados sob refrigeração, este processo e todas as suas etapas devem estar previstas no MBPP;

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, 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 ser 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 andar, lactário, refeitório e todas as dependências da UAN.

7.11. Higienização pessoal:

7.11.1. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e EPI adequados as atividades desempenhadas por cada um, manter peças de uniforme sobressalentes na unidade, para uma eventual necessidade de substituição;

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, segundo NR 32;

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 higienização de equipamentos e setores, quando indicado, deverão ser em materiais adequados, cores definidas por setores, 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.

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;

8.2. Elaborar, adotar e disponibilizar o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para a Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Decreto Rio nº 45585, de 27 de dezembro de 2018 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade.

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 o funcionamento adequado dos equipamentos para comunicar a fiscal de contrato, eventuais sinais de mau funcionamento do mesmo para conserto e/ou substituição pela contratada.

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

Na elaboração 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 respeitados os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;

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 toxicidade, 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 /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 composição das refeições está discriminada neste 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 com o ANEXO II, como com o 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. Sugestão de quadro para o período de 90 dias de contrato em anexo.

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

16.1.3. Todos os serviços a serem fornecidos pela CONTRATADA serão submetidos a inspeções pela CONTRATANTE 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

REFEIÇÃO	PACIENTES	SERVIDORES, ACOMPANHANTES
Desjejum	07:00	06:45 às 08h
Colação	09:00	---
Almoço	12:00	Servidores 12h às 14h Acompanhante 13:30 às 14h
Lanche	14:30	Servidores 15:30 às 16:30
Jantar	17:00	Servidor e acompanhante 19h às 20h
Ceia	19:00	-----

16.1.6. Poderá ser feita reserva de refeições para os servidores no período do almoço e jantar, reserva para o almoço até às 15h, reserva para o jantar até às 21h.

16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

Profissional	Atribuição

Nutricionistas	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

17. PRAZO DE EXECUÇÃO

17.1 A vigência do contrato será de 90 dias, podendo ser prorrogado de acordo com o interesse de ambas as partes.

17.2 O presente contrato poderá ser rescindido, sem qualquer ônus à 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.

17.3. Caso o Termo de Colaboração firmado com o ente contratante seja encerrado antes do seu termo final, 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 à vigência do referido termo.

18. REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES

18.1. CARACTERÍSTICAS, TIPO, COMPOSIÇÃO E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS:

Características técnicas e especificações das dietas destinadas aos pacientes:

18.1.1. Pacientes Adultos e adolescentes (a partir de 14 anos):

18.1.1.1 Dietas Básicas: consistência Normal / Branda / Pastosa / Semilíquida

Destinadas aos pacientes adultos e adolescentes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de

acréscimos nutricionais, distribuídas em horários regulares, conforme determinados pela CONTRATANTE. Essas dietas deverão fornecer entre 2.300 a 2.500 kcal/dia.

Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação às consistências branda, pastosa e semilíquida, destinadas a pacientes que apresentem necessidades relacionadas a problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção, para melhor aceitabilidade, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

Para fins deste Termo de Referência entende-se como:

I - Dieta Normal

Dietas sem restrições em relação à consistência, quantitativamente suficientes, qualitativamente completas, harmônicas em seus componentes e adequadas, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

II - Dietas Branda, Pastosa e Semilíquida

Dietas modificadas quanto à consistência por cocção ou ação mecânica. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo, não incluir vegetais crus nas saladas e não incluir frituras.

As dietas básicas terão a seguinte distribuição: 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), de acordo com a descrição abaixo:

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) leite de vaca UHT puro ou com café ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%) ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original)	ml	200	200	200	Diária
		200	200	200	
		200	200	200	
		200	200	200	
		200	200	200	

individualizada com no mínimo 150g)					
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	und	1	1	1	
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens originais individualizadas, com no mínimo 10g	ml	200	200	200	
ou torradas em embalagem original individualizada, com no mínimo 15g	g	50	50	50	
ou bolo simples		50	50	50	
c) manteiga extra, em embalagem original individualizada		100	100	100	
ou geleia de frutas em embalagem individualizada	g	10	10	10	
d) queijos variados fatiados ou cremosos		15	15	15	
	g	30	30	30	

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade	Frequência
Fruta (1 pc = 150 g parte comestível)	pc	01	Diária
ou fruta em papa ou creme	g	150	
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 150 ml de leite.

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes			Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade		Frequênci a	
a) Vegetais tipo A,B,C como salada crua/cozida ou como sopa	g ml	100 200	100 200		Diária
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten	g	150	150		
c) Leguminosas: diversas	g	150	150		
d) Carne : Bovina ou aves (com osso) ou aves (sem osso) ou peixes (filé) ou vísceras ou suína	g	120 200 120 120 120	120 200 120 120 120		
e) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C ou massas ou polenta ou pirão ou farofa	g	120 120 100 120 80	120 120 100 120 80		
f) Sobremesa: fruta (pç = 150 g parte comestível) ou salada de frutas ou fruta cozida ou em papa ou creme ou doces de frutas e/ou vegetais, ou doces cremosos e/ou de corte, preparados na Unidade ou sorvete, não diet ou diet, em embalagem individualizada com no mínimo 80g ou picolé à base de frutas, em embalagem original	pç g	1 150 150 150 100 100	1 150 150 150 100 100		

individualizada com no mínimo 60 g	und	1	1	
	ml	200	200	

g) Refresco de polpa de fruta 100% natural

Observações:

(*) As saladas poderão conter frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação).

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

As saladas deverão ser acompanhadas de azeite extra virgem e vinagre em forma de sachês. Quando os vegetais forem servidos como sopa, deverá ser fornecido somente o azeite extra virgem em forma de sachê.

III - Dietas Líquidas

Destinadas aos pacientes adultos e adolescentes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, mas que apresentam problemas graves de mastigação, deglutição, nos pré e pós-operatórios, e preparo de exames.

Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação à consistência e à temperatura adequada às dietas líquidas.

Essas dietas deverão fornecer em média 2.000 kcal/dia. As refeições serão compostas pelos itens descritos no quadro. Distribuição em 01 (um) pequeno lanche (colação) e 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e de acordo com a descrição abaixo:

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada	Frequência
Fruta em papa ou creme	g	150	Diária
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	
ou leite de vaca UHT com frutas, acrescido ou não de cereais		200	
ou leite de vaca UHT batido com sorvete à base de		200	

frutas, não diet ou diet ou mistura nutritiva (leite integral ou desnatado com ou sem frutas com ou sem farinha à 5% com complemento proteico) ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150g)			200	
	und	1		

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 150 ml de leite.

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) leite de vaca UHT puro ou leite de vaca UHT com café ou leite de vaca UHT com chocolate em pó 50% cacau ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%) ou leite de vaca UHT batido com sorvete à base de frutas, não diet ou diet ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150 g) ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	200	200	Diária
b) fruta em papa ou creme ou ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150 g)	und	1	1	1	
	ml	200	200	200	
	g	150	150	150	



	und	1	1	1	
--	-----	---	---	---	--

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 150 ml de leite.

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes		UND	Almoço	Jantar	Frequência
Alimentos e/ou preparações			Quantidade preparada		
a) Caldo de vegetais B e/ou C tamisados, com mínimo de 30 g/100 ml; ou caldo de vegetais enriquecido (caldo de carne + vegetal B e/ou C, com mínimo de 20g/100 ml) ou canja liquidificada, com no mínimo de 200g frango/1000 ml) ou sopa de vegetais liquidificadas (com 200g carne/1000 ml, vegetais A, B e/ou C e/ou leguminosas)	ml	300	300		Diária
b) Sobremesa: fruta em papa ou creme ou doces de frutas e/ou vegetais, não diet ou diet, preparados na Unidade ou doces cremosos, não diet ou diet, preparados na unidade ou gelatina natural com suco de frutas ou sorvete, não diet ou diet, em embalagem individualizada com no mínimo 80g ou picolé à base de frutas, não diet ou diet, em embalagem original individualizada, com no mínimo 60 g	g	150	150		
	und	1	1		
		1	1		



c) sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	200	
-------------------------------------------------	----	-----	-----	--

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

IV - Dieta Líquida Restrita

Distribuição: os volumes e intervalos regulares podem ser alterados pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) Chá ou mate	ml	200	200	200	
ou suco de frutas natural coado		200	200	200	
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina		200	200	200	
ou água de coco coada (sem adição de açúcares, sem conservantes, provinda de embalagem original individualizada)		200	200	200	
ou gelatina natural com suco de frutas		150	150	150	

Observações:

O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês, exceto para os líquidos que forem acrescidos de glucose de milho ou maltodextrina.

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação		
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade	Frequência	

		preparada	a
	ml		
a) Chá ou mate		200	
ou suco de frutas natural coado		200	Diária
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina		200	
ou água de coco coada (sem adição de açúcares, sem conservantes, provinda de embalagem original individualizada)		200	
ou gelatina natural com suco de frutas coado		150	

Observações:

O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês, exceto para os líquidos que forem acrescidos de glucose de milho ou maltodextrina.

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes	Almoço	Jantar	
			Frequênci a
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada	
a) caldo de legumes coado	ml	200	200
b) suco de frutas natural coado			Diária
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina		200	200
		200	200

Observações:

- O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês. Exceto para os líquidos que forem acrescidos de glucose de milho ou maltodextrina.
- As dietas Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida e Líquidas: poderão ser alteradas em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou açúcar e/ou gordura e/ou fibras, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
- Dietas de restrição: serão compostas a partir de dietas básicas (Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida) e líquidas, modificadas em suas características, com redução ou exclusão de um ou mais nutrientes e/ou alimentos, conforme padronização do SND da CONTRATANTE de cada Unidade (ex.: dietas para diabéticos, para portadores de doenças renais, hipertensos, para preparo de exames, entre outras); sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

- Os cardápios das dietas hipossódica e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio das dietas básicas e líquidas, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.
- Em caso de pacientes portadores de alergia ou intolerância à componentes do leite de vaca e derivados pode ofertado em substituição ao leite de vaca e derivados produtos correspondentes isentos do componente que causa a alergia ou intolerância como, por exemplo produtos deslactosados ou à base de extratos vegetais, conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
- Em caso de pacientes que possuam patologias que o impeçam de consumir alimentos que contenham glúten, nas pequenas refeições o item c deve ser substituído por vegetal C cozido ou assado (100g), tapioca (50g) ou biscoito ou pão (50g) ou bolo (100g) isentos de glúten. Nas grandes refeições os alimentos ofertados também devem ser isentos de glúten, havendo adaptação do cardápio de modo que não haja prejuízo ao atendimento ao paciente. Essas adaptações devem ser feitas conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
- As dietas líquidas de prova serão compostas pelos alimentos da listagem de "Alimentos e Gêneros Complementares" ANEXO V, conforme determinação do SND da CONTRATANTE.

V - Dieta Especial

Destinada a pacientes adultos, adolescentes e pediátricos que apresentam condições hipermetabólicas, com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação às consistências branda, pastosa, semilíquida e líquida.

Hiperproteica e Hipercalórica

As refeições serão compostas pelos itens descritos no quadro.

Distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação) de acordo com a descrição abaixo:

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada	Frequência
Fruta (pc = 150g de parte comestível)	pc	1	Diária
ou fruta em papa ou creme	g	150	
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	

ou leite de vaca UHT batido com sorvete à base de frutas, não diet ou diet			200	
ou leite de vaca UHT acrescido ou não de frutas acrescido ou não de cereais			200	
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150g)	und		1	

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Aos itens desta refeição podem ser acrescidos suplementos de proteínas e/ou de carboidratos, em até 10% do seu volume, conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

Esta refeição poderá ser substituída por mistura nutritiva (200ml) em caso de solicitação do SND da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) leite de vaca UHT puro ou com café ou leite de vaca UHT com chocolate em pó 50% cacau ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%) ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150g)	ml und	200 200 200 200 1	200 200 200 200 1	200 200 200 200 1	Diária
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens originais individualizadas, com no mínimo 10g ou torradas em embalagem original individualizada, com no mínimo 15g ou bolo simples	g	50	50	50	
c) manteiga extra (com ou sem sal), em		50	50	50	

embalagem original individualizada		50	50	50	
ou geleia de frutas em embalagem individualizada		100	100	100	
- queijos variados ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado em embalagem original individualizada c/ mínimo 90g	und	10	10	10	
		15	15	15	
	g	30	60	30	
	und	1	1	1	

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 200 ml de leite.

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade		Frequência
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida (*)	g	100	100	Diária
ou como sopa	ml	200	200	
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral	g	150	150	
ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten		150	150	
c) Leguminosas: diversas	g	150	150	
d) Carne (**): Bovina	g	120	120	
ou aves (com osso)		200	200	
ou aves (sem osso)		120	120	
ou peixes (filé)		120	120	
ou vísceras		120	120	
ou suína		120	120	

e) Ovo (cozido, mexido, poché, omelete)	und	1	-	
f) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C	g	120	120	
ou massas		120	120	
ou polenta		100	100	
ou pirão		120	120	
ou farofa		80	80	
g) Sobremesa: fruta (pc = 150 g parte comestível)	pc	1	1	
ou salada de frutas	g	150	150	
ou fruta cozida ou fruta em papa ou creme		150	150	
ou doces de frutas e/ou vegetais, ou doces cremosos ou diet,		100	100	
ou sorvete, não diet ou diet, em embalagem individualizada,		1	1	
com no mínimo 80g				
ou picolé à base de frutas, não diet ou diet, em embalagem original individualizada, com no mínimo 60	und	1	1	
h) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200	200	

18.1.1.2 Dieta para lactentes (até 2 anos)

Dieta destinada às crianças com alimentação exclusiva ou parcial à base de leite humano e fórmulas infantis especiais, lácteas e não lácteas.

As fórmulas lácteas e não lácteas serão fornecidas, manipuladas e identificadas com nome do paciente, leito, fórmula/dieta, volume e horário de fornecimento, e distribuídas pela CONTRATADA. Todas as fórmulas infantis especiais, lácteas e não lácteas que poderão ser utilizadas para atender as necessidades de cada Unidade estão listadas no ANEXO IV deste Termo de Referência.

19. Fornecimento de Kits lanches para pacientes que realizam exames e pequenos procedimentos no Hospital Dia :

19.1. Itens do Kit lanche para o setor de endoscopia:

- a) 01 copo de suco de polpa de fruta 200ml
- b) 01 un de pão 50g
- c) Queijo cremoso 30g

- d) 01 un Geléia
- e) 1(uma) porção de fruta - cobrado como extra
- f) 01 copo de água mineral 200 ml

19.2. Itens do Kit lanche para o setor de colono:

- a) 01 copo de suco sem resíduo 200 ml
- b) Biscoito sachê sal ou torrada 50g
- c) 01 un. geléia DB
- d) Queijo cremoso 30g
- e) 1(uma) porção de fruta - cobrado como extra
- f) 01 copo de água mineral 200 ml

19.3. Itens do Kit lanche para o Hospital Dia

- a) 01 copo de suco de polpa de fruta 200ml
- b) 01 un de pão 50g
- c) Queijo fatiado ou cremoso 30g
- d) 01 un manteiga 10g
- e) 01 copo de água mineral 200 ml
- f) iogurte líquido 180ml - cobrado como extra

20. REFEIÇÕES AOS SERVIDORES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E DEMAIS AUTORIZADOS:

20.1. Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (lei nº 8.069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (lei nº 10.741, de 01/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (Portaria SAS nº 055, de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (lei nº 3.411, de 29/05/00) e os autorizados pela Direção da Unidade de Saúde. Em casos de acompanhantes diabéticos, gestantes, nutrizes ou em outras situações específicas a serem avaliadas pelo SND da CONTRATANTE, a merenda e a ceia também serão fornecidas e seguirão o cardápio previsto para pacientes.

20.2. Terão direito a refeições os servidores que não optarem por pecúnia, detetives e policiais da Polícia Militar, conforme previsto na Resolução SMS nº733, de 24/07/2000. – EM ANEXO



20.3. As refeições dos servidores, acompanhantes e demais autorizados serão distribuídas no refeitório. EXCEPCIONALMENTE, os acompanhantes de pacientes pediátricos ou de pacientes em situações especiais, autorizados pela chefia do SND da Unidade de Saúde, poderão fazer suas refeições na enfermaria junto ao paciente.

20.4. No refeitório a distribuição de refeições será na modalidade cafeteria simples. Todas as preparações serão porcionadas por profissionais copeiros da CONTRATADA, devidamente capacitados e paramentados.

20.5. Aos usuários do refeitório, acompanhantes e autorizados, não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

20.6. Serviços que terão direito a um lanche complementar: Gabinete do Diretor, Centro Obstétrico; CTI, Unidade Coronariana, UTI Neonatal e UI; Centro Cirúrgico e central de Material e Esterilização conforme determinação da CONTRATANTE, de acordo com o constante na Resolução SMS nº 733, de 24 de julho de 2000, nos horários estabelecidos pelo SND em cada Unidade, serão atendidos pelos itens e/ou preparações que estão descritas no Anexo Único da referida Resolução. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados no Anexo V. O fornecimento da água filtrada gelada não terá ônus para a CONTRATANTE.

20.7. Caberá a CONTRATANTE e também a CONTRATADA manter funcionário diariamente, no refeitório, supervisionando e registrando o controle da distribuição das refeições, a fim de identificar servidores, acompanhantes e demais autorizados, com direito a receberem alimentação. A cobrança das refeições servidas no refeitório da Unidade de Saúde será autorizada com base no controle diário exercido pela CONTRATANTE e CONTRATADA.

20.8. Os materiais de consumo e permanente (necessários) utilizados para a distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e autorizados, deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

20.9. Servidores e acompanhantes de pacientes que necessitam de uma alimentação modificada na sua consistência e/ou com restrição de nutrientes, seguirão as mesmas recomendações das dietas para pacientes adultos, sem custos adicionais para a CONTRATANTE. No entanto, as modificações só serão autorizadas pela chefia do SND da Unidade de Saúde mediante parecer do médico ou do nutricionista.

As refeições serão compostas pelos itens descritos no quadro abaixo:

Pequenas Refeições – servidores, acompanhantes e demais autorizados		Desjejum	Merenda	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada		Frequência
a) leite de vaca UHT com café ou leite de vaca c/ chocolate em pó 50%	ml	200 200	200 200	Diária
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros	g	50	50	



ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens originais individualizadas, com no mínimo 10g		50	50	
ou torradas em embalagem original individualizada, com no mínimo 15g				
ou bolo simples		50	50	
c) manteiga extra (com ou sem sal), em embalagem original individualizada		100	100	
ou geleia de frutas integral ou diet em embalagem individualizada	g	10	10	
d) fruta	g	15	15	
	g	150	150	

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

O item a pode eventualmente ser substituído por refresco natural ou de polpa de fruta 100% natural, chá ou mate preparados na unidade, caso seja solicitado pelo SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais à CONTRATANTE.

Grandes Refeições – servidores, acompanhantes e demais autorizados		Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade		Freq uênc ia
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida (*) ou como sopa	g ml	100 200	100 200	Diári a
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten	g	150 150	150 150	

c) Leguminosas: diversas	g	150	150	
d) Carne (**): Bovina ou aves (com osso)	g	120	120	
ou aves (sem osso)		200	200	
ou peixes (filé)		120	120	
ou vísceras		120	120	
ou suína		120	120	
e) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C ou massas	g	120	120	
ou polenta		120	120	
ou pirão		100	100	
ou farofa		120	120	
		80	80	
f) Sobremesa: fruta (pç = 150 g parte comestível) ou salada de frutas	pç	1	1	
ou doces de frutas e/ou vegetais ou doces cremosos e/ou de corte (****)	g	150	150	
ou sorvete, em embalagem individualizada com no mínimo 80g		100	100	
ou picolé à base de frutas em embalagem original individualizada com no mínimo 60 g	und	1	1	
		1	1	
g) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200	200	

Observações:

(*) As saladas poderão conter frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação).

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

As saladas deverão ser acompanhadas de azeite extra virgem e vinagre em forma de sachês. Quando os vegetais forem servidos como sopa, deverá ser fornecido somente o azeite extra virgem em forma de sachê.

21. LANCHE PARA SETORES FECHADOS E GABINETE DO DIRETOR:

Pequena refeição que poderá ser distribuída aos servidores de setores fechados e gabinete do diretor conforme determinação da CONTRATANTE, de acordo com o constante na Resolução SMS nº 733, de 24 de julho de 2000, nos horários estabelecidos pelo SND em cada Unidade, serão atendidos pelos itens e/ou preparações que estão descritas no Anexo Único da referida Resolução. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados no ANEXO V.

22. NORMAS REFERENTES AOS TIPOS E CORTES DE CARNES COMPONENTES DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES.

A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes por Refeição (Almoço e Jantar) para Pacientes, Funcionários Autorizados e Acompanhantes está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício	Frequência Mensal	Preparação
Carne bovina, tipo alcatra, chã de dentro, contra filé ou coxão mole	08x	Bife, espetinhos, escalopinhos, medalhão (**), à milanesa (**), estrogonofe;
Carne bovina, tipo lagarto, maminha, fraldinha	08x	Assadas, em tiras, iscas, goulash, carnes ensopadas/panela.
Carne bovina, tipo patinho	08x	Moída, almôndega, hambúrguer, kafta, picadinho, à milanesa (**), estrogonofe.
Carne bovina, tipo músculo	(*)	Caldos purínicos, sopas.
Frango em peças, tipo coxa e sobrecoxa com osso sem pele	10x	Assadas, ensopadas/panela.
Frango em peça, peito em filé sem osso sem pele	10x	Grelhado, ensopado/panela, em iscas, medalhão (**), à milanesa (**).
Peixe em filé, tipo pescada, cação, merluza, linguado, tilápia, alabote sem pele e sem	12x	Assados, grelhados, fritos (**),

espinhas		ensopados/panela.
Carne suína, tipo lombo	2x	Assado, espetinho, ensopado/panela, medalhão.
Carne suína, tipo bistecca sem a capa de gordura, filé mignon	1x	Bifes, iscas.
Carne suína, tipo coxão duro, alcatra, maminha	1x	Assados, ensopados/panela.
Outros, tipo fígado	1x	Bife, em tiras, iscas.
Outros, tipo língua, coração, moela	1x	Assados, ensopados/panela.

22.1. No fornecimento das grandes refeições a servidores, residentes e acompanhantes o usuário poderá escolher uma opção de preparação proteica com ovo (2 unidades) nas suas diversas formas de preparo, de acordo com o cardápio estabelecido pelo SND da Unidade.

22.2. Para pacientes adultos não são fornecidos miúdos e carnes suínas.

22.3. Para pacientes pediátricos não são fornecidos miúdos, carnes suínas e peixes.

21. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS:

21.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, com base nos princípios da promoção da saúde e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, dando preferência aos gêneros agroecológicos e/ou orgânicos, e nutricionalmente completos, para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, para pacientes, acompanhantes e servidores, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência

de utilização constante neste Termo de Referência. A elaboração de cardápios deverá considerar a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), Guia alimentar para crianças menores de 2 anos (Brasil, 2019) e obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

21.1.2. Para elaboração do cardápio deverá ser observada a descrição de gêneros e de produtos alimentícios, com os respectivos porcionamentos e as frequências de utilização para atender as necessidades nutricionais diárias do indivíduo.

21.1.3. Os cardápios de todas as refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia) e do pequeno lanche (colação) deverão ser apresentados ao SND da Unidade, com antecedência de

30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação num prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.

21.1.4. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente, com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, com a composição nutricional de macronutrientes, micronutrientes (Ferro, Cálcio, Sódio, Potássio, Ácido Fólico, Fósforo, Gordura Saturada, Vitamina A e Vitamina D) e fibras. Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações. A análise da composição nutricional pode sofrer alterações, dependendo do perfil de atendimento da Unidade de Saúde e das necessidades nutricionais relacionadas.

21.1.5. Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais e composição nutricional de macronutrientes em local visível. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

21.1.6. Os cardápios aprovados, somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se devidamente justificados e formalizados pela mesma e após anuência do SND. A solicitação de alteração de cardápio deverá ser encaminhada com um prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência ao SND. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA, caso contrário, o mesmo se desobriga ao pagamento da refeição. Caberá ao SND avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes.

21.1.7. Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pelo SND da Unidade de Saúde, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua inclusão no cardápio.

21.1.8. A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Qualidade indicados.

21.1.9. O valor calórico e o porcionamento das preparações (g/ml e medidas caseiras) deverão ser disponibilizados aos usuários.

21.1.10. Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais.

21.1.11. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus, de acordo com seu quadro clínico e nutricional.

21.1.12. A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

DESJEJUM – Pequena refeição, servida pela manhã para quebrar o jejum

COLAÇÃO - Pequeno lanche, servido entre o desjejum e o almoço.

MERENDA – Pequena refeição, fornecida entre o almoço e o jantar.

CEIA - Pequena refeição, servida aos pacientes após o jantar.

ALMOÇO E JANTAR - Refeições principais, ou grandes refeições.

22. NORMAS GERAIS

22.1. Fornecer água mineral gelada, em embalagem descartável individual de 200 ml a todos os pacientes, acompanhando as refeições do desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, num total de 06 (seis) copos por dia. O custo deste item estará contemplado no preço de cada uma das refeições e lanche citados.

22.2. Em casos específicos que haja necessidade de controle máximo de contaminação (ex: pacientes neutropênicos) os sucos servidos deverão ser 100% fruta, sem açúcar de adição ou edulcorantes artificiais, conservantes e corantes, em embalagem individual industrializada, tendo no mínimo 200 ml, sem ônus para a CONTRATANTE.

22.3. Deverá estar disponível no refeitório sal, azeite, vinagre, açúcar e adoçante em forma de sachê, em embalagem original individualizada e somente distribuídos se solicitados.

22.4. O porcionamento das grandes refeições de dietas deverá ser baseado em amostra, previamente pesada e aprovada pelo SND, obedecendo as gramaturas estabelecidas. Os utensílios devem ser adequados e padronizados para o perfeito porcionamento das preparações.

22.5. A CONTRATADA deverá prezar pela apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

22.6. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis, para servir do primeiro ao último comensal.

22.7. Observar a aceitação das preparações servidas e no caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, com anuência da CONTRATANTE.

22.8. Para atender de forma individualizada as necessidades dos pacientes, servidores, residentes e acompanhantes o ANEXO V é composto por itens que permitem as modulações necessárias.

23. NORMAS REFERENTES À ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES

23.1. Para pacientes não poderão ser utilizados nos cardápios: embutidos, defumados, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas). No caso do cardápio de servidores e acompanhantes estes itens podem ser utilizados, se autorizados pelo SND, em cardápios específicos, compondo preparações típicas, em uma frequência não maior que 2 vezes ao mês, excetuando-se os produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre

outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas), que não podem ser utilizados.

23.2. Para a confecção das preparações não será permitida:

23.2.1. A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;

23.2.2. A utilização de molhos, temperos industrializados como os caldos em cubos/tabletes de carne, de galinha, de legumes, tempero pronto para arroz, para feijão, para sopa, realçadores de sabor (saquinhos com diferentes cores e indicações, temperos em pastas, entre outros), substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos, com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

23.2.3. A utilização de óleo misto ou composto de soja e oliva, óleo de bagaço de oliva ou similar.

23.3. Sempre que houver necessidade de utilização de produtos industrializados para a confecção das sobremesas deve-se optar por produtos com ingredientes de boa qualidade evitando-se os que possuam aditivos alimentares prejudiciais à saúde, e deve haver a avaliação e autorização do SND da CONTRATANTE para que se faça uso destes itens. Lembrando que a preferência deve ser sempre por produtos feitos na própria unidade, com ingredientes naturais.

23.4. Os queijos cremosos utilizados em preparações deverão ser isentos ou apresentar baixo teor de amido.

23.5. Para servidores, acompanhantes e pacientes adultos, as preparações como empadão, panqueca, lasanha, escondidinho (200g) com recheio de carnes (120g) poderão substituir as preparações proteicas.

23.6. Preparações proteicas compostas com vegetais, massas ou vegetais tipo C não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha à bolonhesa, entre outras. As guarnições poderão ser compostas de vegetais do tipo A e/ou B.

23.7. Os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha).

23.8. Nas grandes refeições o feijão ou a salada poderão ser substituídos por sopa (200ml) se autorizado pelo SND.

23.9. O açúcar de adição das preparações líquidas deverá ser fornecido na forma de sachê individualizada na quantidade equivalente a 5 a 10% do volume da preparação oferecida.

23.10. A composição das sopas, em substituição às saladas, que compõem as grandes refeições, deverá ser feita por vegetais A, B e C.

23.11. A composição das sopas da dieta líquida deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango.

23.12. Para dietas com restrição de açúcar, o adoçante fornecido será à base de sucralose (100%) ou stevia (100%) na forma individualizada (envelope) em pó, na proporção de 1% do volume oferecido. Não será permitido o uso de adoçantes à base de ciclamato sódico, sacarina sódica, aspartame ou manitol em preparações com restrição total ou parcial de açúcar.

23.13. Deverão ser fornecidos 200 ml de suco ou refresco por grande refeição, todos os dias da semana devendo ser de frutas naturais ou de polpa 100 % composta por frutas, pasteurizada e isenta de corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais.



23.14. As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devidamente higienizadas e embaladas, sem ônus para a CONTRANTANTE. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada, para garantir suas qualidades sensorial e nutricional.

23.15. O porcionamento das frutas in natura ou da preparação salada de frutas deverá ser de 150 g de parte comestível.

23.16. Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, mingau, leite com chocolate em pó e café com leite deverão conter no mínimo 150 ml de leite, totalizando uma porção com volume final de 200 ml, exceto nas dietas líquida, líquida gelada e hiperproteica e hipercalórica em que deverão conter no mínimo 200 ml de leite, totalizando uma porção com volume final de 250 ml.

23.17. Caracteriza-se como mistura nutritiva a formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção utilizada), polimérico, com ou sem lactose, com ou sem sacarose, com vitaminas, com minerais, com ou sem sabor, mantendo a diluição proporcional à recomendada pelo fabricante, adicionada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem lactose, ou suco de frutas ou bebida à base de proteína de vegetal.

23.18. A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar) para Pacientes, Funcionários Autorizados e Acompanhantes está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício/Preparação	Frequência Mensal em %
Fruta (*)	80
Preparações doces	20

24. NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

24.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

24.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência.

24.3. A CONTRATADA deverá prover, diariamente, com a devida antecedência, provas de porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação, realizando,

imediatamente, alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo, de acordo com os critérios do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade. É de responsabilidade do SND das Unidades produtoras de refeições destinadas a outras Unidades fazer a prova de porções de todas as refeições destinadas às Unidades receptoras e solicitar alterações pertinentes.

24.4. No refeitório as preparações serão distribuídas acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso, apoiados em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos.

24.5. O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente com capacidade mínima de 300ml.

24.6. Para todas as preparações ou alimentos que compõem a relação de itens complementares assim como o fornecimento de água filtrada, quando solicitados, deverão ser acompanhados dos respectivos descartáveis, em quantidade suficiente e proporcional, tais como: a cada 200ml de líquido deverá ser fornecido um copo de 250ml, com tampa; no caso de café infuso, a cada litro deverão ser fornecidos vinte copos de 50ml; nos casos de preparações sólidas, além de fornecer embalagens, deverão fornecer talheres compatíveis para refeições, reforçados, resistentes ou extra fortes nas cores branca ou cristal, embalados em sacos plásticos transparentes, compatíveis com a preparação e/ou alimento fornecido, todos sem custos adicionais.

24.7. A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que exclam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

24.8. As refeições serão distribuídas nas enfermarias por copeiros, exclusivamente designados para essa atividade, e transportadas em carros apropriados e adequados ao tipo de utensílios utilizados e ao trajeto a ser percorrido.

24.9. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

24.10. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo as da salada, da sopa e da sobremesa, deverão ser providas de tampas, próprias e ajustadas às embalagens, e identificadas.

24.11. As informações que deverão ser contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: "Este alimento /refeição não deve ser consumido após às ___ horas de ___/___".

24.12. Todas as refeições/dietas deverão ser identificadas na própria UAN e distribuídas para os diversos setores/enfermarias das Unidades, em carros próprios de transporte de refeições conforme descrição no item específico.

25. NORMAS REFERENTES AOS PROCESSOS QUE ENVOLVEM A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO, O PRÉ PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, OS UTENSÍLIOS, OS MATERIAIS E OS EQUIPAMENTOS.

25.1. Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente serão empregados única e exclusivamente no atendimento ao Serviço de Alimentação e Nutrição.

26.2. Os produtos de origem vegetal pré-processados deverão estar embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.

26.3. Os horários de carga e descarga devem ser programados de forma que viabilizem a fiscalização da entrega de gêneros pela CONTRATANTE e que preservem a normalidade de funcionamento da Unidade.

26.4. Os produtos de origem animal (carnes bovinas, suínas, aves, pescados e outros) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgãos competentes para emissão dos selos de inspeção municipal e/ou estadual, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, com data de validade e lote. Deverá ser registrada a temperatura de recebimento desses gêneros.

26.5. A CONTRATADA deverá adquirir monoblocos de polipropileno, polietileno, amidas ou organizadores providos de tampa plástica, para o acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios e/ou dos produtos industrializados e esses devem ser mantidos em condições de conservação e higiene satisfatórias.

26.6. As temperaturas, a que serão submetidos os alimentos e/ou as preparações em geladeiras, freezers e frigoríficos, deverão ser controladas e registradas diariamente. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

26.7. Os lotes das matérias-primas reprovadas devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente até a sua destinação final, que deverá ser a mais breve possível.

26.8. Estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas em documento padrão da CONTRATADA e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

26.9. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos, e ser aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

26.10. Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios, de frutas e de vegetais folhosos consumidos crus.

26.11. Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em temperaturas adequadas, de acordo com a legislação vigente.

26.12. O pré-preparo e preparo deverão ocorrer nas instalações da UAN.

26.13. É vedado à CONTRATADA fazer o pré-preparo de carnes fora da unidade de produção. Em casos específicos, o SND da Unidade terá que apresentar autorização por escrito, com prazo definido, porém, somente após a realização de uma visita técnica prévia ao local de manipulação e pré-preparo das carnes.

26.14. A CONTRATADA deve evitar a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se o amido de milho ou farinha de arroz, de acordo com a recomendação da preparação, ficha técnica e aprovação do SND. Em caso em que seja necessário a utilização de farinhas com glúten na preparação deve ser sinalizado a presença de glúten na preparação no cardápio e no balcão de distribuição de forma visível. Para o cardápio dos pacientes se houver pacientes que necessitem de dieta com restrição de glúten o cardápio deverá ser adaptado, sem ônus para a CONTRATANTE.

26.15. As placas de polietileno utilizadas para cortes deverão possuir cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos: vermelho (carne vermelha); amarelo (frango); azul (peixe); verde (vegetais), bege (assados) e branco (queijos) e devem ser permanecer sempre em boas condições de conservação e higiene.

27. NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

27.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão

de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

27.2. O horário de distribuição das refeições deverá ser seguido de acordo com o definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

27.3. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência.

27.4. A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

27.5. As refeições serão distribuídas nas enfermarias por copeiros, exclusivamente designados para essa atividade, e transportadas em carros apropriados e adequados ao tipo de utensílios utilizados e ao trajeto a ser percorrido.

27.6. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo as da salada, da sopa e da sobremesa, deverão ser providas de tampas, próprias e ajustadas às embalagens, e identificadas.

27.7. As informações que deverão ser contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: "Este alimento /refeição deve ser de CONSUMO IMEDIATO.

28. NO REFEITÓRIO

28.1. Caberá à CONTRATADA manter o bebedouro do refeitório em condições adequadas de funcionamento ou prover um bebedouro, caso inexista no refeitório da Unidade de Saúde.

28.2. A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos nas refeições diárias: desjejum ou lanche, almoço e jantar.

28.3. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, por escrito à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar, imediatamente, alteração no cardápio impresso exposto aos usuários.

28.4. Aos usuários do refeitório, acompanhantes e autorizados, não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

28.5. As preparações das grandes refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de polipropileno, forradas com

papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, pratos de louça, copo descartável resistente, de 250 ml e talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca de mesa e sobremesa) e guardanapo, acondicionados em saco plástico atóxico. A salada deverá ser servida em embalagem individualizada, provida de tampa ou vedação.

28.6. As preparações das pequenas refeições deverão ser servidas em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, xícaras e pratos de sobremesa em louça ou em vidro temperado liso, conjunto de talheres de sobremesa em aço inoxidável e guardanapos embalados individualmente em saco plástico atóxico.

28.7. As refeições reservadas à servidores e residentes, após o término do horário instituído pelo Serviço de Nutrição da Unidade, poderão ser distribuídas em até 03 (três) horas após a sua produção sob condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

28.8. No refeitório, as preparações que compõem as pequenas refeições, serão servidas em canecas e pratos de sobremesa de vidro temperado liso, com capacidade mínima de 300 ml, apoiados em bandejas forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico, com guardanapos.

29. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

29.1. As refeições deverão ser acondicionadas em quentinhos isotérmicas em material de poliestireno expandido, descartáveis com 4 (quatro) divisões.

29.2. As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis reforçados (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado e adequado para cada refeição, acompanhado de guardanapo.

29.3 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente todos com capacidade mínima de 300ml.

29.4. Os carros de transporte de refeições deverão ser de material resistente a variações de temperatura e de tamanho compatível com o das bandejas, e levando em consideração a planta física e a disponibilidade e dimensão dos elevadores.

29.5. As preparações líquidas quentes deverão ser transportadas acondicionadas em recipientes térmicos apropriados, copo descartável isotérmico em material de poliestireno expandido com tampa capacidade 300ml.

30. NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.

30.1. Os preços praticados serão os estabelecidos para cada item no resultado final da contratação, no termo de Referência.

30.2. Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário. As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE.

30.3. Para os pacientes, as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com preços estabelecidos, por dieta, no resultado final da contratação.

30.4. Para os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da contratação. O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.

30.5. Para os pacientes, os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo o descrito neste termo de referência. Nas situações em que a CONTRATADA não cumprir o disposto neste Termo de Referência e deixe de fornecer as preparações que compõem o cardápio do dia, serão inseridos descontos nas refeições, de acordo com o descrito no Edital.

30.6. A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação.

30.7. A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Avaliação de Contrato, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

31. DA MEDAÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

31.1. A prestação do serviço para pacientes será remunerada por refeição efetivamente servida de acordo com preços estabelecidos por dieta no resultado final da contratação, dietas de acordo com descrito nos anexos ANEXO III.

31.2. Para os acompanhantes e funcionários, as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da contratação, ANEXO III. O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.

31.3. Para os pacientes, os acompanhantes e os funcionários as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo o descrito neste termo de referência. Nas situações em que a CONTRATADA não cumprir o disposto neste Termo de Referência e deixe de fornecer as preparações que compõem o cardápio do dia, serão inseridos descontos nas refeições, de acordo com o descrito no Edital.

31.4. Para a manipulação de fórmulas infantis e preparações a cobrança será por quantidade efetivamente solicitada pelo SND da CONTRATANTE e manipulada, de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas, no resultado final da licitação, ANEXO IV.

31.5. A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação, ANEXO V.

31.6. O controle do número de serviços será realizado pela CONTRATADA E CONTRATANTE.

31.7. 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.

31.8. Para medição observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida e ítems do anexo.

31.9. 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.

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

31.11. 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.

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

31.13. A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Avaliação de Contrato, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

32. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

32.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, ou gestor designado pela contratante, 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.

33. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

33.1. 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;

33.2. Deverá disponibilizar 1 copo de água mineral 200 ml por refeição para paciente, sem custo adicional.

33.3. 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:

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

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

33.6. 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.

33.7. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

33.8. 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.

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

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

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

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

33.17. Dedetizar e desratizar apropriadamente, as áreas pertencentes à cozinha, copa, lactário, estoque, refeitório, toda UAN e abrigo e resíduo 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;

33.18. 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. Todo lixo deverá ser transportado em coletor de lixo com rodízio até o abrigo de resíduos destinado ao serviço de nutrição para posterior remoção.

33.19. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes e em tamanho compatível com os mesmos.

33.20. 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, 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 o serviço.

33.21. Remeter, mensalmente, 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.

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

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

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

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

33.26. 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.

33.27. Elaborar, adotar e disponibilizar o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para a Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Decreto Rio nº 45585, de 27 de dezembro de 2018 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros

parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade.

33.28. Implantar na UAN as Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços e apresentá-lo ao Serviço de Nutrição da Unidade, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após o início do contrato.

33.29. Controlar e registrar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados (POP). Estes devem ser disponibilizados aos funcionários envolvidos, à gerência da CONTRATADA, à CONTRATANTE e aos órgãos de fiscalização dos serviços.

33.30. Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao Serviço de Nutrição da Unidade, com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.

34. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

34.2. A responsabilidade da manutenção corretiva e emergencial das instalações do objeto da contratação por danos que não sejam causados pela CONTRATADA.

34.3. Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento.

34.4. Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do CONTRATO.

34.5. A CONTRATANTE responsabiliza-se pelo manejo dos resíduos a partir do abrigo externo até o destino final, de acordo com as normas da legislação vigente.

35. DISPOSIÇÕES FINAIS

35.1. A apresentação de proposta indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

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

35.3. 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.

36. NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.

36.1. Os preços praticados serão os estabelecidos para cada item no resultado final da licitação.

36.2. Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário. As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE.

36.3. Para os pacientes, os acompanhantes e os funcionários as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo o descrito neste termo de referência. Nas situações em que a CONTRATADA não cumprir o disposto neste Termo de Referência e deixe de fornecer as preparações que compõem o cardápio do dia, serão inseridos descontos nas refeições, de acordo com o descrito no Edital.

36.4. Para a manipulação de fórmulas infantis e preparações a cobrança será por quantidade efetivamente solicitada pelo SND da CONTRATANTE e manipulada, de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas, no resultado final da contratação.

36.5. A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da contratação, ANEXO V.

36.6. A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Avaliação de Contrato, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

36.7. Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao Serviço de Nutrição da Unidade, com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuênciam da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.



ANEXOS

ANEXO II

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

SETOR	PLANTÃO A	PLANTÃO B	FUNÇÃO	HORÁRIO	Nº
Refeitório			copeira	6:00 - 18:00	2
			copeira	8:00 - 20:00	2
Cozinha Servidor			cozinheiro	8:00 - 20:00	2
Cozinha Dieta			cozinheiro	6:00 - 18:00	2
Magarefe			aj. cozinheiro	07:00 - 16:48	1
			magarefe	7:00 - 16:48	1
Pequenas Refeições			copeira	6:00 - 18:00	2
Confeitaria			copeira	6:00 - 18:00	2
Pré-Preparo			copeira	6:00 - 18:00	2
Estoque			estoquista	6:00 - 18:00	2
Limpeza			asg	6:00 - 18:00	2
			asg	7:00 - 16:48	1
			asg	8:30 - 20:30	2
Lactário			lactarista	6:00 - 18:00	2
Noturno			copeira	18:00 - 06:00	2
2º andar			copeira	6:00 - 18:00	2
			copeira	8:00 - 20:00	2
3º andar			copeira	6:00 - 18:00	1
4º andar			copeira	6:00 - 18:00	2
			copeira	8:00 - 20:00	2
5º andar			copeira	8:00 - 20:00	2

Produção Dieta/ Lactário	nutricionista	6:00 - 18:00	2
Produção Refeitório	nutricionista	10:00 - 20:00	1
Chefia	nutricionista	7:00 -16:48	1
TOTAL		43	

ANEXO III - REFEIÇÕES PREPARADAS E FORNECIDAS

ANEXO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA
III	1.1.1	servidor desjejum básico	unidade
	1.3.1	servidor almoço básico	unidade
	1.4.1	servidor lanche básico	unidade
	1.5.1	servidor jantar básico	unidade
	2.1.1	paciente desjejum básico	unidade
	2.1.2	paciente desjejum líquida completa	unidade
	2.1.3	paciente desjejum líquida restrita	unidade
	2.1.4	paciente desjejum emergência	unidade
	2.1.5	paciente desjejum especial	unidade
	2.1.6	paciente infantil desjejum básico	unidade
	2.1.7	paciente infantil desjejum líquida completa	unidade
	2.1.8	paciente infantil desjejum líquida restrita	unidade
	2.2.1	paciente colação básico	unidade
	2.2.2	paciente coleção líquida completa	unidade
	2.2.3	paciente coleção líquida restrita	unidade
	2.2.4	paciente colação emergência	unidade
	2.2.5	paciente colação especial	unidade
	2.2.6	paciente infantil colação básico	unidade
	2.2.7	paciente infantil coleção líquida completa	unidade
	2.2.8	paciente infantil coleção líquida restrita	unidade

2.3.1	paciente almoço básico	unidade
2.3.2	paciente almoço líquida completa	unidade
2.3.3	paciente almoço líquida restrita	unidade
2.3.4	paciente almoço emergência	unidade
2.3.5	paciente almoço especial	unidade
2.3.6	paciente infantil almoço básico	unidade
2.3.7	paciente infantil almoço líquida completa	unidade
2.3.8	paciente infantil almoço líquida restrita	unidade
2.4.1	paciente lanche básico	unidade
2.4.2	paciente lanche líquida completa	unidade
2.4.3	paciente lanche líquida restrita	unidade
2.4.4	paciente lanche emergência	unidade
2.4.5	paciente lanche especial	unidade
2.4.6	paciente infantil lanche básico	unidade
2.4.7	paciente infantil lanche líquida completa	unidade
2.4.8	paciente infantil lanche líquida restrita	unidade
2.5.1	paciente jantar básico	unidade
2.5.2	paciente jantar líquida completa	unidade
2.5.3	paciente jantar líquida restrita	unidade
2.5.4	paciente jantar emergência	unidade
2.5.5	paciente jantar especial	unidade
2.5.6	paciente infantil jantar básico	unidade
2.5.7	paciente infantil jantar líquida completa	unidade
2.5.8	paciente infantil jantar líquida restrita	unidade
2.6.1	paciente ceia básico	unidade
2.6.2	paciente ceia líquida completa	unidade
2.6.3	paciente ceia líquida restrita	unidade
2.6.4	paciente ceia emergência	unidade
2.6.5	paciente ceia especial	unidade
2.6.6	paciente infantil ceia básico	unidade
2.6.7	paciente infantil ceia líquida completa	unidade
2.6.8	paciente infantil ceia líquida restrita	unidade
3.1.1	acompanhante desjejum básico	unidade



3.3.1	acompanhante almoço básico	unidade
3.4.1	acompanhante lanche básico	unidade
3.5.1	acompanhante jantar básico	unidade
3.6.1	acompanhante ceia básico	unidade
TOTAL		

ANEXO IV - FÓRMULAS INFANTIS LÁCTEAS, NÃO LÁCTEAS E PREPARAÇÕES LÁCTEAS

CÓDIGO	NOME PADRONIZADO/ DESCRIÇÃO	U/F	REFERÊNCIAS
89.40.33.067-46	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM DHA E ARA.	Litro	APTAMIL PREMIUM +1 APTAMIL PROFUTURA 1 ENFAMIL PREMIUM 1 NAN COMFOR 1
	Pó, à base de leite de vaca, para lactentes no primeiro semestre de vida, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal: de 1,8 a 3,0 g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína); de 4,4 a 6,0 g de gordura; de 300 a 1400 mg de ácido linoléico; de 9,0 a 14,0 g de carboidratos (100% lactose); de 0,45 a 1,3 mg de ferro; enriquecida com ácido docosahexaenóico, ácido araquidônico e nucleotídeos; em embalagem original com no mínimo 400g.		
89.40.33.118-20	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA COM DHA E ARA.	Litro	APTAMIL PREMIUM + 2 e +3 APTAMIL PROFUTURA 2 ENFAMIL PREMIUM 2 NAN COMFOR 2 e 3
	Pó, à base de leite de vaca, de seguimento para lactentes, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal: de 1,8 a 3,5 g de proteína; de 4,0 a 6,0 g de gordura; de 300 a 1400 mg de ácido linoléico; de 9,0 a 14,0 g de carboidratos; de 0,9 a 2,0 mg de ferro; enriquecida com ácido docosahexaenóico, ácido araquidônico e nucleotídeos; em embalagem original com no mínimo 400g		
89.40.33.017-87	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE.	Litro	

	Pó, à base de proteínas do leite, isenta de lactose e sacarose, contendo maltodextrina, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionada em embalagem original com no mínimo 400g.		NAN SEM LACTOSE APTAMIL PROEXPERT SL ENFAMIL SEM LACTOSE PREMIUM
89.40.33.065-84	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES, DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, À BASE DE SOJA.	Litro	
	Pó, à base de proteína isolada de soja, para lactentes, com 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal: de 2,25 a 3,5 g de proteína; de 4,4 a 6,0 g de gordura; de 300 a 1400 mg de ácido linoléico; de 9,0 a 14,0 g de carboidratos (100% polímeros de glicose/maltodextrina, isenta de sacarose e lactose), máximo de 2,0 mg de ferro, com adição de vitaminas e minerais, L-metionina e taurina, em embalagem original com no mínimo 400g.		NAN SOY APTAMIL PROEXPERT SOJA 1 e 2
89.40.33.057-74	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E RESTRIÇÃO DE LACTOSE.	Litro	
	Pó, semi-elementar à base de hidrolisado do leite, polímeros de glicose, com no mínimo 40% de TCM, isenta de lactose e sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g.		ENFAMIL PREGESTIMIL PREMIUM ALFARÉ PREGOMIN PEPTI PREGESTIMIL PREMIUM
89.40.33.059-36	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, A BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES.	Litro	
	Pó, elementar, nutricionalmente completa, com 100% dos aminoácidos livres, 100% maltodextrina, 100% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, indicada para crianças de 1 a 10 anos, em embalagem original com no mínimo 400g.		NEO ADVANCE
89.40.33.024-06	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, PARA ANTI-REGURGITAÇÃO.	Litro	
	Pó, à base de proteínas do leite, maltodextrina, amido modificado e lactose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g.		NAN ESPESSAR APTAMIL PROEXPERT AR ENFAMIL AR PREMIUM
ESP - 1	LEITE DE VACA RECONSTITUÍDO	Litro	
	Fórmula infantil preparada à base de leite em pó integral, acrescido ou não de sacarose e maltodextrina,		



	acondicionado em embalagem com no mínimo 400g.		
ESP - 2	LEITE DE VACA ENGROSSADO	Litro	
	Fórmula infantil preparada, à base de leite em pó integral, acrescido de farinhas infantis diversas, no percentual de 3,5 a 10%, com ou sem sacarose, com ou sem maltodextrina de acordo com a padronização do SERVIÇO DE NUTRIÇÃO da Unidade		

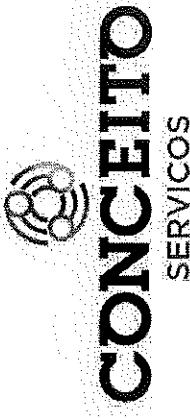
ANEXO V QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS COMPLEMENTARES

ANEXO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA
V	1	Água de Coco, Natural, sem conservantes ou qualquer outro aditivo, em embalagem individual original tipo cartonada asséptica com no mínimo 200ml.	Unidade
	2	Água mineral Natural, sem gás, embalagem individual plástica original com 200ml (copo).	Unidade
	3	Bebida láctea ou à base de extrato vegetal, com ou sem sacarose, diversos sabores, em embalagem original, cartonada asséptica, em embalagem de 200 a 250ml	Unidade
	4	Biscoito salgado, Tipo cream-cracker/Água e Sal/Água, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	kg
	5	Biscoito salgado, Tipo cream- cracker/Água e Sal/Água de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	Unidade
	6	Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisena, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	Kg
	7	Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisena, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	Unidade
	10	Torrada, fatias de pão torradas integrais ou não, salgada ou doce, de 1ª qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo 15g	Unidade
	11	Bolo diversos sabores sem recheio com ou sem sacarose. Bolo sem sacarose pode ser adoçado com adoçante de acordo com o descrito no TR.	kg
	13	Café infusão com no mínimo 8% de café de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
	15	Chá infusão, a 5% de chá de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético	Litro
	19	Coquetel laxativo, bebida preparada à base de frutas laxativas variadas com ou sem iogurte natural, com ou sem creme de leite, com ou sem cereal integral, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético.	Litro
	23	Fruta in natura ou processada	Porção
	24	Gelatina Natural em pó ou folha, preparada a base de suco de frutas e/ou vegetais, diversos sabores em porção de 80g	Porção
	25	Geleia de fruta, em embalagem original com no mínimo 15g	Unidade

26	Iogurte Integral ou desnatado, com polpa de frutas, diversos sabores, com ou sem sacarose, embalagem original, com no mínimo 150g	Unidade
27	Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
28	Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, batido com fruta, com ou sem farinha, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
29	Manteiga Extra, com ou sem sal, em embalagem original com no mínimo 10g	Unidade
30	Mingau com leite integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem lactose, com farinha em um percentual a critério do SND, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
31	Mistura nutritiva [formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção)]	Litro
32	Ovo, galinha (diversas preparações), branco ou de cor, fresco, extra, classe A	Unidade
33	Pão variados, com peso mínimo de 50g a unidade	Unidade
34	Queijo processado, sabores variados, com ou sem lactose, embalado individualmente, com no mínimo 15g	Porção
35	Refrresco Fruta natural, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético, com no mínimo 20% de polpa.	Litro
39	Suco de fruta Natural em diversos sabores	Litro

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



Rio de Janeiro, 05 de maio de 2023

Ao

ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE SAÚDE VIVARIO

Prezados Senhores,

Apresentamos a nossa proposta de preços para a Gestão e Fornecimento dos Serviços de Alimentação do complexo hospitalar do **HOSPITAL MUNICIPAL PIEDADE**, seguido das condições, quantidades e especificações apresentadas no termo de referência recebido por e-mail.

Cordialmente,

CONCEITO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS
15.676.472/0003-06

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



A **CONCEITO** Traz para sua gestão profissionais renomados e com grande experiência nacional e internacional da gestão dos serviços de alimentação para empresas, instituições de saúde, lazer, educação e “remote sites”.

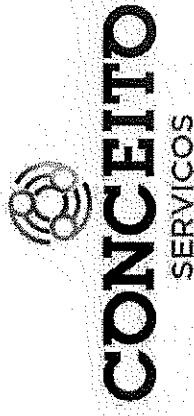
Com sede em São Luís do Maranhão, oferece para seus clientes a proximidade e agilidade nas decisões, a adaptabilidade e consciência da importância do saber servir com qualidade e segurança, tratando a saúde e a vida das pessoas com todo o respeito, seriedade e compromisso.

A **CONCEITO** **educa e disciplina os consumidores a valorizar o benefício** concedido pelas organizações.

HISTÓRIA
NASSON

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



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

DIFERENCIAS SOSSON

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

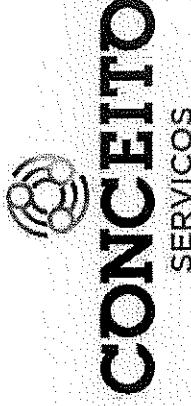


Treinamento	Carga Horária	Periodicidade	Público	Interno
Integração à cultura da empresa	8 h	1 x na contratação	Gerentes de Unidade	Interno
Integração da empresa CONCEITO e do Cliente	2 h	1 x na contratação e reciclagens semestrais	Colaboradores	Interno
Planejamento Estratégico	4 h	Anual	Supervisão Operacional 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

OPERACIONAL
TREINAMENTO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



Carga Horária

Periodicidade

Público

Interno

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

OPERAÇÃO
TREINAMENTO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



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 Autorias Técnicas	2 h	Trimestral	Supervisão Operacional	Interno
MBPP e APPCC	3 h	Semestral	Gerentes Operacionais	Externa
Avaliação do Conhecimento do MBPP	5 h	Semestral	Supervisão Operacional Gerente Operacional	Externo
Reciclagem do MBPP	2 h	Anual	Gerentes Operacionais	Interno
Higiene Pessoal, Uniformização	5 h	Semestral	Supervisão Operacional Gerente Operacional e Colaboradores	Interno
Higiene de Alimentos e Ambiente	1 h	Bimestral	Colaboradores	Interno
Higiene e Segurança do Trabalho	1 h	Bimestral	Colaboradores	Interno

OPERAÇÃO
TREINAMENTO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

• Nossa 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.

PESQUISA DE
SATISFAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

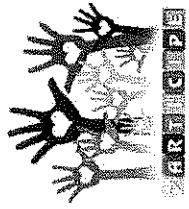
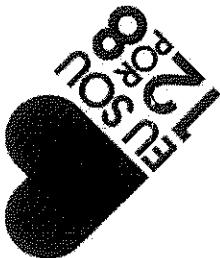
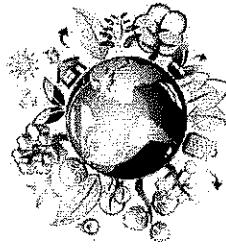
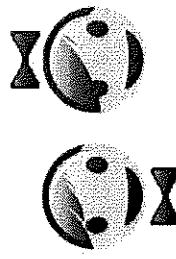
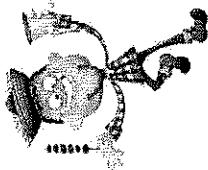


EDUCATIVAS
CAMPANHAS

- 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.

#Essa
Águia
NãoéSóSua



COM
COR
MEN

CONCEITO

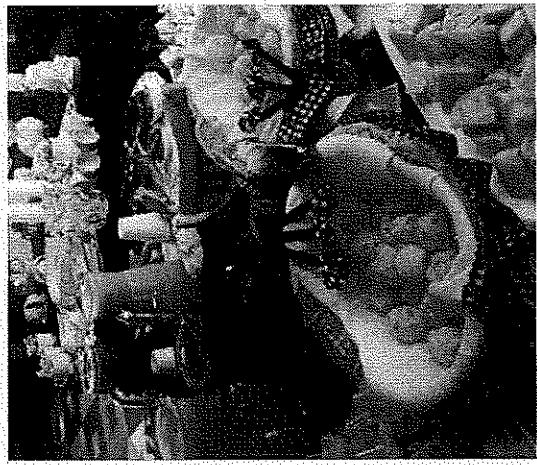
ALIMENTAÇÃO

**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.



EVENTOS, COQUEIROS, COFFEE'S

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO


CONCEITO
SERVIÇOS

PROPOSTA COMERCIAL
Serviços de Alimentação

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.

PRODUÇÃO
NUTRIÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



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 saudos 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.

PRODUTO
NUTRIÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

SERVIÇOS



Chefe da Unidade de Nutrição Clínica

- Coordenar, planejar, organizar, supervisionar e avaliar a equipe de nutrição clínica do Hospital;
- Planejar o coordenação 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 Clínicas;
- 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.

**CLÍNICA
NUTRIÇÃO**

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



SERVICOS	PREÇO
Servidor desjejum básico	R\$ 15,00
Servidor almoço básico	R\$ 34,00
Servidor Lanche básico	R\$ 15,00
Servidor jantar básico	R\$ 34,00
Paciente desjejum básico	R\$ 15,00
Paciente desjejum líquida completa	R\$ 13,00
Paciente desjejum líquida restrita	R\$ 11,00
Paciente desjejum emergência	R\$ 15,00
Paciente desjejum especial	R\$ 15,00
Paciente infantil desjejum básico	R\$ 13,00
Paciente infantil desjejum líquida completa	R\$ 13,00
Paciente infantil desjejum líquida restrita	R\$ 9,00
Paciente colação básico	R\$ 12,00
Paciente colação líquida completa	R\$ 12,00
Paciente colação líquida restrita	R\$ 11,00
Paciente colação emergência	R\$ 12,00
Paciente colação especial	R\$ 12,00

VALORES DOS
SERVIÇOS
DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



SERVIÇOS	PREÇO
Paciente infantil colação básica	R\$ 10,00
Paciente infantil colação líquida completa	R\$ 10,00
Paciente infantil colação líquida restrita	R\$ 9,00
Paciente almoço básico	R\$ 34,00
Paciente almoço líquida completa	R\$ 27,00
Paciente almoço líquida restrita	R\$ 25,00
Paciente almoço emergência	R\$ 34,00
Paciente almoço especial	R\$ 34,00
Paciente infantil almoço básico	R\$ 28,00
Paciente infantil almoço líquida completa	R\$ 28,00
Paciente infantil almoço líquida restrita	R\$ 21,00
Paciente Lanche básico	R\$ 15,00
Paciente Lanche líquida completa	R\$ 15,00
Paciente Lanche líquida restrita	R\$ 11,00
Paciente Lanche emergência	R\$ 15,00
Paciente Lanche especial	R\$ 15,00
Paciente infantil Lanche básico	R\$ 13,00
Paciente infantil Lanche líquida completa	R\$ 13,00

DE ALIMENTAÇÃO

SERVIÇOS

VALORES DOS

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

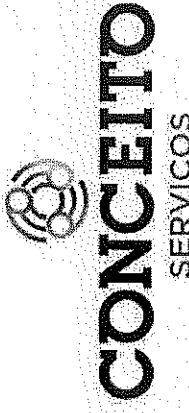


	SERVIÇOS	PREÇO
Paciente infantil lanche líquida restrita		R\$ 9,00
Paciente jantar básico		R\$ 34,00
Paciente jantar líquida completa		R\$ 27,00
Paciente jantar líquida restrita		R\$ 25,00
Paciente jantar emergência		R\$ 34,00
Paciente jantar especial		R\$ 34,00
Paciente infantil jantar básico		R\$ 28,00
Paciente infantil jantar líquida completa		R\$ 24,00
Paciente infantil jantar líquida restrita		R\$ 21,00
Paciente ceia básico		R\$ 13,00
Paciente ceia líquida completa		R\$ 13,00
Paciente ceia líquida restrita		R\$ 11,00
Paciente ceia emergência		R\$ 13,00
Paciente ceia especial		R\$ 13,00
Paciente infantil ceia básico		R\$ 11,00
Paciente infantil ceia líquida completa		R\$ 11,00
Paciente infantil ceia líquida restrita		R\$ 9,00
Acompanhante desjejum básico		R\$ 15,00
Acompanhante almoço básico		R\$ 34,00
Acompanhante lanche básico		R\$ 15,00
Acompanhante jantar básico		R\$ 34,00
Acompanhante ceia básico		R\$ 12,00

VALORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



FORMULAS	PREÇO
NAN PRO 1, APTAMIL PREMIUM +1, APTAMIL PROFUTURA 1, ENFAMIL PREMIUM 1, NAN COMFOR 1	R\$ 51,88
MILUPA 1, NESTOGENO 1, SIMILAC 1	R\$ 41,94
NAN PRO 2, APTAMIL PREMIUM + 2 e +3, APTAMIL PROFUTURA 2, ENFAMIL PREMIUM 2, NAN COMFOR 2 e 3	R\$ 38,45
NESTOGENO 2, MILUPA 2, SIMILAC 2	R\$ 63,10
NAN SEM LACTOSE, APTAMIL PROEXPERT SL, ENFAMIL SEM LACTOSE PREMIUM	R\$ 73,21
NAN SOY, APTAMIL PROEXPERT SOJA 1 e 2, ENFAMIL PRO-SOBEE PREMIUM, ISOMIL	R\$ 164,05
NAN H.A, APTAMIL PROEXPERT H.A, ENFAMIL GENTLEASE PREMIUM	R\$ 236,40
ALFARÉ, PREGOMIN PEPTI , PREGESTIMIL PREMIUM	R\$ 316,00
ALTHÉRA, APTAMIL PROEXPERT PEPTI	R\$ 322,50
NEOCATE LCP, ALFAMINO	R\$ 526,00
NEO ADVANCE	R\$ 233,00
NAN AR, APTAMIL PROEXPERT AR, ENFAMIL AIR PREMIUM	R\$ 154,70
LEITE DE VACA RECONSTITUIDO	R\$ 17,20
LEITE DE VACA ENGROSSADO	R\$ 17,20

VALORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



FORMULAS	PREÇO
NUTRISON, FRESUBIN ORIGINALSF 1000 ML	R\$ 147,00
NUTRISON ENERGY, FRESUBIN ENERGY SF 1000 ML	R\$ 154,87
OSMOLITE PLUS HN SF 1000 ML	R\$ 165,80
NOVASOURCE SENIOR SF 1000 ML	R\$ 146,44
NOVASOURCE SOYA FIBER, ISO SOURCE MIX, NUTRI ENTERAL SOYA FIBER, JEVITY 1000 ML	R\$ 64,15
JEVITY PLUS, FRESUBIN 1.2 HP FIBRE SF 1000 ML	R\$ 132,22
NUTRISON PTN PLUS MF SF 1000 ML	R\$ 127,82
NUTRISON ADVANCED PROTISON SF 500 ML	R\$ 328,00
NUTRISON ENERGY MULIFIBER, FRESUBIN ENERGY FIBRE SF 1000 ML	R\$ 128,40
NOVASOURCE GI CONTROL SF 1000 ML	R\$ 260,00
JEVITY HICAL SF 1000 ML	R\$ 138,40
ISO SOURCE 1.5 SF 1000 ML	R\$ 127,84
GLUCERNA RTN, NOVASOURCE GC SF 1000 ML	R\$ 223,20
NOVASOURCE REN SF 1000 ML	R\$ 279,80
FRESUBIN HEPA SF 500 ML	R\$ 146,04
NUTRISON ADVANCED CUBISON SF 1000 ML	R\$ 196,85
NUTRISON ADVANCED PEPTISORB SF 1000 ML	R\$ 184,55
PEPTAMEN PREBIO SF 1000 ML	R\$ 270,00
SURVIMED OPD SF 500 ML	R\$ 224,00

VALORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

FORMULAS	PREÇO
PEPTAMEN INTENSE SF 1000 ML	R\$ 720,00
PEPTAMEN HN SF 500 ML	R\$ 238,00
PEPTAMEN 1.5 SF 1000 ML	R\$ 958,00
PERATIVE SF 1000 ML	R\$ 208,00
IMPACT 1.5 SF 1000 ML	R\$ 451,98
INFANTRINI 100 ML	R\$ 72,00
NUTRINI STANDARD 200 A 250 ML	R\$ 88,00
NUTRINI ENERGY MULTIFIBER SF 500 ML	R\$ 81,00
PEPTAMEN JUNIOR 200 A 250 ML	R\$ 142,00
MODULEN 400G	R\$ 681,88
EQUIPO GRAVITACIONAL	R\$ 15,55
EQUIPO DE BOMBA DE INFUSÃO	R\$ 27,65
NUTREN 2.0, FRESUBIN 2 KCLA DRINK, ENSURE PLUS, NUTRI ENTERAL 1.5	R\$ 55,00
NUTRIDRINK PTN, FRESUBIN LIPID DRINK, FRESUBIN PTN ENERGY DRINK, ENSURE PLUS ADVANCED	R\$ 64,22
NUTRIDRINK COMPACT PROTEIN	R\$ 51,98
NUTREN SENIOR, FRESUBIN 2 KCAL FIBRE	R\$ 98,84
NUTRIDRINK MF, FRESUBIN ENERGY FIBRE DRINK	R\$ 90,55
DIASIP, GLUCERNA SR	R\$ 51,70
NOVASOURCE GC, DIAMAX	R\$ 253,00

VALORES DOS
SERVIÇOS
DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



EXTRAS	PREÇO
Água de Coco, Natural, sem conservantes ou qualquer outro aditivo, em embalagem individual original tipo cartonada asséptica com no mínimo 200ml.	R\$ 7,75
Água mineral Natural, sem gás, embalagem individual plástica original com 200ml (copo).	R\$ 2,17
Bebida láctea ou à base de extrato vegetal, com ou sem sacarose, diversos sabores, em embalagem original, cartonada asséptica, em embalagem de 200 a 250ml	R\$ 4,56
Biscoito salgado, Tipo cream-cracker/Água e Sal/Água, 1 ^a qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	R\$ 21,00
Biscoito salgado, Tipo cream-cracker/Água e Sal/Água de 1 ^a qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	R\$ 3,00
Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisana, 1 ^a qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	R\$ 21,00
Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisana, 1 ^a qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	R\$ 3,00
Biscoito doce, tipo rosquinha, diversos sabores, acondicionado em embalagem original com no mínimo 300g	R\$ 31,00
Torrada, fatias de pão torradas integrais ou não, salgada ou doce, de 1 ^a qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo 120g	R\$ 4,20
Torrada, fatias de pão torradas integrais ou não, salgada ou doce, de 1 ^a qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo 15g	R\$ 4,20
Bolo diversos sabores sem recheio com ou sem sacarose. Bolo sem sacarose pode ser adoçado com açúcar de acordo com o descrito no TR.	R\$ 34,00

VALORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

SERVIÇOS

	EXTRAS	PREÇO
Café com leite com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.		R\$ 29,00
Café infusão com no mínimo 8% de café de 1 ^a qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.		R\$ 25,00
Caldo de feijão com ou sem sal		R\$ 12,00
Chá infusão, a 5% de chá de 1 ^a qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético		R\$ 19,00
Colher descartável para refeição, resistente, medindo aproximadamente 18cm		R\$ 0,35
Conjunto de talher descartável para refeição (garfo, faca, colher), resistente para refeição, possuindo estrutura reforçada ou extra forte, indicada para refeições completas, com no mínimo 15 cm, acondicionado individualmente em saco plástico, resistente, incolor, atóxico, nas dimensões L 10 cm x C 25cm		R\$ 1,10
Copo descartável, plástico resistente, incolor, com 200ml		R\$ 0,50
Coqueteleira laxativa, bebida preparada à base de frutas laxativas variadas com ou sem iogurte natural, com ou sem creme de leite, com ou sem cereal integral, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético.		R\$ 16,00
Embalagem descartável, em poliestireno expandido com 4 divisórias, retangular, tampa separada com no mínimo 900 ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.		R\$ 3,50
Embalagem descartável, em poliestireno expandido sem divisória, redonda, tampa separada com no mínimo 700 ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.		R\$ 3,00
Embalagem descartável, bandeja 04 Divisórias com capacidade mínima de 1.200ml, formato retangular, material polipropileno, base branca, tampa transparente, própria para refeições transportadas e uso em micro-ondas.		R\$ 3,50

VALORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



	EXTRAS	PREÇO
Fruta in natura ou processada		R\$ 4,10
Gelatina Natural em pó ou folha, preparada a base de suco de frutas e/ou vegetais, diversos sabores em porção de 80g		R\$ 7,30
Geleia de fruta, em embalagem original com no mínimo 15g		R\$ 3,50
Iogurte Integral ou desnatado, com polpa de frutas, diversos sabores, com ou sem sacarose, embalagem original, com no mínimo 150g		R\$ 6,65
Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.		R\$ 21,22
Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, batido com fruta, com ou sem farinha, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.		R\$ 35,12
Manteiga Extra, com ou sem sal, em embalagem original com no mínimo 10g		R\$ 2,30
Mingau com leite integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem lactose, com farinha em um percentual a critério do SND, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.		R\$ 17,00
Mistura nutritiva [formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteíco (com no mínimo 8g de proteína por porção), polimérico, com ou sem lactose, com ou sem sacarose, com vitaminas, com minerais, com ou sem sabor, mantendo a diluição proporcional à recomendada pelo fabricante, adicionada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem lactose, ou suco de frutas ou bebida à base de proteína de vegetal]		R\$ 19,00
Ovo, galinha (diversas preparações), branco ou de cor, fresco, extra, classe A		R\$ 2,50
Pão variados, com peso mínimo de 50g a unidade		R\$ 3,00
Queijo processado, sabores variados, com ou sem lactose, embalado individualmente, com no mínimo 15 gramas		R\$ 3,50

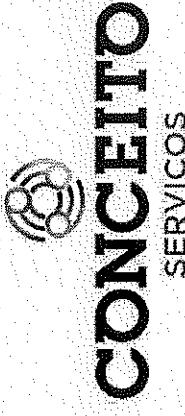
VALORES DOS

SERVIÇOS

DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



EXTRAS	PREÇO
Refresco Fruta natural, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético, com no mínimo 20% de polpa.	R\$ 9,00
Sanduíche de pão de forma 50g com queijo prato ou minas 30g	R\$ 7,28
Sopa com proteína, com ou sem verdura, com ou sem legumes, com ou sem leguminosas, com ou sem massas, com ou sem sal	R\$ 34,00
Sorvete em diversos sabores com ou sem sacarose.	R\$ 9,00
Suco de fruta Natural em diversos sabores	R\$ 17,00
Suco de frutas natural, sem água, sem açúcar, sem conservante ou qualquer outro aditivo, em embalagem cartonada, asséptica, diversos sabores, com no mínimo 200ml	R\$ 17,00
Pasta de leguminosa (soja ou grão de bico), salgada, porcionada em embalagem individual descartável.	R\$ 34,00

VALORES DOS
SERVIÇOS
DE ALIMENTAÇÃO

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



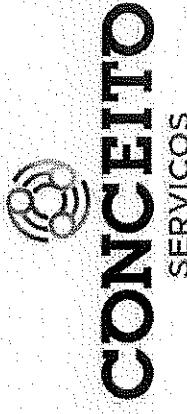
SERVIÇO	ESTIMATIVA	PREÇO UNITÁRIO	TOTAL
DESEJUIM PACIENTE	1241	R\$ 15,00	R\$ 18.615,00
COLAÇÃO PACIENTE	1188	R\$ 13,00	R\$ 15.444,00
ALMOÇO PACIENTE	1183	R\$ 34,00	R\$ 40.222,00
LANCHE PACIENTE	1214	R\$ 15,00	R\$ 18.210,00
JANTAR PACIENTE	1297	R\$ 34,00	R\$ 44.098,00
CEIA PACIENTE	1304	R\$ 12,00	R\$ 15.648,00
DESEJUIM ACOMPANHANTE	146	R\$ 15,00	R\$ 2.190,00
ALMOÇO ACOMPANHANTE	192	R\$ 34,00	R\$ 6.528,00
LANCHE ACOMPANHANTE	0	R\$ 15,00	R\$ -
JANTAR ACOMPANHANTE	157	R\$ 34,00	R\$ 5.338,00
CEIA ACOMPANHANTE	0	R\$ 12,00	R\$ -
DESEJUIM SERVIDOR	161	R\$ 15,00	R\$ 2.415,00
ALMOÇO SERVIDOR	768	R\$ 34,00	R\$ 26.112,00
LANCHE SERVIDOR	170	R\$ 15,00	R\$ 2.550,00
JANTAR SERVIDOR	361	R\$ 34,00	R\$ 12.274,00
TOTAL PREVISTO			R\$ 209.644,00

* TOTAL ESTIMADO PARA O PERÍODO DE 30 DIAS CONSIDERANDO A ESTIMATIVA DO MÊS 02/2023

ESTIMATIVAS

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



SERVIÇO	ESTIMATIVA	PREÇO UNITÁRIO	TOTAL
DESEJUM PACIENTE	3723	R\$ 15,00	R\$ 55.845,00
COLAÇÃO PACIENTE	3564	R\$ 13,00	R\$ 46.332,00
ALMOÇO PACIENTE	3549	R\$ 34,00	R\$ 120.666,00
LANCHE PACIENTE	3642	R\$ 15,00	R\$ 54.630,00
JANTAR PACIENTE	3891	R\$ 34,00	R\$ 132.294,00
CEIA PACIENTE	3912	R\$ 12,00	R\$ 46.944,00
DESEJUM ACOMPANHANTE	438	R\$ 15,00	R\$ 6.570,00
ALMOÇO ACOMPANHANTE	576	R\$ 34,00	R\$ 19.534,00
LANCHE ACOMPANHANTE	0	R\$ 15,00	R\$ -
JANTAR ACOMPANHANTE	471	R\$ 34,00	R\$ 16.014,00
CEIA ACOMPANHANTE	0	R\$ 12,00	R\$ -
DESEJUM SERVIDOR	483	R\$ 15,00	R\$ 7.245,00
ALMOÇO SERVIDOR	2304	R\$ 34,00	R\$ 78.336,00
LANCHE SERVIDOR	510	R\$ 15,00	R\$ 7.650,00
JANTAR SERVIDOR	1083	R\$ 34,00	R\$ 36.822,00
TOTAL PREVISÃO			R\$ 628.932,00

* TOTAL ESTIMADO PARA O PERÍODO DE 90 DIAS CONSIDERANDO A ESTIMATIVA DO MÊS 02/2023

ESTIMATIVAS

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



De acordo com a planilha de custo (em anexo) e os preços apresentados na proposta é extremamente inexequível o contrato de fornecimento de alimentação para o HOSPITAL MUNICIPAL PIEDADE, devido à alta mão de obra necessária e ao pouco volume de vendas. Os custos trabalhistas estão consumindo uma grande parte da receita, o que significa que o negócio não está gerando receitas suficientes para cobrir esses custos. É improvável que o negócio seja viável a menos que haja uma redução significativa nos custos trabalhistas ou um aumento significativo no volume de vendas.

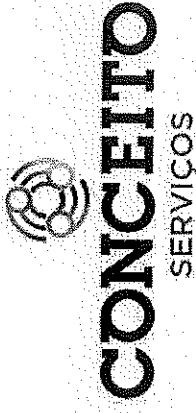
De acordo com a proposta apresentada, que já contempla um valor de refeição acima do praticado hoje em dia, estamos falando de um déficit de 216k/MÊS

Importante salientar que as estimativas foram feitas de acordo com o faturamento da unidade no mês 02/2023.

FINAIS
CONSIDERAGOES

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Vale ressaltar ainda, que os itens como: **FÓRMULAS E EXTRAS** não compõem a estimativa mensal tampouco a estimativa para o período de 90 dias. Tais itens tem seu consumo variável e não é possível mensurar os mesmos nas estimativas, podendo ter grandes oscilações entre um mês e outro.

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO



FUNÇÃO	QUANTIDADE
NUTRICIONISTA GERENTE	1
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO DIETA	2
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO FUNCIONARIOS	1
COZINHEIRO	4
MAGAREFF	1
AUXILIAR DE COZINHA	1
COPEIRO DIA	24
COPEIRO NOTURNO	2
AUX. SERVI. GERAIS	5
ESTOQUISTA	2
	43

COLABORADORES
E QUADRO DE

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 5ª REGIÃO

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Nº 1128165/2021

Declaro, para os devidos fins, a respeito da empresa <u>ANNA MELISSA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS</u> , CNPJ <u>25.742.000/0001-56</u> , registrada no CRM-6 sob o nº <u>123456</u> , o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:
Atado social da pessoa jurídica emitente do Atestado: <u>SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BHANUAR</u> CNPJ: <u>12.345.678/0001-55</u>
Data de emissão do atestado: <u>25/02/2021</u>
Registrado sob o número <u>1128165/2021</u>

Valido para licitação desde que acompanhado da respectiva CERTIFICAÇÃO DE REGISTRO E QUALIFICAÇÃO

-CRM 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 CRM nº 510/2012.

CERTIFICAÇÃO VÁLIDA ATÉ: 31/03/2026

CERTIFICO ESTATO: EM: 26/03/2021

Para validar a autenticidade deste Certificado consulte: www.crm6.org.br - Opção Atestamento Online » Confirmação de Certificado.
Este Declarado está registrado sob o nº 1128165/2021.
Declaração expedida eletronicamente, conforme Resolução CRM nº 650/2020.
cota: 100%

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 5ª REGIÃO

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Nº 1126196/2021

Declaro, para os devidos fins, a respeito da empresa <u>ANNA MELISSA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS</u> , CNPJ <u>25.742.000/0001-56</u> , registrada no CRM-6 sob o nº <u>123456</u> , o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:
Atado social da pessoa jurídica emitente do Atestado: <u>SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E SERVIÇOS PÚBLICOS - SEMOSP</u> CNPJ: <u>06.345.123/0001-30</u>
Data de emissão do atestado: <u>02/03/2021</u>
Registrado sob o número <u>1126196/2021</u>

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva CERTIFICAÇÃO DE REGISTRO E QUALIFICAÇÃO

-CRM 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 CRM nº 510/2012.

CERTIFICAÇÃO VÁLIDA ATÉ: 31/03/2026

CERTIFICO ESTATO: EM: 26/03/2021

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crm6.org.br - Opção Atestamento Online » Confirmação de Certificado.
Esta Declaração está registrada sob o nº 1126196/2021.
Declaração expedida eletronicamente, conforme Resolução CRM nº 650/2020.
cota: 100%

Página 1 de 1
Câmara Brasileira de Certificação e Registro de Profissões e Títulos

ATESTADOS DE CAPACIDADE TECNICA

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO



ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APÊNDICO DE DESENHOS
DE ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Assentem, a pedido do interessado e no dia de governo, mediante de descrença acidental da necessidade, que o AVANÇO ALIMENTACAO SERVICO S.A.E.I.L., inscrito no CNPJ n.º 15.765.000/0001-11, declarou a constabilidade anual.

W. H. H. STANLEY, JR.—*Water Works and Sewerage*, Vol. 25, No. 1, January 1933.

CONCEITO
SERVICOS



卷之三

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADES PESSOAS:
1. CLESENIA PACIENTE
2. CLESENIA COMPANHANTE
3. DESIUM SERVIDOR
4. COLACIO PACIENTE
5. COLACIO COMPANHANTE
6. ALHOJO PACIENTE
7. ALHOJO COMPANHANTE
8. ALMOÇO SERVIDOR
9. LANCHE PACIENTE
10. LANCHE COMPANHANTE
11. LANCHE SERVIDOR
12. JANJAR PACIENTE
13. JANJAR COMPANHANTE
14. CEA PACIENTE
15. CEA COMPANHANTE
16. CEA SERVIDOR
17. AGUA 20 LTS
18. CAFE REFEITORIO
19. CAFE AREA FECHADAS
20. CAFE AREA FECHADAS
21. CAFE REFEITORIO
22. CAFE AREA FECHADAS

Resumindo, é claro, que as prestações dos serviços sociais representam uma despesa operacional, tendo a estruturação de custos de engajamento, contendo a despesa técnica e conexões estabelecidas.

תְּלִימָדָה

卷之三

卷之三

¶ Rito Acuña, No. 1 Bata Nove. 1974
had been do. do. do. -do.
I have 43. 20. 20. 20. 20. 20. 20. 20. 20.
all the pieces of the instrument are in good condition.

CAPACIDAD DE TECNICA ATESTADOS DE

CONCEITO

ALIMENTAÇÃO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA
CAPACIDADES DE

APROVAÇÃO DE APRENDIZO DE ENFERMEIRO DE ATENDIMENTO NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPECP, Instituto no CNPJ/MF sob nº 21.261.428/0001-36, com sede na Rua Santa Cândida, nº 135, Mansueta - Bairro Jardim das Rosas, CEP... 22.264-000, por autorização da sua representante legal, o diretor do Instituto Sr. Mauro Lúcio Góes, deixa constar que o(a) Enfermeiro(a) nº 0002262277, licenciado pela IPECP e no momento sob o nº 072.572.177-06, atende para todos os fins da direta, sob a Placa Jurídica N°014 ALFAGO ALBERTO E SANTOS FERREIRA, Instituto nº CNA nº 7.15.876.472/0001-36, credenciada na esp. 11 - Polígonos Recreativos, sala 3, nº 21. Rua 25 de Julho, imediação da Sra. Júlia, cidade de Manaus, presta serviços para a Unidade Clínica Instituto de Psicologia Clínica Educacional Profissional - IPECP, localizada no nº 32.100-402/0002-40, na sede e abriga descrevendo-a da forma "cabulatice", com estrutura equipada, moderna e confortável.

Até dia 20/03/2022

Parecer do Encarregado de Educação

Presidente do Conselho de São Francisco Hospital Estadual Dr. Hélio Vargas (HESF) & Unidades de
Pronto Atendimento da Praia do Sol, das Unidades medicadas na Avenida Lobo Júnior, nº 2233,
Saúde Pública Federal, Rio de Janeiro/RJ.

Autorizada responsável: LÉSTER FERreira SILVA COSTA

Setor de Desenvolvimento Social (SDS)

Secretaria dos Assuntos Previdenciários Área de Administração e Manutenção (AM), QUANTIDAS,

100%

SERVIÇO	QUANTIDADE MÉS
Diárias	9.452
Consulta	9.016
Atend.	16.520

Para Manutenção, FTE - Horário 5, Rio de Janeiro - RJ

Prezado(a)

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPECP

CONCEITO
SERVIÇOS

Unidades	8.375
Atend.	23.648

Pela profissional, fornecendo a presente.

Enc. do paciente D. da Silva Júnior 03/2022.

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPECP

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO



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.

OBSERVAÇÕES
GERAIS

CONCEITO
ALIMENTAÇÃO

CONCEITO
SERVIÇOS

DADOS CADASTRAIS

CONCEITO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇO

AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI

CNPJ: 15.676.472/0003-06

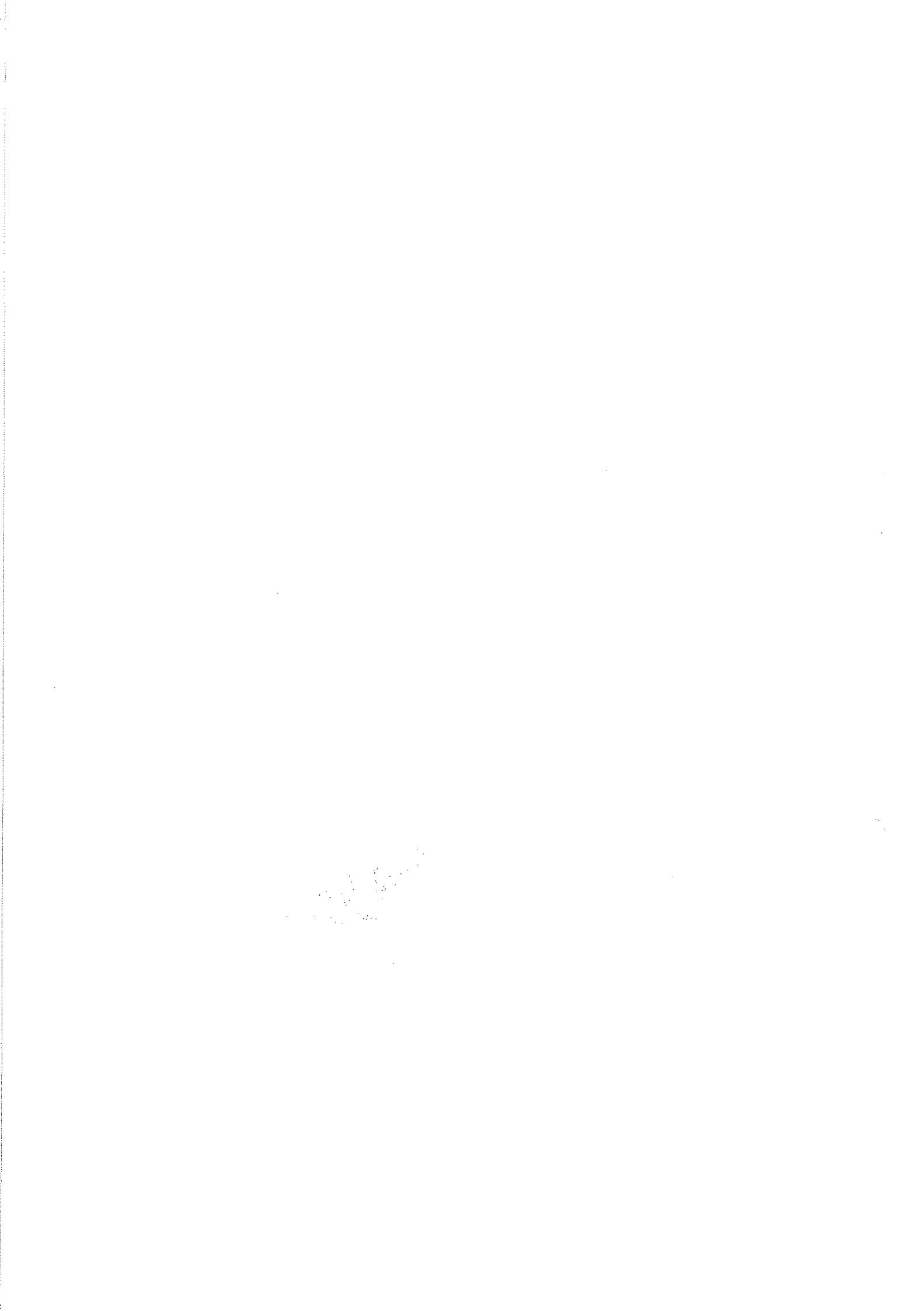
FILIAL: AV. RIO BRANCO N° 185 SALA 1020 ED. MARQUES DO HERVAL

CENTRO RIO DE JANEIRO/RJ CEP: 20.040-902

FONE (21) 99151-1525

E-MAIL: conceito@conceitoalimentacao.com.br

Norman Araújo Barbosa Junior
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ:15.676.472/0003-06
DIRETOR OPERACIONAL



AUTORIZAÇÃO DE CONTRATAÇÃO
DE SERVIÇO.

Autorizo por meio desta, a contratação da Empresa **AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, especializada na prestação de serviço de Alimentação, para atender a necessidades do **Hospital Municipal da Piedade**, em virtude da necessidade de realização dos serviços acima descritos.

Data:09/04/2023

*JOSE RICARDO BARROS PACHECO
Coordenação Geral de Saúde
CRM: 53.60525-9
Matrícula: 22934
VIVA RIO*

OSS VIVA RIO

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

A M W ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
AV. RIO BRANCO Nº 185 SALA 1020
Telefone: (21) 99151-1525

CNPJ 15.676.472/0003-06
BAIRRO: CENTRO
CIDADE: RIO DE JANEIRO/RJ
E-MAIL: conceito@conceitoalimentacao.com.br

A - Data da apresentação da proposta (dia/mês/ano)	05/05/2023
B - Município / UF	RIO DE JANEIRO / RJ
C - Ano do Acordo, Convenção ou Semelhança Normativa do Dissídio Coletivo:	2023
D - Prazo de Execução Contratual:	90 DIAS

Mão de Obra vinculada à execução contratual

SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1.1 MÃO-DE-OBRA

FUNÇÃO	QUANTIDADE	SALÁRIO	VALOR MENSAL
NUTRICIONISTA GERENTE	1	R\$ 4.100,00	R\$ 4.100,00
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO DIETA	2	R\$ 3.751,00	R\$ 7.502,00
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO FUNCIONARIOS	1	R\$ 3.751,00	R\$ 3.751,00
COZINHEIRO	4	R\$ 1.848,00	R\$ 7.392,00
MAGAREFE	1	R\$ 1.848,00	R\$ 1.848,00
AUXILIAR DE COZINHA	1	R\$ 1.722,60	R\$ 1.722,60
COPEIRO DIA	24	R\$ 1.722,60	R\$ 41.342,40
COPEIRO NOTURNO	2	R\$ 1.722,60	R\$ 3.445,20
AUX. SERVI. GERAIS	5	R\$ 1.639,00	R\$ 8.195,00
ESTOQUISTA	2	R\$ 1.848,00	R\$ 3.696,00
	43	SUBTOTAL SALÁRIOS	R\$ 82.994,20
Adicional noturno	1%	% sobre subtotal Salários	750,29
Adicional Insalubridade 20%	13%	% sobre subtotal Salários	11.180,00
Adicional Hora Extra	2%	% sobre subtotal Salários	1.659,88
Intervalo Intrajornada	2%	% sobre subtotal Salários	1.659,88
		SUBTOTAL ADICIONAIS	R\$ 15.250,06
MÓDULO 1 - TOTAL DA REMUNERAÇÃO			R\$ 98.244,26

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

	VALOR MENSAL (R\$)
Vale Transporte	R\$ 5.160,00
Cesta Básica / Vale Alimentação	R\$ 9.890,00
Assist. Médica e familiar (Contribuições Sindicais)	R\$ 6.187,70
MÓDULO 2 - TOTAL BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS	R\$ 21.237,70

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

SubMódulo 3.1 - Despesas Diversas	VALOR MENSAL (R\$)
PROVEDOR INTERNET	R\$ 150,00
ANALISES MICROBIOLÓGICA	R\$ 700,00
EXAMES LABORATORIAIS FUNCIONÁRIOS	R\$ 1.000,00
SISTEMA DE INFORMÁTICA / CONTROLE ESTOQUE	R\$ 500,00
MATERIAL DE ESCRITÓRIO	R\$ 500,00
DEDETIZAÇÃO	R\$ 540,00
LOCAÇÃO DE IMPRESSORAS	R\$ 400,00
UNIFORMES / EPI'S	R\$ 1.500,00
MANUTENÇÃO PREDIAL	R\$ 500,00
VIAGENS/LOCOMOÇÕES/ESTACIONAMENTO	R\$ 500,00
GAS DE COZINHA	R\$ 5.000,00
TOTAL do SubMódulo 3.1 - Despesas Diversas	R\$ 11.290,00

SubMódulo 3.2 - Matéria prima (alimentos, descartáveis, limpeza)

ITEM	UNIDADE	Qtde MENSAL	Materia Prima VALOR UNITÁRIO (R\$)	Materia Prima VALOR MENSAL (R\$)
Gê. Alimentícios, Descartáveis e Limpeza		1	R\$ 150.000,00	R\$ 150.000,00
TOTAL do SubMódulo 3.2 - Materia prima (alimentos, descartáveis, limpeza)				

SubMódulo 3.3 - Utensílios / Equipamentos

Denominação / Descrição	Apresentação	Qtde Mensal	Preço Unitário (R\$)	VALOR MENSAL (R\$)
Utensílios / Equipamentos / Reposição e Implantação e Investimento Inicial		1	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00
TOTAL do SubMódulo 3.3 - Utensílios / Equipamentos				

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

MÓDULOS 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

SubMódulo 4.1 - Encargos Previdenciários e FGTS

	%		VALOR MENSAL (R\$)
A1 - INSS	20,00%		R\$ 19.648,85
A2 - SESI/SESC	1,50%		R\$ 1.473,66
A3 - SENAI/SENAC	1,00%		R\$ 982,44
A4 - INCRA	0,20%		R\$ 196,49
A5 - Salário Educação	2,50%		R\$ 2.456,11
A6 - FGTS e Contribuição Social	8,00%		R\$ 7.859,54
A7 - Seguro Acidente de Trabalho - SAT (BC = RAT 3,00% X FAP 0,50)	2,00%		R\$ 1.964,89
A8 - SEBRAE	0,60%		R\$ 589,47
TOTAL DO SubMódulo 4.1	35,80%		R\$ 35.171,44

SubMódulo 4.2 - 13º Salário e Adicionais

	%		VALOR MENSAL (R\$)
B1 - Férias	8,33%		R\$ 8.183,75
B2 - Adicional 1/3 férias	2,78%		R\$ 2.729,03
B3 - Auxílio doença	0,03%		R\$ 25,35
B4 - Licença paternidade	0,02%		R\$ 20,43
B4 - Licença maternidade	0,03%		R\$ 32,42
B5 - Faltas legais	2,22%		R\$ 2.183,18
B6 - Acidente de trabalho	0,04%		R\$ 35,17
B7 - Aviso prévio de trabalho	0,39%		R\$ 385,71
B8 - 13º salário	8,33%		R\$ 8.183,75
TOTAL DO SubMódulo 4.2	21,89%		R\$ 21.778,79

SubMódulo 4.3 - Avisos e Indenizações

	%		VALOR MENSAL (R\$)
C1 Aviso prévio indenizado	1,68%		R\$ 1.652,96
C2 Indenização adicional	0,79%		R\$ 776,13
C3 Indenizações (recessões sem justa causa)	0,75%		R\$ 736,83
TOTAL DO SubMódulo 4.3	4,34%		R\$ 3.165,92

SubMódulo 4.4 - Incidência Cumulativa

	%		VALOR MENSAL (R\$)
D1 - Inc cum grupo AxB	5,73%		R\$ 3.444,66
TOTAL DO SubMódulo 4.4	5,73%		R\$ 3.444,66

Quadro Resumo - Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas

	%		VALOR MENSAL (R\$)
4.1 - Encargos Previdenciários e FGTS	35,80%		R\$ 35.171,44
4.2 - 13º Salário e Adicionais	21,89%		R\$ 21.778,79
4.3 - Avisos e Indenizações	4,34%		R\$ 3.165,92
4.4 - Incidência Cumulativa	5,73%		R\$ 3.444,66
TOTAL DO QUADRO RESUMO - Módulo 4	67,76%		R\$ 63.560,81

QUADRO RESUMO - Módulos 1 a 4

	%		VALOR MENSAL (R\$)
Mão de obra vinculada + Insumos Diversos	25,83%		R\$ 98.244,26
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	6,19%		R\$ 21.237,70
MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS	6,50%		R\$ 11.290,00
MÓDULO 3: SubMódulo 3.1 - Despesas Diversas	41,65%		R\$ 150.000,00
MÓDULO 3: SubMódulo 3.2 - Matéria prima	1,95%		R\$ 15.000,00
MÓDULO 3: SubMódulo 3.3 - Utensílios / Equipamentos	17,89%		R\$ 63.560,81
MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	17,89%		R\$ 63.560,81
TOTAL DO QUADRO RESUMO	100,00%		R\$ 359.332,76

MÓDULO 5: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

SubMódulo 5.1 - Custos Indiretos e Lucro

	%		VALOR MENSAL (R\$)
Despesas operacionais e administrativas	0,00%		R\$ -
Lucro	5,00%		R\$ 4.912,21
TOTAL DO SubMódulo 5.1	5,00%		R\$ 4.912,21

SubMódulo 5.2 - Tributos

	%		VALOR MENSAL (R\$)
5.2 - Tributos Federais, Estaduais e Municipais	15,25%		R\$ 26.598,96
IRRF	1,50%		R\$ 5.389,99
PIS/COFINS/CSLL	4,65%		R\$ 16.708,97
ICMS	3,00%		R\$ 4.500,00
TOTAL DO SubMódulo 5.2	15,25%		R\$ 26.598,96

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO RESUMO - Valor Mensal dos Serviços	VALOR MENSAL (R\$)
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	R\$ 98.244,26
MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS	R\$ 21.237,70
MÓDULO 3: SubMódulo 3.1 - Despesas Diversas	R\$ 11.290,00
MÓDULO 3: SubMódulo 3.2 - Matéria prima	R\$ 150.000,00
MÓDULO 3: SubMódulo 3.3 - Utensílios / Equipamentos	R\$ 15.000,00
MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	R\$ 63.560,81
MÓDULO 5.1: CUSTOS INDIRETOS E LUCRO	R\$ 4.912,21
MÓDULO 5.2: TRIBUTOS	R\$ 26.598,96
VALOR MENSAL DO SERVIÇO	R\$ 390.843,94
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA (SEMESTRAL) (valor mensal serv. X 03 meses de exec. Contratual)	R\$ 1.172.531,82

QUADRO RESUMO - CUSTO POR EMPREGADO	VALOR MENSAL (R\$)
Mão de Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	R\$ 1.964,89
MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS	R\$ 424,75
MÓDULO 3: SubMódulo 3.1 - Despesas Diversas	R\$ 225,80
MÓDULO 3: SubMódulo 3.2 - Matéria prima	R\$ 3.000,00
MÓDULO 3: SubMódulo 3.3 - Utensílios / Equipamentos	R\$ 300,00
MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	R\$ 1.271,22
SUBTOTAL MÓDULOS 1 A 4	R\$ 7.186,66
MÓDULO 5.1: CUSTOS INDIRETOS E LUCRO	R\$ 98,24
MÓDULO 5.2: TRIBUTOS	R\$ 531,98
VALOR MENSAL DO CUSTO POR EMPREGADO	R\$ 7.816,88

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 1.172.531,82

TOTAL DA PROPOSTA por extenso	UM MILHÃO CENTO E SETENTA E DOIS MIL QUINHENTOS E TRINTA E UM REAIS E OITENTA E DOIS CENTAVOS
--------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Dados do representante que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou procuração:

NOME: NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR
RG. 4438631 / Órgão Expedidor: DGPC/GO

CARGO: DIRETOR OPERACIONAL
CPF nº: 008.552.021-73

Local e Data: RIO DE JANEIRO 28 DE ABRIL DE 2023

NORMAN ARAÚJO BARBOSA JUNIOR
A W M ARAÚJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
15.676.472/0003-06
DIRETOR OPERACIONAL



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO
15.676.472/0001-36
MATRIZ

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL

DATA DE ABERTURA
08/06/2012

NOME EMPRESARIAL
AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)
CONCEITO ALIMENTACAO

PORTE
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

81.11-7-00 - Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais

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

206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO

R 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03;

NÚMERO

21

COMPLEMENTO

CEP

65.074-180

BAIRRO/DISTRITO

COHAMA

MUNICÍPIO

SAO LUIS

UF

MA

ENDEREÇO ELETRÔNICO

CONCEITO@CONCEITOALIMENTACAO.COM.BR

TELEFONE

(98) 8161-7390

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)

SITUAÇÃO CADASTRAL

ATIVA

DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL

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 **08/05/2023 às 18:09:46** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

ALTERAÇÃO CONTRATUAL N° 05
Consolidação Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ:15.676.472/0001-36

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 artigo 1.033 e 980-A da Lei nº 10.406/02, e em conformidade com a Lei 12.441/2011 e IN 35/2017 DREI., alterar o Contrato Social da empresa, conforme as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - ALTERAÇÃO DAS ATIVIDADES SECUDÁRIAS

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, SERVIÇOS COMBINADOS PARA APOIO A EDIFÍCIOS, EXCETO CONDOMÍNIOS PREDIAIS.

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.

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 05

Consolidação Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ:15.676.472/0001-36

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.

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, SERVIÇOS COMBINADOS PARA APOIO A EDIFÍCIOS, EXCETO CONDOMÍNIOS PREDIAIS.

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, SERVIÇOS COMBINADOS PARA APOIO A EDIFÍCIOS, EXCETO CONDOMÍNIOS PREDIAIS.**

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;

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 05

Consolidação Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ:15.676.472/0001-36

- 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;
- 8111-7/00 - Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais.

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.

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 NIRE 33901600803 / CNPJ 15.676.472/0003-06 com SEDE na AVENIDA RIO BRANCO, 00185, Bairro CENTRO RIO DE JANEIRO - RJ, CEP: 20040-007 e NIRE 35920132528 / CNPJ 15.676.472/0002-17 na RUA PROFESSOR EDGARD DE MORAES, 83, Bairro JD PROF BENOÀ SANTANA DE PARNAIBA - SP, CEP: 06502-010.

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 05
Consolidação Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI
AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI
CNPJ:15.676.472/0001-36

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



MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital

Secretaria de Governo Digital

Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração

Página 5 de 5

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 07/06/2022 11:50 SOB N° 20220702144.

PROTOCOLO: 220702144 DE 07/06/2022.

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12207254539. CNPJ DA SEDE: 15676472000136.

NIRE: 21600179785. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 03/06/2022.

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

JUCEMA

RICARDO DINIZ DIAS

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.

A W M ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

15.676.472/0001-36

Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, Sala 03,21 CEP 65074-180 São Luís/MA

Ao Setor de contratos da OSS Viva Rio

Tendo em vista o devido atendimento ao instrumento convocatório referente ao contrato do HOSPITAL MUNICIPAL DA PIEDADE, declaramos:

- Que atenderemos ao que dispõe o art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, em seu inciso XXXIII que assim determina:
“Proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos”
- inteira submissão aos termos deste Edital.

São Luis/MA 11 de maio de 2023

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 15.676.472/0001-36
DIRETOR OPERACIONAL

Assinado de forma digital por AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA/15676472000306
Dados: 2023.05.11 | 13:53:43 -03'00'

Norman Araújo Barbosa Junior
A W M ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ: 15.676.472/0001-36
DIRETOR OPERACIONAL

**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.º 15.676.472/0002-17, localizada e estabelecida na rua: R Professor Edgar de Moraes nº 83, Jardim Professor Benoa, Santana de Parnaíba – SP, CEP: 06.502-010, presta serviços ao INSTITUTO SALUTEM VITA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº. 07.771.646/0001-11, com sede na av. Brasil nº. 422, sala 03, Bairro Jardim São Luiz, na cidade de Santana de Parnaíba - São Paulo, da qual atesta a prestação de serviços de fornecimento de refeições e serviços de nutrição hospitalar.

Nº do Contrato: 001/2021

Vigência: Até 25 de junho de 2023.

Período de Execução: 28/02/2022 à
09/01/2023.

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



Instituto Salutem Vita

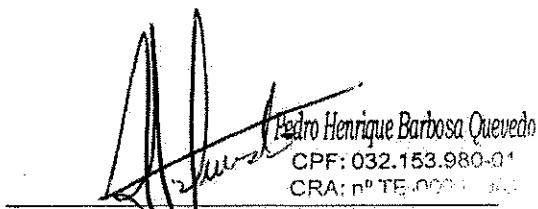
Descrição das Atividades Prestadas:

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 ACOMPANHANTE	420
17	CEIA SERVIDOR	1487
18	AGUÁ 20 LTS	67
19	CAFÉ REFEITORIO	597
20	CAFÉ ÁREAS FECHADAS	595
21	CHÁ REFEITORIO	340

Santana de Parnaíba – SP, 9 de janeiro de 2023.

Registrarmos, 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.



Pedro Henrique Barbosa Quevedo
CPF: 032.153.980-01
CRA: nº 15.007-1

Pedro Henrique Barbosa Quevedo

Gestor Hospitalar

CNPJ 07.771.646/0001-11

Av Brasil, 422, sala 03, Jardim São Luís,
Santana de Parnaíba - SP.
CEP 06502-210

**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. LEONARDO FONSECA LOPES, portador da cédula de identidade nº 201.747, expedido pela OAB/RJ, e inscrito no CPF/MF sob o nº 136.593.097-10, atesta, para todos os fins de direito, que a Pessoa Jurídica **AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, estabelecida na Rua 13 – Rodrigues Fernandes, sala 03, nº 21, Bairro Cohama, município de São Luis, estado do Maranhão, presta serviços abaixo discriminados, para a Pessoa Jurídica INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP, inscrita no CNPJ nº 33.981.408/0001-40, 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, nº 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, 02 de fevereiro de 2023.

**LEONARDO
FONSECA LOPES**

Assinado digitalmente por LEONARDO
FONSECA LOPES
DN: cn=LEONARDO FONSECA LOPES,
c=BR, o=ICP-Brasil, ou=ADVOGADO,
email=juridico.ipcep@gmail.com
Data: 2023.02.02 09:38:45 -03'00'

**INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL -
IPCEP**

Balanço Patrimonial

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA

Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA - 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 6.196,0

Conta	Descrição	31/12/2022
1	*** Ativo ***	4.409.361,99 D
1.01	Ativo Circulante	3.868.642,99 D
1.01.01	Disponibilidades	2.924.054,05 D
1.01.01.01	Numerários em Espécie	2.924.054,05 D
1.01.01.01.02	Conta bancária	2.924.054,05 D
1.01.01.01.02.0001	BANCO Inter	244.747,93 D
1.01.01.01.02.0002	BANCO DO BRASIL	2.679.306,12 D
1.01.03	Clientes	944.588,94 D
1.01.03.01	Clientes Nacionais	944.588,94 D
1.01.03.01.01	Duplicatas a Receber	944.588,94 D
1.01.03.01.01.0001	Clientes Diversos	944.588,94 D
1.07	Ativo não Circulante	540.719,00 D
1.07.04	Imobilizado	540.719,00 D
1.07.04.01	Bens em Operação	540.719,00 D
1.07.04.01.01	Bens Utilizados na Produção e/ou Prestação de Serviços	540.719,00 D
1.07.04.01.01.0003	Equipamentos, Máquinas e Instalações Industriais	200.000,00 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
Total Ativo		4.409.361,99 D
2	*** Passivo ***	4.409.361,99 C
2.01	Passivo Circulante	1.396.876,16 C
2.01.01	Obrigações de Curto Prazo	1.396.876,16 C
2.01.01.01	Fornecedores	447.739,07 C
2.01.01.01.01	Fornecedores Nacionais	447.739,07 C
2.01.01.01.01.0001	Fornecedores Diversos	447.739,07 C
2.01.01.03	Obrigações Trabalhistas, Previdenciárias e Fiscais	864.377,86 C
2.01.01.03.01	Obrigações Trabalhistas e Previdenciárias	720.907,33 C
2.01.01.03.01.0001	INSS a Recolher	403.209,24 C
2.01.01.03.01.0002	FGTS a Recolher	69.620,45 C
2.01.01.03.01.0010	Salários a Pagar	248.077,64 C
2.01.01.03.03	Obrigações Fiscais	143.470,53 C
2.01.01.03.03.0020	Outros Impostos e Taxas a Recolher	143.470,53 C
2.01.01.21	Provisões	84.759,23 C
2.01.01.21.02	Provisões de Natureza Trabalhista	84.759,23 C
01.01.21.02.0003	INSS sobre Décimo Terceiro Salário	84.759,23 C
2.07	Patrimônio Líquido	3.012.485,83 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	1.912.485,83 C
2.07.07.01	Outras Contas	1.912.485,83 C
2.07.07.01.01	Lucros Acumulados	2.028.085,83 C
2.07.07.01.01.0001	Lucros Acumulados e/ou Saldo à Disposição da Assembléia	2.028.085,83 C
2.07.07.01.02	(-) Prejuízos Acumulados	115.600,00 D
2.07.07.01.02.0001	(-) Prejuízos Acumulados	115.600,00 D
Total Passivo		4.409.361,99 C

Data de Encerramento: 31/12/2022

Valor de Ativo e Passivo: R\$ 4.409.361,99 (Quatro Milhões Quatrocentos e Nove Mil Trezentos e Sessenta e Um Reais e Noventa e Nove Centavos)

São Luís-MA, 26 de Janeiro de 2022

Balanço Patrimonial

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA

Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA - 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 6.196.0

31/12/2022

Conta	Descrição	
		31/12/2022

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 LTDA - CNPJ: 15.676.472/0001-36

Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03, Nº 21, COHAMA - São Luís/MA - CEP 65074-180

Estabelecimentos: Todos; Centros de Resultado: Todos

SILAS A.C

Fortes Contábil 6.196.0

Conta	Descrição	01/01/2022
		a
		31/12/2022
(+) 010	Receita Bruta Operacional	14.813.373,95
010.01	Faturamento Prod. Merc. e Serviços	14.813.373,95
010.01.02	Vendas de Mercadorias	14.813.373,95
(-) 020	Deduções da Receita	1.048.435,03
020.01	Impostos Faturados	1.048.435,03
020.01.01	ICMS	100.708,25
020.01.05	Simples	574.068,40
020.01.06	Demais Impostos e Contrib. Incidentes	373.658,38
(=) 030	Receita Líquida	13.764.938,92
(-) 040	Custo Mercad./Serv./Produtos Vendidos	1.098.787,18
040.01	Custo dos Produtos Vendidos	377.610,86
040.03	Custo dos Serviços Prestados	721.176,32
(=) 060	Lucro Bruto	12.666.151,74
(-) 070	Despesas Operacionais	10.642.812,60
070.01	Despesas Administrativas	10.642.443,41
070.02	Despesas com Vendas	369,19
(=) 110	Res. Antes das Participações e Contrib.	2.023.339,14
(=) 150	Res. Antes Imp.Renda e Contrib. Social	2.023.339,14
(=) 200	Resultado Líquido do Exercicio	2.023.339,14

São Luís-MA, 26 de Janeiro de 2023

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
Titular
008.552.021-73

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

Notas Explicativas das Demonstrações Contábeis em 26/01/2023

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA

Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA - CNPJ: 15.676.472/0001-36

Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03;, Nº 21, COHAMA - São Luís/MA - CEP 65074-180

SILAS A C

Forbes Contábil 6.196.0

Nota 1 - Contexto Operacional

A empresa AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA, Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03;, Nº 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 constituída em 08/06/2011 conforme seu documento constitutivo.

Nota 2 - Base de Preparação e Apresentação das Demonstrações Financeiras

Na elaboração das demonstrações financeiras do 1º semestre 2022, além da observância à Lei nº 6.404/69 e suas alterações, a empresa declara, de forma explicativa e sem reservas, que em todas as circunstâncias, a representação apropriada é obtida pela conformidade com as normas, interpretações comunicados técnicos do Conselho Federal de Contabilidade - CFC, relacionados a seguir:

- a) Resolução CFC nº 750/93 e suas alterações - dispõe sobre os Princípios de Contabilidade;
- b) Resolução CFC nº 1.330/11 - Aprova a ITG 2000 - Escrituração Contábil;
- c) Resolução CFC nº 1.374/11 e suas alterações - aprova a Estrutura Conceitual para Elaboração Divulgação de Relatórios Contábeis e Financeiros;
- d) Resolução CFC nº 1.185/09 e suas alterações - aprova a NBC TG 26 - Apresentação das Demonstrações Financeiras;
- e) Resolução CFC nº 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 àqueles adotados no encerramento do 1º semestre 2022, findo em 30 de junho de 2022.

a) Moeda Funcional e Moeda de Apresentação

Essas demonstrações financeiras são apresentadas em real, que é a moeda funcional do ambiente econômico onde a instituição atua.

b) Base de Mensuração

As demonstrações financeiras foram preparadas utilizando o custo histórico como base de valor, com exceção das aplicações financeiras apresentadas a valor justo por meio do resultado. As propriedades 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 exercício. 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 curto prazo, de alta liquidez, com vencimentos originais de três meses ou menos, que são prontamente conversíveis em um montante conhecido de caixa e que estão sujeitos a um insignificante risco de mudança de valor.

Nota 4 - Patrimônio Líquido

4.1 - Divisão do Capital Social

Notas Explicativas das Demonstrações Contábeis em 26/01/2023

Licenciado para: SILAS ANTONIO COSTA SILVA

Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA - CNPJ: 15.676.472/0001-36

Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03; N° 21, COHAMA - São Luís/MA - CEP 65074-180

Página 5 de 7

SILAS A C

Fortes Contábil 6.196.0

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

São Luís-MA, 26 de Janeiro de 2023

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

Empresa: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA - CNPJ: 15.676.472/0001-36

Mês/Ano: 12/2022

Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, SALA:03, Nº 21, COHAMA - São Luís/MA - CEP 65074-180

SILAS A C

Fortes Contábil 6.196.0

Código	Nome	Expressão	Resultado
	Valores		
ET	Endividamento Total (1.396.876,16 + 0,00) / 4.409.361,99	(c201+c20301)/c1	0,32
LC	O quanto dos ativos da empresa estão financiados por terceiros. Quanto menor melhor. Líquidez Corrente 3.868.642,99 / 1.396.876,16	c101/c201	2,77
LG	Quanto a empresa possui de Ativo Circulante para cada R\$ 1,00 de Passivo Circulante. Quanto maior, melhor. Líquidez Geral (3.868.642,99 + 0,00) / (1.396.876,16 + 0,00)	(c101+c10700)/(c201+c20301)	2,77
SG	Quanto a empresa possui de ativo para cada 1,00 de Passivo. Quanto maior melhor. Solvência Geral (3.868.642,99 + 0,00) / (1.396.876,16 + 0,00) Expressa o grau de garantia que empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamentos do total de suas dívidas, Quanto maior, Melhor.	(c101+c10700)/(c201+c20301)	2,77

São Luís-MA, 26 de Janeiro de 2023

NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR
 Titular
 008.552.021-73

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



MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital

Secretaria de Governo Digital

Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração

Página 7 de 7

ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA 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 23/02/2023 09:05 SOB N° 20230247156.

PROTOCOLO: 230247156 DE 23/02/2023.

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12302431947. CNPJ DA SEDE: 15676472000136.

NIRE: 21600179785. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 26/01/2023.

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA

JUCEMA

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.

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

CERTJUDONE-SJDFRSL - 44152023

Código de validação: B95D3982CB

Número da guia: 23057301001481465.

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 treze (2013) até o dia nove (09) do mês de maio (05) do ano corrente, constatei **NÃO EXISTIR¹** 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 Judicial 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 Judicial de Distribuição a meu cargo, no Fórum "Desembargador Sarney Costa", nesta Cidade de São Luís, Capital do Estado do Maranhão. Eu, **Gisele Meireles Mendes**, Técnico Judiciário, mat. 134577, 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 e razão social constantes nesta certidão foram informados 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) 3194-5408 / 5409

Documento assinado. SÃO LUÍS - ENTRÂNCIA FINAL, 10/05/2023 12:14 (ANSELMO DE JESUS CARVALHO)



CERTJUDONE-SJDFRSL - 44152023 / Código: B95D3982CB
Validar o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

Antes de imprimir pense em sua responsabilidade com o meio ambiente.
#ConsumoConsciente



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. 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.

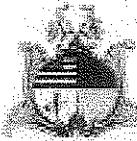
A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 12:15:56 do dia 22/02/2023 <hora e data de Brasília>.

Válida até 21/08/2023.

Código de controle da certidão: **A6CE.3065.8366.4D03**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO

Nº Certidão: 045048/23

Data da: 06/03/2023 14:03:32

Inscrição Estadual: 126786585

CPF/CNPJ: 15676472000136

Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA

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

Telefone: (98)91950043

Município: SAO LUIS

UF: MA

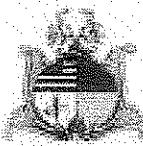
Certificamos que, após a realização das consultas procedidas no sistema desta Secretaria, substanciado pelos artigos 240 a 242, da lei nº 7.799, de 19/12/2002 e disposto no artigo 205 da lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 (Código Tributário Nacional), não constam débitos relativos aos tributos estaduais, 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: 04/07/2023.

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.



GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÍVIDA ATIVA

Nº Certidão: 015957/23

Data da: 06/03/2023 14:03:59

Inscrição Estadual: 126786585

CPF/CNPJ: 15676472000136

Razão Social: AWM ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA

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

Telefone: (98)91950043

Município: SAO LUIS

UF: MA

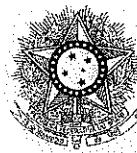
Certificamos que, após a realização das consultas procedidas no sistema desta Secretaria e na forma do disposto do artigo 156, da lei nº 2.231, de 29/12/1962, substanciado pelos artigos 240 a 242 da lei nº 7.799, de 19/12/2002, bem como prescreve o artigo 205 da lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 (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: 04/07/2023.

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.



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: 19046997/2023

Expedição: 05/05/2023, às 11:45:41

Validade: 01/11/2023 - 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.



CERTIFICADO
1020230092117998



PREFEITURA DE SAO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA

Número da Certidão: 00007751592023

Validade: 04/07/2023

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 ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI	
ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL	
562010100 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS	
ENDERECO DE LOCALIZAÇÃO	
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 **06 de março de 2023 às 14:11**, sob o código de autenticidade nº **BB6D5ACE2B28B59F5A39BEC043FB5FCF**.

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

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

[Voltar](#)

[Imprimir](#)



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 Serviço - 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: 17/04/2023 a 16/05/2023

Certificação Número: 2023041701110366837000

Informação obtida em 05/05/2023 11:42:58

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



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO

Av. Rio Branco, 173 - 5º 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, N° 185, 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 PRIMORDIAMENTE PARA EMPRESAS. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFFET	

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

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 §2º, do art. 4º, 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.

À

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI

Na Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, Sala 03, 21 CEP 65074-180 São Luís MA.

ORDEM DE INÍCIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO

Pelo presente informamos que o serviço de **Alimentação**, nos termos do **Contrato nº 141/2023**, 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 ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, NA Rua 13 - RODRIGUES FERNANDES, Sala 03, 21 CEP 65074-180 São Luís MA, inscrita no CNPJ nº 15.676.472/0001-36, denominada **CONTRATADA**, terá início em 09/04/2023, 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, 09 de abril de 2023.

Gerência de Aquisições e Contratos
Paloma Moraes
Viva Rio
Rio de Janeiro

**Paloma Moraes
Gerência de Aquisições e Contratos
Viva Rio**

CONTRATO N° 141/2023

CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA RIO E A EMPRESA AWM ARAUJO 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 ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, inscrita no CNPJ-MF nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua 13 - Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21 CEP 65074-180, Cohama - São Luís/MA, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR**, brasileiro, solteiro, portador da identidade nº 4438631 – SSPA/GO e do CPF 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, nº 21, Jardim Eldorado, São Luís/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 objetivo a contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, para atender ao **Hospital Municipal da Piedade**, situada no Município do Rio de Janeiro e administrada pela **OSC Viva Rio**.

Parágrafo Único - Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no Termo de Referência – Anexo I, bem como na proposta comercial apresentada e informações fornecidas pelo Contratante.

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.

V. Zelar pela observância no disposto pela Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei Federal nº 13.709 de 14/08/2018, bem como manter atualizadas as informações sobre o tema e sob exigência no Termo de Referência.

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 ser 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 **03 (Três) meses**, com data de **início em 09 de abril de 2023 e término em 08 de julho de 2023**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da CONTRATANTE, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Termo de 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 SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

As descrições 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\$ 628.932,00 (Seiscentos e vinte e oito mil, novecentos e trinta e dois reais)**, cujo valor mensal será estimado em **R\$ 209.644,00 (Duzentos e nove mil, seiscentos e quarenta e quatro reais)**.

O valor do presente Contrato será calculado de acordo com a demanda da unidade, tendo como base os valores descritos na proposta comercial.

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 mensalmente a relação nominal, bem como 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 – Deverá ser feita a comprovação da situação de regularidade fiscal, por meio de certidões, 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 OSC 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: $R = P_0 [(I - I_0)/I_0]$, 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 Termo de Colaboração celebrado entre o 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 - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- XIV - 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 outras 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 combinações 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 – GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES

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

Contratante – OSC Viva Rio.

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030.

Telefone: (21) 97292-1558 ou (21) 2555-3750 - ramal 3209.

Atenção: supervisora de contratos.

E-mail: gestao.contratos@vivario.org.br

II. A CONTRATADA nomeia o Setor Comercial, como seu preposto, que será o interlocutor perante a CONTRATANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

Contratada - AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI.

Endereço: Rua 13 - Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21 CEP 65.074-180, Cohama - São Luís/MA.

Telefone: (21) 99151-1525.

Atenção: Setor Comercial.

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, deverá 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 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.

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 DÉCIMA QUINTA - 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 SEXTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES

Em consonância com o Programa de Integridade da OSC Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria OSC 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 da OSC 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 SÉTIMA - 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, 09 de abril de 2023.

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

VIVA RIO

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI.

TESTEMUNHAS:

1^{a)} Paloma Moura
Nome: Paloma Moura
CPF/MF nº 155227697.17
Paloma Moura
Contratos
Matrícula N1160092
Viva Rio

2^{a)} Aline Bruno
Nome: Aline Bruno
CPF/MF nº 082.411.957.61
Aline Bruno
Contratos
Matrícula N215448
Viva Rio

***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, **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.

SEGUNDO TRANSIGENTE: AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI, inscrita no CNPJ-MF nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua 13 - Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21 CEP 65074-180, Cohama - São Luís/MA, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR**, brasileiro, solteiro, portador da identidade nº 4438631, SSPA/GO e do CPF 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, nº 21, Bairro Jardim Eldorado, São Luís/MA, CEP 65.067-510.

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

- que a 2^a Transigente desenvolverá para a 1^a transigente a prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, para atender ao **Hospital Municipal da Piedade**, situada no Estado (Município) do Rio de Janeiro e administrada pela OSC Viva Rio.

- que a 2^a 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 1^a Transigente, além de segredos e informações confidenciais que sejam confiadas a 2^a 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 1^a transigente e a 2^a 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 1^a Transigente a pessoa da 2^a 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 específico as tidas como confidenciais.

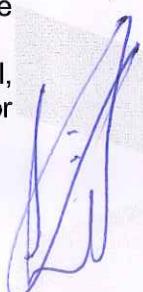
CLÁUSULA SEGUNDA - DIVULGAÇÃO DAS INFORMAÇÕES

- 2.1. A 2^a 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 1^a a 2^a 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 terceiros, 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;
 - f) instruir devidamente as pessoas responsáveis pelo tratamento das informações em seus diferentes níveis, em específico 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 1^a 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

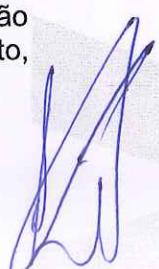
6.1. Este Termo de Acordo permanecerá em vigor pelo período em que vigorar o ajuste expresso existente entre as partes, que é denominado no presente Termo de Contrato principal, sendo este da natureza jurídica que for (de emprego, trabalho, execução de serviços eventuais e não subordinados, convênios, 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 Confidenciais 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. Violiação 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, 09 de abril de 2023.

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

VIVA RIO

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI.

TESTEMUNHAS:

1ª) Paloma Moura
Nome:
CPF/MF nº 155227 617.17

Paloma Moura
Contratos
Matrícula N1160092
Viva Rio

2ª) Aline Bruno
Nome:
CPF/MF nº 082.411.757.02

Aline Bruno
Contratos
Matrícula N215448
Viva Rio

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, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes atendidos pelo Hospital Municipal da Piedade (HMP), no município do Rio de Janeiro.

1.1. Prazo de Vigência do contrato 90 dias.

2. DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO

A alimentação dos usuários de saúde 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.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação almoço, lanche, jantar e ceia), e fórmulas lácteas, refeições para acompanhantes, servidores, residentes, e setores fechados, conforme portaria 733 de 24 de julho de 2000, de acordo com as especificações a serem apresentadas neste Termo de Referência.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas administrativas a serem atendidas para a apresentação de propostas de prestação dos serviços na unidade de saúde.

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 da cozinha, copas de nutrição dos andares e despensas, lactário, refeitório e toda a UAN, bem como 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. Fornecimento de Dieta para lactentes (até 2 anos), dieta destinada às crianças com alimentação exclusiva ou parcial à base de fórmulas infantis especiais lácteas. As fórmulas lácteas serão fornecidas, manipuladas e identificadas com nome do paciente, leito, fórmula, volume e horário de fornecimento, e distribuídas pela CONTRATADA. Todas as fórmulas infantis especiais, lácteas que poderão ser utilizadas para atender as necessidades da Unidade. De acordo com anexo IV.

3.3. A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles e análises para garantir a qualidade das fórmulas infantis manipuladas, tais como: controle da temperatura ambiental da sala de manipulação e higienização, da geladeira, do banho-maria e das fórmulas infantis; controle da concentração da solução clorada através de fita cloro teste, 1 vez por semana ou quando necessário.

3.4. A contratada deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido conforme descrito neste Termo de Referência.

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.

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 nº. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.

4.9. Cumprir a Lei nº 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

Hospital Municipal da Piedade	Rua da Capela, 96 – Piedade – Rio de Janeiro. CEP 20740-310
-------------------------------	----------------------------------------------------------------

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 (dietas hiperproteica e hipercalórica), mediante solicitação formal da unidade.

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, as suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados a pacientes, acompanhantes, servidores e residentes 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 limpas para a manipulação de alimentos, através de adequado processo de higienização e assepsia das mesmas.

7.1.11. Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos.

7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.2.1 O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado em 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 devem ser realizados em carros 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. As grandes refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagens térmicas descartáveis com 04 divisórias fabricada em poliestireno expandido, resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital, acompanhadas de talheres descartáveis reforçados/inquebráveis 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 biodegradável, sem custo adicional para contratante.

7.5.3. 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 e também de EPI adequado para esse momento e para o bom funcionamento do serviço.

7.5.4. Na distribuição das pequenas refeições os líquidos quentes deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados, copo isotérmico em poliestireno expandido com tampa e capacidade de 300ml.

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, de acordo com legislação vigente.
- 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.** Manter 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 de limpeza/higienização:

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:

7.9.1. Para higienização prévia de hortaliças, frutas e legumes 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 serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, 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 obrigatoriamente sofrer processo de sanitização com solução a base de cloro orgânico (Dicloroisocianurato de sódio) e conservados sob refrigeração, este processo e todas as suas etapas devem estar previstas no MBPP;

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, 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 ser 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 andar, lactário, refeitório e todas as dependências da UAN.

7.11. Higienização pessoal:

7.11.1. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e EPI adequados as atividades desempenhadas por cada um, manter peças de uniforme sobressalentes na unidade, para uma eventual necessidade de substituição;

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, segundo NR 32;

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 higienização de equipamentos e setores, quando indicado, deverão ser em materiais adequados, cores definidas por setores, 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.

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;

8.2. Elaborar, adotar e disponibilizar o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para a Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Decreto.Rio nº 45585, de 27 de dezembro de 2018 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade.

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 o funcionamento adequado dos equipamentos para comunicar a fiscal de contrato, eventuais sinais de mau funcionamento do mesmo para conserto e/ou substituição pela contratada.

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

Na elaboração 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 respeitados os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;

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 toxicidade, 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 N° 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 /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 composição das refeições está discriminada neste 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 com o ANEXO II, como com o 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. Sugestão de quadro para o período de 90 dias de contrato em anexo.

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

16.1.3. Todos os serviços a serem fornecidos pela CONTRATADA serão submetidos a inspeções pela CONTRATANTE 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

REFEIÇÃO	PACIENTES	SERVIDORES, ACOMPANHANTES
Desjejum	07:00	06:45 às 08h
Colação	09:00	---
Almoço	12:00	Servidores 12h às 14h Acompanhante 13:30 às 14h
Lanche	14:30	Servidores 15:30 às 16:30
Jantar	17:00	Servidor e acompanhante 19h às 20h
Ceia	19:00	-----

16.1.6. Poderá ser feita reserva de refeições para os servidores no período do almoço e jantar, reserva para o almoço até às 15h, reserva para o jantar até às 21h.

16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

Profissional	Atribuição

Nutricionistas	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

17. PRAZO DE EXECUÇÃO

17.1 A vigência do contrato será de 90 dias, podendo ser prorrogado de acordo com o interesse de ambas as partes.

17.2 O presente contrato poderá ser rescindido, sem qualquer ônus à 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.

17.3. Caso o Termo de Colaboração firmado com o ente contratante seja encerrado antes do seu termo final, 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 à vigência do referido termo.

18. REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES

18.1. CARACTERÍSTICAS, TIPO, COMPOSIÇÃO E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS:

Características técnicas e especificações das dietas destinadas aos pacientes:

18.1.1. Pacientes Adultos e adolescentes (a partir de 14 anos):

18.1.1.1 Dietas Básicas: consistência Normal / Branda / Pastosa / Semilíquida

Destinadas aos pacientes adultos e adolescentes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de

acréscimos nutricionais, distribuídas em horários regulares, conforme determinados pela CONTRATANTE. Essas dietas deverão fornecer entre 2.300 a 2.500 kcal/dia.

Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação às consistências branda, pastosa e semilíquida, destinadas a pacientes que apresentem necessidades relacionadas a problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção, para melhor aceitabilidade, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

Para fins deste Termo de Referência entende-se como:

I - Dieta Normal

Dietas sem restrições em relação à consistência, quantitativamente suficientes, qualitativamente completas, harmônicas em seus componentes e adequadas, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

II - Dietas Branda, Pastosa e Semilíquida

Dietas modificadas quanto à consistência por cocção ou ação mecânica. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo, não incluir vegetais crus nas saladas e não incluir frituras.

As dietas básicas terão a seguinte distribuição: 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), de acordo com a descrição abaixo:

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) leite de vaca UHT puro ou com café ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau	ml	200	200	200	Diária
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		200	200	200	
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		200	200	200	
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original)		200	200	200	



individualizada com no mínimo 150g)				
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	und	1	1	1
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens originais individualizadas, com no mínimo 10g	ml	200	200	200
ou torradas em embalagem original individualizada, com no mínimo 15g	g	50	50	50
ou bolo simples		50	50	50
c) manteiga extra, em embalagem original individualizada		100	100	100
ou geleia de frutas em embalagem individualizada	g	10	10	10
d) queijos variados fatiados ou cremosos		15	15	15
	g	30	30	30

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade	Frequência
Fruta (1 pc = 150 g parte comestível)	pc	01	Diária
ou fruta em papa ou creme	g	150	
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 150 ml de leite.

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes			Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade		Frequência	
a) Vegetais tipo A,B,C como salada crua/cozida ou como sopa	g ml	100 200	100 200	Diária	
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten	g	150	150		
c) Leguminosas: diversas	g	150	150		
d) Carne : Bovina ou aves (com osso) ou aves (sem osso) ou peixes (filé) ou vísceras ou suína	g	120 200 120 120 120	120 200 120 120 120		
e) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C ou massas ou polenta ou pirão ou farofa	g	120 120 100 120 80	120 120 100 120 80		
f) Sobremesa: fruta (pç = 150 g parte comestível) ou salada de frutas ou fruta cozida ou em papa ou creme ou doces de frutas e/ou vegetais, ou doces cremosos e/ou de corte, preparados na Unidade ou sorvete, não diet ou diet, em embalagem individualizada com no mínimo 80g ou picolé à base de frutas, em embalagem original	pç g	1 150 150 150 100 100	1 150 150 150 100 100		



individualizada com no mínimo 60 g	und	1	1	
g) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200	200	

Observações:

(*) As saladas poderão conter frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação).

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

As saladas deverão ser acompanhadas de azeite extra virgem e vinagre em forma de sachês. Quando os vegetais forem servidos como sopa, deverá ser fornecido somente o azeite extra virgem em forma de sachê.

III - Dietas Líquidas

Destinadas aos pacientes adultos e adolescentes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, mas que apresentam problemas graves de mastigação, deglutição, nos pré e pós-operatórios, e preparo de exames.

Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação à consistência e à temperatura adequada às dietas líquidas.

Essas dietas deverão fornecer em média 2.000 kcal/dia. As refeições serão compostas pelos itens descritos no quadro. Distribuição em 01 (um) pequeno lanche (colação) e 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e de acordo com a descrição abaixo:

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada	Frequência
Fruta em papa ou creme	g	150	Diária
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	
ou leite de vaca UHT com frutas, acrescido ou não de cereais		200	
ou leite de vaca UHT batido com sorvete à base de		200	

frutas, não diet ou diet ou mistura nutritiva (leite integral ou desnatado com ou sem frutas com ou sem farinha à 5% com complemento proteico) ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150g)		200
	und	1

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 150 ml de leite.

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) leite de vaca UHT puro	ml	200	200	200	Diária
ou leite de vaca UHT com café		200	200	200	
ou leite de vaca UHT com chocolate em pó 50% cacau		200	200	200	
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		200	200	200	
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		200	200	20	
ou leite de vaca UHT batido com sorvete à base de frutas, não diet ou diet		200	200	200	
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150 g)		und	1	1	
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais					
b) fruta em papa ou creme ou	ml	200	200	200	
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150 g)		150	150	150	



und	1	1	1	.
-----	---	---	---	---

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 150 ml de leite.

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada		Frequência
a) Caldo de vegetais B e/ou C tamisados, com mínimo de 30 g/100 ml; ou caldo de vegetais enriquecido (caldo de carne + vegetal B e/ou C, com mínimo de 20g/100 ml) ou canja liquidificada, com no mínimo de 200g frango/1000 ml) ou sopa de vegetais liquidificadas (com 200g carne/1000 ml, vegetais A, B e/ou C e/ou leguminosas)	ml	300 300 300 300	300 300 300 300	Diária
b) Sobremesa: fruta em papa ou creme ou doces de frutas e/ou vegetais, não diet ou diet, preparados na Unidade ou doces cremosos, não diet ou diet, preparados na unidade ou gelatina natural com suco de frutas ou sorvete, não diet ou diet, em embalagem individualizada com no mínimo 80g ou picolé à base de frutas, não diet ou diet, em embalagem original individualizada, com no mínimo 60 g	g und	150 150 150 150 150 1	150 150 150 150 150 1	



c) sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	200	
-------------------------------------------------	----	-----	-----	--

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

IV - Dieta Líquida Restrita

Distribuição: os volumes e intervalos regulares podem ser alterados pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) Chá ou mate	ml	200	200	200	
ou suco de frutas natural coado		200	200	200	
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina		200	200	200	
ou água de coco coada (sem adição de açúcares, sem conservantes, provinda de embalagem original individualizada)		200	200	200	
ou gelatina natural com suco de frutas		150	150	150	

Observações:

O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês, exceto para os líquidos que forem acrescidos de glucose de milho ou maltodextrina.

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação		
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade	Frequência	

		preparada	a
	ml		
a) Chá ou mate ou suco de frutas natural coado ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina ou água de coco coada (sem adição de açúcares, sem conservantes, provinda de embalagem original individualizada) ou gelatina natural com suco de frutas coado		200 200 200 200 150	Diária

Observações:

O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês, exceto para os líquidos que forem acrescidos de glucose de milho ou maltodextrina.

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada	Frequênci a	
a) caldo de legumes coado	ml	200	200	Diária
b) suco de frutas natural coado ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina		200 200	200 200	

Observações:

- O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês. Exceto para os líquidos que forem acrescidos de glucose de milho ou maltodextrina.
- As dietas Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida e Líquidas: poderão ser alteradas em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou açúcar e/ou gordura e/ou fibras, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
- Dietas de restrição: serão compostas a partir de dietas básicas (Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida) e líquidas, modificadas em suas características, com redução ou exclusão de um ou mais nutrientes e/ou alimentos, conforme padronização do SND da CONTRATANTE de cada Unidade (ex.: dietas para diabéticos, para portadores de doenças renais, hipertensos, para preparo de exames, entre outras); sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

- Os cardápios das dietas hipossódica e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio das dietas básicas e líquidas, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.
- Em caso de pacientes portadores de alergia ou intolerância à componentes do leite de vaca e derivados pode ofertado em substituição ao leite de vaca e derivados produtos correspondentes isentos do componente que causa a alergia ou intolerância como, por exemplo produtos deslactosados ou à base de extratos vegetais, conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
- Em caso de pacientes que possuam patologias que o impeçam de consumir alimentos que contenham glúten, nas pequenas refeições o item c deve ser substituído por vegetal C cozido ou assado (100g), tapioca (50g) ou biscoito ou pão (50g) ou bolo (100g) isentos de glúten. Nas grandes refeições os alimentos ofertados também devem ser isentos de glúten, havendo adaptação do cardápio de modo que não haja prejuízo ao atendimento ao paciente. Essas adaptações devem ser feitas conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
- As dietas líquidas de prova serão compostas pelos alimentos da listagem de "Alimentos e Gêneros Complementares" ANEXO V, conforme determinação do SND da CONTRATANTE.

V - Dieta Especial

Destinada a pacientes adultos, adolescentes e pediátricos que apresentam condições hipermetabólicas, com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação às consistências branda, pastosa, semilíquida e líquida.

Hiperproteica e Hipercalórica

As refeições serão compostas pelos itens descritos no quadro.

Distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação) de acordo com a descrição abaixo:

Pequeno lanche – pacientes adultos e adolescentes		Colação	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada	Frequência
Fruta (pc = 150g de parte comestível)	pc	1	Diária
ou fruta em papa ou creme	g	150	
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200	

ou leite de vaca UHT batido com sorvete à base de frutas, não diet ou diet		200		
ou leite de vaca UHT acrescido ou não de frutas acrescido ou não de cereais		200		
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150g)	und	1		

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Aos itens desta refeição podem ser acrescidos suplementos de proteínas e/ou de carboidratos, em até 10% do seu volume, conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

Esta refeição poderá ser substituída por mistura nutritiva (200ml) em caso de solicitação do SND da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

Pequenas Refeições – pacientes adultos e adolescentes		Desjejum	Merenda	Ceia	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada			Frequência
a) leite de vaca UHT puro ou com café	ml	200	200	200	Diária
ou leite de vaca UHT com chocolate em pó 50% cacau		200	200	200	
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		200	200	200	
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		200	200	200	
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado (em embalagem original individualizada com no mínimo 150g)	und	1	1	1	
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros					
ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens originais individualizadas, com no mínimo 10g	g	50	50	50	
ou torradas em embalagem original individualizada, com no mínimo 15g		50	50	50	
ou bolo simples					
c) manteiga extra (com ou sem sal), em					

embalagem original individualizada		50	50	50	
ou geleia de frutas em embalagem individualizada		100	100	100	
- queijos variados ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado em embalagem original individualizada c/ mínimo 90g	und	10	10	10	
	g	15	15	15	
	g	30	60	30	
	und	1	1	1	

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, ou com sorvete deverão conter no mínimo 200 ml de leite.

Grandes Refeições – pacientes adultos e adolescentes		UND	Quantidade		Frequência
Alimentos e/ou preparações					
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida (*) ou como sopa		g	100	100	Diária
		ml	200	200	
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten		g	150	150	
			150	150	
c) Leguminosas: diversas		g	150	150	
d) Carne (**): Bovina ou aves (com osso)		g	120	120	
ou aves (sem osso)			200	200	
ou peixes (filé)			120	120	
ou vísceras			120	120	
ou suína			120	120	

e) Ovo (cozido, mexido, poché, omelete)	und	1	-	
f) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C	g	120	120	
ou massas		120	120	
ou polenta		100	100	
ou pirão		120	120	
ou farofa		80	80	
g) Sobremesa: fruta (pc = 150 g parte comestível)	pc	1	1	
ou salada de frutas	g	150	150	
ou fruta cozida ou fruta em papa ou creme		150	150	
ou doces de frutas e/ou vegetais, ou doces cremosos ou diet,		100	100	
ou sorvete, não diet ou diet, em embalagem individualizada,		1	1	
com no mínimo 80g				
ou picolé à base de frutas, não diet ou diet, em embalagem original individualizada, com no mínimo 60	und	1	1	
h) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200	200	

18.1.1.2 Dieta para lactentes (até 2 anos)

Dieta destinada às crianças com alimentação exclusiva ou parcial à base de leite humano e fórmulas infantis especiais, lácteas e não lácteas.

As fórmulas lácteas e não lácteas serão fornecidas, manipuladas e identificadas com nome do paciente, leito, fórmula/dieta, volume e horário de fornecimento, e distribuídas pela CONTRATADA. Todas as fórmulas infantis especiais, lácteas e não lácteas que poderão ser utilizadas para atender as necessidades de cada Unidade estão listadas no ANEXO IV deste Termo de Referência.

19. Fornecimento de Kits lanches para pacientes que realizam exames e pequenos procedimentos no Hospital Dia :

19.1. Itens do Kit lanche para o setor de endoscopia:

- a) 01 copo de suco de polpa de fruta 200ml
- b) 01 un de pão 50g
- c) Queijo cremoso 30g

- d) 01 un Geléia
- e) 1(uma) porção de fruta - cobrado como extra
- f) 01 copo de água mineral 200 ml

19.2. Itens do Kit lanche para o setor de colono:

- a) 01 copo de suco sem resíduo 200 ml
- b) Biscoito sachê sal. ou torrada 50g
- c) 01 un. geléia DB
- d) Queijo cremoso 30g
- e) 1(uma) porção de fruta - cobrado como extra
- f) 01 copo de água mineral 200 ml

19.3. Itens do Kit lanche para o Hospital Dia

- a) 01 copo de suco de polpa de fruta 200ml
- b) 01 un de pão 50g
- c) Queijo fatiado ou cremoso 30g
- d) 01 un manteiga 10g
- e) 01 copo de água mineral 200 ml
- f) iogurte líquido 180ml - cobrado como extra

20. REFEIÇÕES AOS SERVIDORES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E DEMAIS AUTORIZADOS:

20.1. Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (lei nº 8.069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (lei nº 10.741, de 01/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (Portaria SAS nº 055, de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (lei nº 3.411, de 29/05/00) e os autorizados pela Direção da Unidade de Saúde. Em casos de acompanhantes diabéticos, gestantes, nutrizes ou em outras situações específicas a serem avaliadas pelo SND da CONTRATANTE, a merenda e a ceia também serão fornecidas e seguirão o cardápio previsto para pacientes.

20.2. Terão direito a refeições os servidores que não optarem por pecúnia, detetives e policiais da Polícia Militar, conforme previsto na Resolução SMS nº733, de 24/07/2000. – EM ANEXO

20.3. As refeições dos servidores, acompanhantes e demais autorizados serão distribuídas no refeitório. EXCEPCIONALMENTE, os acompanhantes de pacientes pediátricos ou de pacientes em situações especiais, autorizados pela chefia do SND da Unidade de Saúde, poderão fazer suas refeições na enfermaria junto ao paciente.

20.4. No refeitório a distribuição de refeições será na modalidade cafeteria simples. Todas as preparações serão porcionadas por profissionais copeiros da CONTRATADA, devidamente capacitados e paramentados.

20.5. Aos usuários do refeitório, acompanhantes e autorizados, não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

20.6. Serviços que terão direito a um lanche complementar: Gabinete do Diretor, Centro Obstétrico; CTI, Unidade Coronariana, UTI Neonatal e UI; Centro Cirúrgico e central de Material e Esterilização conforme determinação da CONTRATANTE, de acordo com o constante na Resolução SMS nº 733, de 24 de julho de 2000, nos horários estabelecidos pelo SND em cada Unidade, serão atendidos pelos itens e/ou preparações que estão descritas no Anexo Único da referida Resolução. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados no Anexo V. O fornecimento da água filtrada gelada não terá ônus para a CONTRATANTE.

20.7. Caberá a CONTRATANTE e também a CONTRATADA manter funcionário diariamente, no refeitório, supervisionando e registrando o controle da distribuição das refeições, a fim de identificar servidores, acompanhantes e demais autorizados, com direito a receberem alimentação. A cobrança das refeições servidas no refeitório da Unidade de Saúde será autorizada com base no controle diário exercido pela CONTRATANTE e CONTRATADA.

20.8. Os materiais de consumo e permanente (necessários) utilizados para a distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e autorizados, deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

20.9. Servidores e acompanhantes de pacientes que necessitam de uma alimentação modificada na sua consistência e/ou com restrição de nutrientes, seguirão as mesmas recomendações das dietas para pacientes adultos, sem custos adicionais para a CONTRATANTE. No entanto, as modificações só serão autorizadas pela chefia do SND da Unidade de Saúde mediante parecer do médico ou do nutricionista.

As refeições serão compostas pelos itens descritos no quadro abaixo:

Pequenas Refeições – servidores, acompanhantes e demais autorizados		Desjejum	Merenda	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade preparada		Frequência
a) leite de vaca UHT com café ou leite de vaca c/ chocolate em pó 50%	ml	200 200	200 200	Diária
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros	g	50	50	

ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens originais individualizadas, com no mínimo 10g		50	50	
ou torradas em embalagem original individualizada, com no mínimo 15g		50	50	
ou bolo simples		50	50	
c) manteiga extra (com ou sem sal), em embalagem original individualizada		100	100	
ou geleia de frutas integral ou diet em embalagem individualizada	g	10	10	
d) fruta	g	15	15	
	g	150	150	

Observações:

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

O item a pode eventualmente ser substituído por refresco natural ou de polpa de fruta 100% natural, chá ou mate preparados na unidade, caso seja solicitado pelo SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais à CONTRATANTE.

Grandes Refeições – servidores, acompanhantes e demais autorizados		Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade		Freq uênc ia
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida (*) ou como sopa	g ml	100 200	100 200	Diári a
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten	g	150 150	150 150	

c) Leguminosas: diversas	g	150	150	
d) Carne (**): Bovina	g	120	120	
ou aves (com osso)		200	200	
ou aves (sem osso)		120	120	
ou peixes (filé)		120	120	
ou vísceras		120	120	
ou suína		120	120	
e) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C	g	120	120	
ou massas		120	120	
ou polenta		100	100	
ou pirão		120	120	
ou farofa		80	80	
f) Sobremesa: fruta (pc = 150 g parte comestível)	pc	1	1	
ou salada de frutas	g	150	150	
ou doces de frutas e/ou vegetais ou doces cremosos e/ou de corte (****)		100	100	
ou sorvete, em embalagem individualizada com no mínimo 80g	und	1	1	
ou picolé à base de frutas em embalagem original individualizada com no mínimo 60 g		1	1	
g) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200	200	

Observações:

(*) As saladas poderão conter frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação).

O açúcar ou adoçante artificial deverão ser fornecidos para todos os líquidos em forma de sachês.

As saladas deverão ser acompanhadas de azeite extra virgem e vinagre em forma de sachês. Quando os vegetais forem servidos como sopa, deverá ser fornecido somente o azeite extra virgem em forma de sachê.

21. LANCHE PARA SETORES FECHADOS E GABINETE DO DIRETOR:

Pequena refeição que poderá ser distribuída aos servidores de setores fechados e gabinete do diretor conforme determinação da CONTRATANTE, de acordo com o constante na Resolução SMS nº 733, de 24 de julho de 2000, nos horários estabelecidos pelo SND em cada Unidade, serão atendidos pelos itens e/ou preparações que estão descritas no Anexo Único da referida Resolução. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados no ANEXO V.

22. NORMAS REFERENTES AOS TIPOS E CORTES DE CARNES COMPONENTES DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES.

A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes por Refeição (Almoço e Jantar) para Pacientes, Funcionários Autorizados e Acompanhantes está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício	Frequência Mensal	Preparação
Carne bovina, tipo alcatra, chã de dentro, contra filé ou coxão mole	08x	Bife, espetinhos, escalopinhos, medalhão (**), à milanesa (**), estrogonofe.
Carne bovina, tipo lagarto, maminha, fraldinha	08x	Assadas, em tiras, iscas, goulash, carnes ensopadas/panela.
Carne bovina, tipo patinho	08x	Moída, almôndega, hambúrguer, kafta, picadinho, à milanesa (**), estrogonofe.
Carne bovina, tipo músculo	(*)	Caldos purínicos, sopas.
Frango em peças, tipo coxa e sobrecoxa com osso sem pele	10x	Assadas, ensopadas/panela.
Frango em peça, peito em filé sem osso sem pele	10x	Grelhado, ensopado/panela, em iscas, medalhão (**), à milanesa (**).
Peixe em filé, tipo pescada, cação, merluza, linguado, tilápia, alabote sem pele e sem	12x	Assados, grelhados, fritos (**),

espinhas			ensopados/panela.
Carne suína, tipo lombo	2x		Assado, espetinho, ensopado/panela, medalhão.
Carne suína, tipo bisteca sem a capa de gordura, filé mignon	1x		Bifes, iscas.
Carne suína, tipo coxão duro, alcatra, maminha	1x		Assados, ensopados/panela.
Outros, tipo fígado	1x		Bife, em tiras, iscas.
Outros, tipo língua, coração, moela	1x		Assados, ensopados/panela.

22.1. No fornecimento das grandes refeições a servidores, residentes e acompanhantes o usuário poderá escolher uma opção de preparação proteica com ovo (2 unidades) nas suas diversas formas de preparo, de acordo com o cardápio estabelecido pelo SND da Unidade.

22.2. Para pacientes adultos não são fornecidos miúdos e carnes suínas.

22.3. Para pacientes pediátricos não são fornecidos miúdos, carnes suínas e peixes.

21. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS:

21.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, com base nos princípios da promoção da saúde e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, dando preferência aos gêneros agroecológicos e/ou orgânicos, e nutricionalmente completos, para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, para pacientes, acompanhantes e servidores, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência

de utilização constante neste Termo de Referência. A elaboração de cardápios deverá considerar a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), Guia alimentar para crianças menores de 2 anos (Brasil, 2019) e obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

21.1.2. Para elaboração do cardápio deverá ser observada a descrição de gêneros e de produtos alimentícios, com os respectivos porcionamentos e as frequências de utilização para atender as necessidades nutricionais diárias do indivíduo.

21.1.3. Os cardápios de todas as refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia) e do pequeno lanche (colação) deverão ser apresentados ao SND da Unidade, com antecedência de

30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação num prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.

21.1.4. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente, com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, com a composição nutricional de macronutrientes, micronutrientes (Ferro, Cálcio, Sódio, Potássio, Ácido Fólico, Fósforo, Gordura Saturada, Vitamina A e Vitamina D) e fibras. Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações. A análise da composição nutricional pode sofrer alterações, dependendo do perfil de atendimento da Unidade de Saúde e das necessidades nutricionais relacionadas.

21.1.5. Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais e composição nutricional de macronutrientes em local visível. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

21.1.6. Os cardápios aprovados, somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se devidamente justificados e formalizados pela mesma e após anuência do SND. A solicitação de alteração de cardápio deverá ser encaminhada com um prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência ao SND. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA, caso contrário, o mesmo se desobriga ao pagamento da refeição. Caberá ao SND avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes.

21.1.7. Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pelo SND da Unidade de Saúde, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua inclusão no cardápio.

21.1.8. A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Qualidade indicados.

21.1.9. O valor calórico e o porcionamento das preparações (g/ml e medidas caseiras) deverão ser disponibilizados aos usuários.

21.1.10. Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais.

21.1.11. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus, de acordo com seu quadro clínico e nutricional.

21.1.12. A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

DESJEJUM – Pequena refeição, servida pela manhã para quebrar o jejum

COLAÇÃO - Pequeno lanche, servido entre o desjejum e o almoço.

MERENDA – Pequena refeição, fornecida entre o almoço e o jantar.

CEIA - Pequena refeição, servida aos pacientes após o jantar.

ALMOÇO E JANTAR - Refeições principais, ou grandes refeições.

22. NORMAS GERAIS

22.1. Fornecer água mineral gelada, em embalagem descartável individual de 200 ml a todos os pacientes, acompanhando as refeições do desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, num total de 06 (seis) copos por dia. O custo deste item estará contemplado no preço de cada uma das refeições e lanche citados.

22.2. Em casos específicos que haja necessidade de controle máximo de contaminação (ex: pacientes neutropênicos) os sucos servidos deverão ser 100% fruta, sem açúcar de adição ou edulcorantes artificiais, conservantes e corantes, em embalagem individual industrializada, tendo no mínimo 200 ml, sem ônus para a CONTRATANTE.

22.3. Deverá estar disponível no refeitório sal, azeite, vinagre, açúcar e adoçante em forma de sachê, em embalagem original individualizada e somente distribuídos se solicitados.

22.4. O porcionamento das grandes refeições de dietas deverá ser baseado em amostra, previamente pesada e aprovada pelo SND, obedecendo as gramaturas estabelecidas. Os utensílios devem ser adequados e padronizados para o perfeito porcionamento das preparações.

22.5. A CONTRATADA deverá prezar pela apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

22.6. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis, para servir do primeiro ao último comensal.

22.7. Observar a aceitação das preparações servidas e no caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, com anuência da CONTRATANTE.

22.8. Para atender de forma individualizada as necessidades dos pacientes, servidores, residentes e acompanhantes o ANEXO V é composto por itens que permitem as modulações necessárias.

23. NORMAS REFERENTES À ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES

23.1. Para pacientes não poderão ser utilizados nos cardápios: embutidos, defumados, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas). No caso do cardápio de servidores e acompanhantes estes itens podem ser utilizados, se autorizados pelo SND, em cardápios específicos, compondo preparações típicas, em uma frequência não maior que 2 vezes ao mês, excetuando-se os produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre

outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas), que não podem ser utilizados.

23.2. Para a confecção das preparações não será permitida:

23.2.1. A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;

23.2.2. A utilização de molhos, temperos industrializados como os caldos em cubos/tabletes de carne, de galinha, de legumes, tempero pronto para arroz, para feijão, para sopa, realçadores de sabor (saquinhos com diferentes cores e indicações, temperos em pastas, entre outros), substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos, com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

23.2.3. A utilização de óleo misto ou composto de soja e oliva, óleo de bagaço de oliva ou similar.

23.3. Sempre que houver necessidade de utilização de produtos industrializados para a confecção das sobremesas deve-se optar por produtos com ingredientes de boa qualidade evitando-se os que possuam aditivos alimentares prejudiciais à saúde, e deve haver a avaliação e autorização do SND da CONTRATANTE para que se faça uso destes itens. Lembrando que a preferência deve ser sempre por produtos feitos na própria unidade, com ingredientes naturais.

23.4. Os queijos cremosos utilizados em preparações deverão ser isentos ou apresentar baixo teor de amido.

23.5. Para servidores, acompanhantes e pacientes adultos, as preparações como empadão, panqueca, lasanha, escondidinho (200g) com recheio de carnes (120g) poderão substituir as preparações proteicas.

23.6. Preparações proteicas compostas com vegetais, massas ou vegetais tipo C não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha à bolonhesa, entre outras. As guarnições poderão ser compostas de vegetais do tipo A e/ou B.

23.7. Os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha).

23.8. Nas grandes refeições o feijão ou a salada poderão ser substituídos por sopa (200ml) se autorizado pelo SND.

23.9. O açúcar de adição das preparações líquidas deverá ser fornecido na forma de sachê individualizada na quantidade equivalente a 5 a 10% do volume da preparação oferecida.

23.10. A composição das sopas, em substituição às saladas, que compõem as grandes refeições, deverá ser feita por vegetais A, B e C.

23.11. A composição das sopas da dieta líquida deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango.

23.12. Para dietas com restrição de açúcar, o adoçante fornecido será à base de sucralose (100%) ou stevia (100%) na forma individualizada (envelope) em pó, na proporção de 1% do volume oferecido. Não será permitido o uso de adoçantes à base de ciclamato sódico, sacarina sódica, aspartame ou manitol em preparações com restrição total ou parcial de açúcar.

23.13. Deverão ser fornecidos 200 ml de suco ou refresco por grande refeição, todos os dias da semana devendo ser de frutas naturais ou de polpa 100 % composta por frutas, pasteurizada e isenta de corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais.

23.14. As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devidamente higienizadas e embaladas, sem ônus para a CONTRANTANTE. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada, para garantir suas qualidades sensorial e nutricional.

23.15. O porcionamento das frutas in natura ou da preparação salada de frutas deverá ser de 150 g de parte comestível.

23.16. Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, mingau, leite com chocolate em pó e café com leite deverão conter no mínimo 150 ml de leite, totalizando uma porção com volume final de 200 ml, exceto nas dietas líquida, líquida gelada e hiperproteica e hipercalórica em que deverão conter no mínimo 200 ml de leite, totalizando uma porção com volume final de 250 ml.

23.17. Caracteriza-se como mistura nutritiva a formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção utilizada), polimérico, com ou sem lactose, com ou sem sacarose, com vitaminas, com minerais, com ou sem sabor, mantendo a diluição proporcional à recomendada pelo fabricante, adicionada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem lactose, ou suco de frutas ou bebida à base de proteína de vegetal.

23.18. A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar) para Pacientes, Funcionários Autorizados e Acompanhantes está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício/Preparação	Frequência Mensal em %
Fruta (*)	80
Preparações doces	20

24. NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

24.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

24.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência.

24.3. A CONTRATADA deverá prover, diariamente, com a devida antecedência, provas de porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação, realizando,

imediatamente, alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo, de acordo com os critérios do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade. É de responsabilidade do SND das Unidades produtoras de refeições destinadas a outras Unidades fazer a prova de porções de todas as refeições destinadas às Unidades receptoras e solicitar alterações pertinentes.

24.4. No refeitório as preparações serão distribuídas acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso, apoiados em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos.

24.5. O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente com capacidade mínima de 300ml.

24.6. Para todas as preparações ou alimentos que compõem a relação de itens complementares assim como o fornecimento de água filtrada, quando solicitados, deverão ser acompanhados dos respectivos descartáveis, em quantidade suficiente e proporcional, tais como: a cada 200ml de líquido deverá ser fornecido um copo de 250ml, com tampa; no caso de café infuso, a cada litro deverão ser fornecidos vinte copos de 50ml; nos casos de preparações sólidas, além de fornecer embalagens, deverão fornecer talheres compatíveis para refeições, reforçados, resistentes ou extra fortes nas cores branca ou cristal, embalados em sacos plásticos transparentes, compatíveis com a preparação e/ou alimento fornecido, todos sem custos adicionais.

24.7. A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

24.8. As refeições serão distribuídas nas enfermarias por copeiros, exclusivamente designados para essa atividade, e transportadas em carros apropriados e adequados ao tipo de utensílios utilizados e ao trajeto a ser percorrido.

24.9. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

24.10. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo as da salada, da sopa e da sobremesa, deverão ser providas de tampas, próprias e ajustadas às embalagens, e identificadas.

24.11. As informações que deverão ser contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: "Este alimento /refeição não deve ser consumido após às ___ horas de ___/___".

24.12. Todas as refeições/dietas deverão ser identificadas na própria UAN e distribuídas para os diversos setores/enfermarias das Unidades, em carros próprios de transporte de refeições conforme descrição no item específico.

25. NORMAS REFERENTES AOS PROCESSOS QUE ENVOLVEM A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO, O PRÉ PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, OS UTENSÍLIOS, OS MATERIAIS E OS EQUIPAMENTOS.

25.1. Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente serão empregados única e exclusivamente no atendimento ao Serviço de Alimentação e Nutrição.

26.2. Os produtos de origem vegetal pré-processados deverão estar embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.

26.3. Os horários de carga e descarga devem ser programados de forma que viabilizem a fiscalização da entrega de gêneros pela CONTRATANTE e que preservem a normalidade de funcionamento da Unidade.

26.4. Os produtos de origem animal (carnes bovinas, suínas, aves, pescados e outros) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgãos competentes para emissão dos selos de inspeção municipal e/ou estadual, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, com data de validade e lote. Deverá ser registrada a temperatura de recebimento desses gêneros.

26.5. A CONTRATADA deverá adquirir monoblocos de polipropileno, polietileno, amidas ou organizadores providos de tampa plástica, para o acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios e/ou dos produtos industrializados e esses devem ser mantidos em condições de conservação e higiene satisfatórias.

26.6. As temperaturas, a que serão submetidos os alimentos e/ou as preparações em geladeiras, freezers e frigoríficos, deverão ser controladas e registradas diariamente. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

26.7. Os lotes das matérias-primas reprovadas devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente até a sua destinação final, que deverá ser a mais breve possível.

26.8. Estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas em documento padrão da CONTRATADA e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

26.9. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos, e ser aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

26.10. Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios, de frutas e de vegetais folhosos consumidos crus.

26.11. Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em temperaturas adequadas, de acordo com a legislação vigente.

26.12. O pré-preparo e preparo deverão ocorrer nas instalações da UAN.

26.13. É vedado à CONTRATADA fazer o pré-preparo de carnes fora da unidade de produção. Em casos específicos, o SND da Unidade terá que apresentar autorização por escrito, com prazo definido, porém, somente após a realização de uma visita técnica prévia ao local de manipulação e pré-preparo das carnes.

26.14. A CONTRATADA deve evitar a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se o amido de milho ou farinha de arroz, de acordo com a recomendação da preparação, ficha técnica e aprovação do SND. Em caso em que seja necessário a utilização de farinhas com glúten na preparação deve ser sinalizado a presença de glúten na preparação no cardápio e no balcão de distribuição de forma visível. Para o cardápio dos pacientes se houver pacientes que necessitem de dieta com restrição de glúten o cardápio deverá ser adaptado, sem ônus para a CONTRATANTE.

26.15. As placas de polietileno utilizadas para cortes deverão possuir cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos: vermelho (carne vermelha); amarelo (frango); azul (peixe); verde (vegetais), bege (assados) e branco (queijos) e devem ser permanecer sempre em boas condições de conservação e higiene.

27. NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

27.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão

de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

27.2. O horário de distribuição das refeições deverá ser seguido de acordo com o definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

27.3. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência.

27.4. A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

27.5. As refeições serão distribuídas nas enfermarias por copeiros, exclusivamente designados para essa atividade, e transportadas em carros apropriados e adequados ao tipo de utensílios utilizados e ao trajeto a ser percorrido.

27.6. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo as da salada, da sopa e da sobremesa, deverão ser providas de tampas, próprias e ajustadas às embalagens, e identificadas.

27.7. As informações que deverão ser contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: "Este alimento /refeição deve ser de CONSUMO IMEDIATO.

28. NO REFEITÓRIO

28.1. Caberá à CONTRATADA manter o bebedouro do refeitório em condições adequadas de funcionamento ou prover um bebedouro, caso inexista no refeitório da Unidade de Saúde.

28.2. A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos nas refeições diárias: desjejum ou lanche, almoço e jantar.

28.3. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, por escrito à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar, imediatamente, alteração no cardápio impresso exposto aos usuários.

28.4. Aos usuários do refeitório, acompanhantes e autorizados, não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

28.5. As preparações das grandes refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de polipropileno, forradas com

papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, pratos de louça, copo descartável resistente, de 250 ml e talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca de mesa e sobremesa) e guardanapo, acondicionados em saco plástico atóxico. A salada deverá ser servida em embalagem individualizada, provida de tampa ou vedação.

28.6. As preparações das pequenas refeições deverão ser servidas em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, xícaras e pratos de sobremesa em louça ou em vidro temperado liso, conjunto de talheres de sobremesa em aço inoxidável e guardanapos embalados individualmente em saco plástico atóxico.

28.7. As refeições reservadas à servidores e residentes, após o término do horário instituído pelo Serviço de Nutrição da Unidade, poderão ser distribuídas em até 03 (três) horas após a sua produção sob condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

28.8. No refeitório, as preparações que compõem as pequenas refeições, serão servidas em canecas e pratos de sobremesa de vidro temperado liso, com capacidade mínima de 300 ml, apoiados em bandejas forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico, com guardanapos.

29. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

29.1. As refeições deverão ser acondicionadas em quentinhos isotérmicas em material de poliestireno expandido, descartáveis com 4 (quatro) divisões.

29.2. As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis reforçados (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado e adequado para cada refeição, acompanhado de guardanapo.

29.3 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente todos com capacidade mínima de 300ml.

29.4. Os carros de transporte de refeições deverão ser de material resistente a variações de temperatura e de tamanho compatível com o das bandejas, e levando em consideração a planta física e a disponibilidade e dimensão dos elevadores.

29.5. As preparações líquidas quentes deverão ser transportadas acondicionadas em recipientes térmicos apropriados, copo descartável isotérmico em material de poliestireno expandido com tampa capacidade 300ml.

30. NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.

30.1. Os preços praticados serão os estabelecidos para cada item no resultado final da contratação, no termo de Referência.

30.2. Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário. As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE.

30.3. Para os pacientes, as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com preços estabelecidos, por dieta, no resultado final da contratação.

30.4. Para os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da contratação. O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.

30.5. Para os pacientes, os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo o descrito neste termo de referência. Nas situações em que a CONTRATADA não cumprir o disposto neste Termo de Referência e deixe de fornecer as preparações que compõem o cardápio do dia, serão inseridos descontos nas refeições, de acordo com o descrito no Edital.

30.6. A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação.

30.7. A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Avaliação de Contrato, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

31. DA MEDAÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

31.1. A prestação do serviço para pacientes será remunerada por refeição efetivamente servida de acordo com preços estabelecidos por dieta no resultado final da contratação, dietas de acordo com descrito nos anexos ANEXO III.

31.2. Para os acompanhantes e funcionários, as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da contratação, ANEXO III. O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.

31.3. Para os pacientes, os acompanhantes e os funcionários as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo o descrito neste termo de referência. Nas situações em que a CONTRATADA não cumprir o disposto neste Termo de Referência e deixe de fornecer as preparações que compõem o cardápio do dia, serão inseridos descontos nas refeições, de acordo com o descrito no Edital.

31.4. Para a manipulação de fórmulas infantis e preparações a cobrança será por quantidade efetivamente solicitada pelo SND da CONTRATANTE e manipulada, de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas, no resultado final da licitação, ANEXO IV.

31.5. A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação, ANEXO V.

31.6. O controle do número de serviços será realizado pela CONTRATADA E CONTRATANTE.

31.7. 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.

31.8. Para medição observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida e ítems do anexo.

31.9. 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.

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

31.11. 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.

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

31.13. A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Avaliação de Contrato, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

32. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

32.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, ou gestor designado pela contratante, 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.

33. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

33.1. 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;

33.2. Deverá disponibilizar 1 copo de água mineral 200 ml por refeição para paciente, sem custo adicional.

33.3. 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:

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

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

33.6. 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.

33.7. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

33.8. 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.

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

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

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

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

33.17. Dedetizar e desratizar apropriadamente, as áreas pertencentes à cozinha, copa, lactário, estoque, refeitório, toda UAN e abrigo e resíduo 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;

33.18. 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. Todo lixo deverá ser transportado em coletor de lixo com rodízio até o abrigo de resíduos destinado ao serviço de nutrição para posterior remoção.

33.19. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes e em tamanho compatível com os mesmos.

33.20. 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, 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 o serviço.

33.21. Remeter, mensalmente, 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.

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

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

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

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

33.26. 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.

33.27. Elaborar, adotar e disponibilizar o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para a Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Decreto Rio nº 45585, de 27 de dezembro de 2018 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros

parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade.

33.28. Implantar na UAN as Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços e apresentá-lo ao Serviço de Nutrição da Unidade, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após o início do contrato.

33.29. Controlar e registrar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados (POP). Estes devem ser disponibilizados aos funcionários envolvidos, à gerência da CONTRATADA, à CONTRATANTE e aos órgãos de fiscalização dos serviços.

33.30. Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao Serviço de Nutrição da Unidade, com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.

34. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

34.2. A responsabilidade da manutenção corretiva e emergencial das instalações do objeto da contratação por danos que não sejam causados pela CONTRATADA.

34.3. Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento.

34.4. Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do CONTRATO.

34.5. A CONTRATANTE responsabiliza-se pelo manejo dos resíduos a partir do abrigo externo até o destino final, de acordo com as normas da legislação vigente.

35. DISPOSIÇÕES FINAIS

35.1. A apresentação de proposta indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

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

35.3. 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.

36. NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.

36.1. Os preços praticados serão os estabelecidos para cada item no resultado final da licitação.

36.2. Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário. As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE.

36.3. Para os pacientes, os acompanhantes e os funcionários as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo o descrito neste termo de referência. Nas situações em que a CONTRATADA não cumprir o disposto neste Termo de Referência e deixe de fornecer as preparações que compõem o cardápio do dia, serão inseridos descontos nas refeições, de acordo com o descrito no Edital.

36.4. Para a manipulação de fórmulas infantis e preparações a cobrança será por quantidade efetivamente solicitada pelo SND da CONTRATANTE e manipulada, de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas, no resultado final da contratação.

36.5. A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da contratação, ANEXO V.

36.6. A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Avaliação de Contrato, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

36.7. Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao Serviço de Nutrição da Unidade, com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuênciam da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.

ANEXOS

ANEXO II

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

SETOR	PLANTÃO A	PLANTÃO B	FUNÇÃO	HORÁRIO	Nº
Refeitório			copeira	6:00 - 18:00	2
			copeira	8:00 - 20:00	2
Cozinha Servidor			cozinheiro	8:00 - 20:00	2
Cozinha Dieta			cozinheiro	6:00 - 18:00	2
			aj. cozinheiro	07:00 - 16:48	1
Magarefe			magarefe	7:00 -16:48	1
Pequenas Refeições			copeira	6:00 - 18:00	2
Confeitaria			copeira	6:00 - 18:00	2
Pré-Preparo			copeira	6:00 - 18:00	2
Estoque			estoquista	6:00 - 18:00	2
Limpeza			asg	6:00 - 18:00	2
			asg	7:00 - 16:48	1
			asg	8:30 - 20:30	2
Lactário			lactarista	6:00 - 18:00	2
Noturno			copeira	18:00 - 06:00	2
2º andar			copeira	6:00 - 18:00	2
			copeira	8:00 - 20:00	2
3º andar			copeira	6:00 - 18:00	1
4º andar			copeira	6:00 - 18:00	2
			copeira	8:00 - 20:00	2
5º andar			copeira	8:00 - 20:00	2

Produção Dieta/ Lactário	nutricionista	6:00 - 18:00	2
Produção Refeitório	nutricionista	10:00 - 20:00	1
Chefia	nutricionista	7:00 -16:48	1
TOTAL			43

ANEXO III - REFEIÇÕES PREPARADAS E FORNECIDAS

ANEXO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA
	1.1.1	servidor desjejum básico	unidade
	1.3.1	servidor almoço básico	unidade
	1.4.1	servidor lanche básico	unidade
	1.5.1	servidor jantar básico	unidade
	2.1.1	paciente desjejum básico	unidade
	2.1.2	paciente desjejum líquida completa	unidade
	2.1.3	paciente desjejum líquida restrita	unidade
	2.1.4	paciente desjejum emergência	unidade
	2.1.5	paciente desjejum especial	unidade
	2.1.6	paciente infantil desjejum básico	unidade
	2.1.7	paciente infantil desjejum líquida completa	unidade
	2.1.8	paciente infantil desjejum líquida restrita	unidade
	2.2.1	paciente colação básico	unidade
	2.2.2	paciente coleção líquida completa	unidade
	2.2.3	paciente coleção líquida restrita	unidade
	2.2.4	paciente colação emergência	unidade
	2.2.5	paciente colação especial	unidade
	2.2.6	paciente infantil colação básico	unidade
	2.2.7	paciente infantil coleção líquida completa	unidade
	2.2.8	paciente infantil coleção líquida restrita	unidade

2.3.1	paciente almoço básico	unidade
2.3.2	paciente almoço líquida completa	unidade
2.3.3	paciente almoço líquida restrita	unidade
2.3.4	paciente almoço emergência	unidade
2.3.5	paciente almoço especial	unidade
2.3.6	paciente infantil almoço básico	unidade
2.3.7	paciente infantil almoço líquida completa	unidade
2.3.8	paciente infantil almoço líquida restrita	unidade
2.4.1	paciente lanche básico	unidade
2.4.2	paciente lanche líquida completa	unidade
2.4.3	paciente lanche líquida restrita	unidade
2.4.4	paciente lanche emergência	unidade
2.4.5	paciente lanche especial	unidade
2.4.6	paciente infantil lanche básico	unidade
2.4.7	paciente infantil lanche líquida completa	unidade
2.4.8	paciente infantil lanche líquida restrita	unidade
2.5.1	paciente jantar básico	unidade
2.5.2	paciente jantar líquida completa	unidade
2.5.3	paciente jantar líquida restrita	unidade
2.5.4	paciente jantar emergência	unidade
2.5.5	paciente jantar especial	unidade
2.5.6	paciente infantil jantar básico	unidade
2.5.7	paciente infantil jantar líquida completa	unidade
2.5.8	paciente infantil jantar líquida restrita	unidade
2.6.1	paciente ceia básico	unidade
2.6.2	paciente ceia líquida completa	unidade
2.6.3	paciente ceia líquida restrita	unidade
2.6.4	paciente ceia emergência	unidade
2.6.5	paciente ceia especial	unidade
2.6.6	paciente infantil ceia básico	unidade
2.6.7	paciente infantil ceia líquida completa	unidade
2.6.8	paciente infantil ceia líquida restrita	unidade
3.1.1	acompanhante desjejum básico	unidade

3.3.1	acompanhante almoço básico	unidade
3.4.1	acompanhante lanche básico	unidade
3.5.1	acompanhante jantar básico	unidade
3.6.1	acompanhante ceia básico	unidade
TOTAL		

ANEXO IV - FÓRMULAS INFANTIS LÁCTEAS, NÃO LÁCTEAS E PREPARAÇÕES LÁCTEAS

CÓDIGO	NOME PADRONIZADO/ DESCRIÇÃO	U/F	REFERÊNCIAS
89.40.33.067-46	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM DHA E ARA.	Litro	APTAMIL PREMIUM +1 APTAMIL PROFUTURA 1 ENFAMIL PREMIUM 1 NAN COMFOR 1
89.40.33.118-20	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA COM DHA E ARA.	Litro	APTAMIL PREMIUM + 2 e +3 APTAMIL PROFUTURA 2 ENFAMIL PREMIUM 2 NAN COMFOR 2 e 3
89.40.33.017-87	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE.	Litro	

	Pó, à base de proteínas do leite, isenta de lactose e sacarose, contendo maltodextrina, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionada em embalagem original com no mínimo 400g.		NAN SEM LACTOSE APTAMIL PROEXPERT SL ENFAMIL SEM LACTOSE PREMIUM
89.40.33.065-84	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES, DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, À BASE DE SOJA.	Litro	
	Pó, à base de proteína isolada de soja, para lactentes, com 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal: de 2,25 a 3,5 g de proteína; de 4,4 a 6,0 g de gordura; de 300 a 1400 mg de ácido linoléico; de 9,0 a 14,0 g de carboidratos (100% polímeros de glicose/maltodextrina, isenta de sacarose e lactose), máximo de 2,0 mg de ferro, com adição de vitaminas e minerais, L-metionina e taurina, em embalagem original com no mínimo 400g.		NAN SOY APTAMIL PROEXPERT SOJA 1 e 2
89.40.33.057-74	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E RESTRIÇÃO DE LACTOSE.	Litro	
	Pó, semi-elementar à base de hidrolisado do leite, polímeros de glicose, com no mínimo 40% de TCM, isenta de lactose e sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g.		ENFAMIL PREGESTIMIL PREMIUM ALFARÉ PREGOMIN PEPTI PREGESTIMIL PREMIUM
89.40.33.059-36	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, A BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES.	Litro	
	Pó, elementar, nutricionalmente completa, com 100% dos aminoácidos livres, 100% maltodextrina, 100% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, indicada para crianças de 1 a 10 anos, em embalagem original com no mínimo 400g.		NEO ADVANCE
89.40.33.024-06	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, PARA ANTI-REGURGITAÇÃO.	Litro	
	Pó, à base de proteínas do leite, maltodextrina, amido modificado e lactose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g.		NAN ESPESSAR APTAMIL PROEXPERT AR ENFAMIL AR PREMIUM
ESP - 1	LEITE DE VACA RECONSTITUÍDO	Litro	
	Fórmula infantil preparada à base de leite em pó integral, acrescido ou não de sacarose e maltodextrina,		

	acondicionado em embalagem com no mínimo 400g.		
ESP - 2	LEITE DE VACA ENGROSSADO	Litro	
	Fórmula infantil preparada, à base de leite em pó integral, acrescido de farinhas infantis diversas, no percentual de 3,5 a 10%, com ou sem sacarose, com ou sem maltodextrina de acordo com a padronização do SERVIÇO DE NUTRIÇÃO da Unidade		

ANEXO V QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS COMPLEMENTARES

ANEXO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA
V	1	Água de Coco, Natural, sem conservantes ou qualquer outro aditivo, em embalagem individual original tipo cartonada asséptica com no mínimo 200ml.	Unidade
	2	Água mineral Natural, sem gás, embalagem individual plástica original com 200ml (copo).	Unidade
	3	Bebida láctea ou à base de extrato vegetal, com ou sem sacarose, diversos sabores, em embalagem original, cartonada asséptica, em embalagem de 200 a 250ml	Unidade
	4	Biscoito salgado, Tipo cream-cracker/Água e Sal/Água, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	kg
	5	Biscoito salgado, Tipo cream- cracker/Água e Sal/Água de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	Unidade
	6	Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisena, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	Kg
	7	Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisena, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	Unidade
	10	Torrada, fatias de pão torradas integrais ou não, salgada ou doce, de 1ª qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo 15g	Unidade
	11	Bolo diversos sabores sem recheio com ou sem sacarose. Bolo sem sacarose pode ser adoçado com adoçante de acordo com o descrito no TR.	kg
	13	Café infusão com no mínimo 8% de café de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
	15	Chá infusão, a 5% de chá de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético	Litro
	19	Coquetel laxativo, bebida preparada à base de frutas laxativas variadas com ou sem iogurte natural, com ou sem creme de leite, com ou sem cereal integral, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético.	Litro
	23	Fruta in natura ou processada	Porção
	24	Gelatina Natural em pó ou folha, preparada a base de suco de frutas e/ou vegetais, diversos sabores em porção de 80g	Porção
	25	Geleia de fruta, em embalagem original com no mínimo 15g	Unidade



26	Iogurte Integral ou desnatado, com polpa de frutas, diversos sabores, com ou sem sacarose, embalagem original, com no mínimo 150g	Unidade
27	Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
28	Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, batido com fruta, com ou sem farinha, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
29	Manteiga Extra, com ou sem sal, em embalagem original com no mínimo 10g	Unidade
30	Mingau com leite integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem lactose, com farinha em um percentual a critério do SND, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro
31	Mistura nutritiva [formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção)]	Litro
32	Ovo, galinha (diversas preparações), branco ou de cor, fresco, extra, classe A	Unidade
33	Pão variados, com peso mínimo de 50g a unidade	Unidade
34	Queijo processado, sabores variados, com ou sem lactose, embalado individualmente, com no mínimo 15g	Porção
35	Refresco Fruta natural, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético, com no mínimo 20% de polpa.	Litro
39	Suco de fruta Natural em diversos sabores	Litro

**PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N°
141/2023 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA
RIO E A EMPRESA AWM ARAUJO
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 ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, inscrita no CNPJ-MF nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua 13 - Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21 CEP 65074-180, Cohama - São Luís/MA na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR**, brasileiro, solteiro, portador da identidade nº 4438631 – SSPA/GO e do CPF 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, nº 21, Jardim Eldorado, São Luís/MA, CEP 65.067-510, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Contrato pelas cláusulas e condições a seguir

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação do prazo de vigência**, na prestação de serviços continuados pré-preparo, preparo, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, para atender ao **Hospital Municipal da Piedade**, situada no Município do Rio de Janeiro e administrada pela **OSC Viva Rio**.

CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Fica o prazo do Contrato original 141/2023, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **01 (um) mês**, com data de início em **09 de julho de 2023** e de término em **08 de agosto de 2023** podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Contrato de Gestão 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 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 TERCEIRA - DO VALOR DO PAGAMENTO

Parágrafo Primeiro – O valor mensal do presente Termo Aditivo será em média de **R\$ 209.644,00 (duzentos e nove mil seiscentos e quarenta e quatro reais)**.

Parágrafo segundo – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original N° 141/2023 passará a ser de até **R\$ 838.576,00 (oitocentos e trinta e oito mil, quinhentos e setenta e seis)**.

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/medicações 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, 09 de julho de 2023.

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

VIVA RIO

Assinado de forma digital por AWM ARAUJO
AWM ARAUJO ALIMENTACAO E ALIMENTACAO E SERVICOS
SERVICOS LTDA:15676472000306 LTDA:15676472000306
Dados: 2023.08.02 16:49:23 -03'00'

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

TESTEMUNHAS:

1^{a)} fruzb Aline Bruno
Nome: Contratos
CPF/MF nº 082.411.957-61 Matrícula N°215448
Viva Rio

2^{a)} Paloma Moura Paloma Moura
Nome: Contratos
CPF/MF nº 153.227.677-17 Matrícula N°1460092
Viva Rio

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 141/2023 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA RIO E A EMPRESA AWM ARAUJO 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 ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, inscrita no CNPJ-MF nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua 13 - Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21 CEP 65074-180, Cohama - São Luís/MA, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR**, brasileiro, solteiro, portador da identidade nº 4438631 – SSPA/GO e do CPF 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, nº 21, Jardim Eldorado, São Luís/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**, na prestação de serviços continuados pré-preparo, preparo, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, para atender ao **Hospital Municipal da Piedade**, situada no Município do Rio de Janeiro e administrada pela **OSC Viva Rio**.

CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Fica o prazo do Contrato original 141/2023, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **01 (um) mês**, com data de início em **09 de agosto de 2023** e de término em **08 de setembro de 2023** podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Contrato de Gestão 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 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 TERCEIRA - DO VALOR DO PAGAMENTO

Parágrafo Primeiro – O valor mensal do presente Termo Aditivo será em média de **R\$ 209.644,00 (Duzentos e nove mil, seiscentos e quarenta e quatro reais)**.

Parágrafo segundo – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original N° 141/2023 passará a ser de até **R\$ 1.048.220,00 (Um milhão, quarenta e oito mil, duzentos e vinte reais)**.



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/medição 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, 09 de agosto 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: 2023.08.02 16:47:26 -03'00'

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

TESTEMUNHAS:

1^{a)}
Nome: Aline Bruno
CPF/MF nº 022.411.915-448
Matrícula N° 215448
Contratos

2^{a)}
Nome: Paloma Moura
CPF/MF nº 333.227.677-17
Matrícula N° 160092
Contratos
Paloma Moura
Viva Rio
Matrícula N° 160092



**TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N°
141/2023 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA
RIO E A EMPRESA AWM ARAUJO
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 ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, inscrita no CNPJ-MF nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua 13 - Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21 CEP 65074-180, Cohama - São Luís/MA, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR**, brasileiro, solteiro, portador da identidade nº 4438631 – SSPA/GO e do CPF 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, nº 21, Jardim Eldorado, São Luís/MA, CEP 65.067-510, na qualidade de **CONTRATADA**, celebrem 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**, na prestação de serviços continuados pré-preparo, preparo, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, para atender ao **Hospital Municipal da Piedade**, situada no Município do Rio de Janeiro administrada pela OSC Viva Rio.

CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Fica o prazo do Contrato original 141/2023, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **06 (seis) meses**, com data de início em **09/09/2023** e de término em **08/03/2024** podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Contrato de Gestão 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 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 TERCEIRA - DO VALOR DO PAGAMENTO

Parágrafo Primeiro – O valor mensal do presente Termo Aditivo será estimado em média de R\$ **209.644,00 (Duzentos e nove mil, seiscentos e quarenta e quatro reais)**.

Parágrafo Segundo – O valor global do presente Termo Aditivo é estimado em R\$ **1.257.864,00 (Um milhão, duzentos e cinquenta e sete mil, oitocentos e sessenta e quatro reais)**.



Parágrafo Terceiro – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 141/2023 passará a ser estimado em média de **R\$ 2.306.084,00 (Dois milhões, trezentos e seis reais e oitenta 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/medicções 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 Fórum 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, 09 de setembro de 2023.

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

VIVA RIO

AWM ARAUJO Assinado de forma digital por AWM
ALIMENTACAO E SERVICOS ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS
LTDA:15676472000306 LTDA:15676472000306
Dados: 2023.09.12 12:30:08 -03'00'

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

TESTEMUNHAS:

1ª) Paloma Moura
Nome: Paloma Moura
CPF/MF nº 135.007.611-14

2ª) Isabelle Farías
Nome: Isabelle Farías
Setor de Contratos
Matrícula: N1164727
CPF/MF nº 011.334.311-67



**QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N°
141/2023 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA
RIO E A EMPRESA AWM ARAUJO
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 ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELI**, inscrita no CNPJ-MF nº 15.676.472/0001-36, com sede na Rua 13 - Rodrigues Fernandes, Sala 03, 21 CEP 65074-180, Cohama - São Luís/MA, na pessoa de seu representante legal **NORMAN ARAUJO BARBOSA JUNIOR**, brasileiro, solteiro, portador da identidade nº 4438631 – SSPA/GO e do CPF 008.552.021-73, residente e domiciliado na Rua Duque Bacelar, nº 21, Jardim Eldorado, São Luís/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** do contrato de prestação de serviços continuados pré-preparo, preparo, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, para atender ao **Hospital Municipal da Piedade**, situada no Município do Rio de Janeiro e administrada pela **OSC Viva Rio**.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Fica o prazo do Contrato original 141/2023, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **06 (seis) meses**, com data de início em **09/03/2024** e de término em **08/09/2024** podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Contrato de Gestão 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 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 TERCEIRA - DO VALOR DO PAGAMENTO

Parágrafo Primeiro – O valor mensal do presente Termo Aditivo será estimado em média de **R\$ 209.644,00 (Duzentos e nove mil, seiscentos e quarenta e quatro reais)**.

Parágrafo Segundo – O valor global do presente Termo Aditivo é estimado em **R\$ 1.257.864,00 (Um milhão, duzentos e cinquenta e sete mil, oitocentos e sessenta e quatro reais)**.

Parágrafo Terceiro – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 141/2023 passará a ser estimado em média de **R\$ 3.563.948,00 (Três milhões, quinhentos e sessenta e três mil, novecentos e quarenta e oito reais)**

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/medidas 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, 09 de março de 2024.

Sebastião Santos
Procurador
Viva Rio

VIVA RIO

AWM ARAUJO
ALIMENTACAO E SERVICOS
LTDA:15676472000136

Assinado de forma digital por AWM
ARAUJO ALIMENTACAO E SERVICOS
LTDA:15676472000136
Dados: 2024.03.11 15:07:19 -03'00'

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS – EIRELI

TESTEMUNHAS:

1^{a)} _____

Nome: Isabelle Farias
CPF/MF nº Setor de Contratos
Matrícula: N1164727
Viva Rio

2^{a)} _____

Pedro Portela
Contratos
Matrícula: N8917946
Viva Rio

Nome:
CPF/MF nº 136.172.797-98

[Voltar](#)[Imprimir](#)

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 Serviço - 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: 08/06/2024 a 07/07/2024

Certificação Número: 2024060801381955328421

Informação obtida em 27/06/2024 09:22:48

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 Débitos Tributários

(Emitida para os efeitos dos arts. 113 e 114 da Lei 3.956 de 11 de dezembro de 1981 - Código Tributário do Estado da Bahia)

Certidão Nº: 20242691936

RAZÃO SOCIAL	
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
INSCRIÇÃO ESTADUAL	CNPJ
	15.676.472/0001-36

Fica certificado que não constam, até a presente data, pendências de responsabilidade da pessoa física ou jurídica acima identificada, relativas aos tributos administrados por esta Secretaria.

Esta certidão engloba todos os seus estabelecimentos quanto à inexistência de débitos, inclusive os inscritos na Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado, ressalvado o direito da Fazenda Pública do Estado da Bahia cobrar quaisquer débitos que vierem a ser apurados posteriormente.

Emitida em 27/06/2024, conforme Portaria nº 918/99, sendo válida por 60 dias, contados a partir da data de sua emissão.

**AUTENTICIDADE DESTE DOCUMENTO PODE SER COMPROVADA NAS INSPETORIAS FAZENDÁRIA
OU VIA INTERNET, NO ENDEREÇO <http://www.sefaz.ba.gov.br>**

Válida com a apresentação conjunta do cartão original de inscrição no CPF ou no CNPJ da Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.



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: 45260887/2024

Expedição: 27/06/2024, às 09:25:22

Validade: 24/12/2024 - 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 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.



**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 certidão é expedida nos termos do Parágrafo 2º do artigo 1º, combinado com a alínea 'b' do inciso II do artigo 2º, ambos da IN nº. 405/1999-GSF, de 16 de dezembro de 1999, alterada pela IN nº. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento hábil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29º da Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.

A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereço:
<http://www.sefaz.go.gov.br>.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na dívida 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.

mercearias e armazéns

56.11-2-01 - Restaurantes e similares

27/06/2024 09:24 56.20-1-024 Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê about:blank

81.11-7-00 - Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais

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

206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO
R 215

NÚMERO
S/N

COMPLEMENTO

CEP
74.530-130

BAIRRO/DISTRITO
SET COIMBRA

MUNICÍPIO
GOIANIA

UF
GO

ENDERECO ELETRÔNICO
CONCEITO@CONCEITOALIMENTACAO.COM.BR

TELEFONE
(98) 8161-7390

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)

SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVA

DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
08/06/2012

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL

DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **27/06/2024** às **09:24:28** (data e hora de Brasília).

Página: **1/1**

HMP

TERMO DE DISTRATO

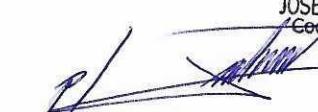
REF: CONTRATO Nº 141/2023

DISTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSS VIVA RIO E AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELLI

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 e a **AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS - EIRELLI**, inscrita no CNPJ-MF nº 15.676.472/0001-36, com sede Rua 13 – Rodrigues Fernandes, Sala 03,21, CEP 65074-180, na qualidade de **CONTRATADA**, vêm pelo presente **TERMO DE DISTRATO AMIGÁVEL, RESCINDIR**, de comum acordo, o Contrato de prestação dos serviços de Contratação de empresa especializada serviços continuados de pré-preparo, preparo, lactário, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes para a OSC Viva Rio, devendo suas atividades serem realizadas até as **23:59 do dia 20/05/2024**.

Através do presente **TERMO DE DISTRATO**, ficam as partes desobrigadas entre si em relação ao referido contrato, a partir **do dia 21/05/2024**. E por estarem justos e contratados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 09 de maio de 2024


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

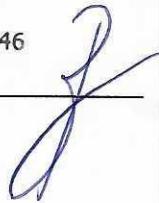
VIVA RIO
Contratante

Assinado de forma digital por
AWM ARAUJO ALIMENTACAO E
SERVICOS LTDA:15676472000136
Dados: 2024.06.26 14:27:10 -03'00'

AWM ARAUJO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS
Contratada

TESTEMUNHAS:

1ª) 
Nome: Isabella Farias
CPF/MF: n° 88.088-000-00
Matrícula: N1164727
Viva Rio

2ª) 
Nome: Pedro Portela
Contratos
Matrícula: N3917946
Viva Rio