

Rio de Janeiro, 15 de setembro de 2022.

## SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO

À  
Gerente de Aquisições

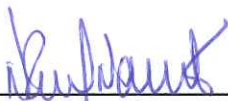
C/C  
Setor de Contratos

**Serviço a ser contratado:** Alimentação

**Área / Projeto:** Hospital Municipal de Piedade

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, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de **proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC**, a ser implantado e gerido pela OSS Viva Rio dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**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, de preparo, de fornecimento de 06 (seis) refeições diárias - desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, com acréscimo de colação somente mediante solicitação do nutricionista responsável, bem como de lanches para os pacientes submetidos aos exames de endoscopia e colonoscopia, de acordo com as especificações a serem apresentadas no ANEXO I 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 de cozinhas, copas de nutrição dos andares e despensas, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

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

**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, 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, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados a pacientes e acompanhantes, e no caso de eventuais surtos tóxico infecção alimentar.

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

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

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

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

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

## **7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:**

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

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

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



### **7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:**

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

### **7.4. Transporte de produtos descartáveis:**

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

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

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

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

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

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

### **7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

## **7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:**

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

## **7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:**

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

## **7.9. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis:**

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

**7.9.2.** Os gêneros a ser em utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados 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 sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

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

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

#### **7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:**

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

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

**7.10.3.** Os utensílios (bandejas, pratos, talheres e os outros de modo geral) utilizados pelos comensais deverão 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 do andar (4º)

#### **7.11. Higienização pessoal:**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

## **8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS**

### **8.1. Uso racional da água:**

A CONTRATADA se compromete a:

- a.** colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA;
- b.** manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c.** identificar pontos de uso/ hábitos e vícios de desperdício de água;
- d.** estão proibidas as seguintes ações/attitudes:
  - manter a torneira aberta além do necessário quando da lavagem das folhas/ legumes uma a uma,
  - manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionário naquele ponto de uso;
  - lavar e descascar alimentos simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
  - limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
  - interromper algum serviço, para fumar, conversar ou quaisquer motivos, mantendo a torneira aberta;
- e.** adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia - sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.



## 8.2. Da lavagem de folhas e legumes:

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

- lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,
- picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

## 8.3. Manter a torneira fechada quando:

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

## 8.4. Outras práticas:

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

## 9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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



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

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

- a. a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;
- b. na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitados os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;
- c. a CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;
- d. para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
  - lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;
  - colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;
  - nunca deixá-las de molho depois de cortadas ou descascadas;
  - ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
  - não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;



- cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
- cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

## **11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS**

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 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;
- 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 COCCÕES**

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

## **16. EQUIPES E ATRIBUIÇÕES**

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

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

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

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

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

**16.1.5.** Horário das refeições

| REFEIÇÃO | PACIENTES | ACOMPANHANTES |
|----------|-----------|---------------|
| Desjejum | 07:00     | 07:00         |
| Colação  | 09:00     | Não há        |
| Almoço   | 12:00     | 12:00         |
| Lanche   | 14:30     | Não há        |



|        |       |        |
|--------|-------|--------|
| Jantar | 17:00 | 17:00  |
| Ceia   | 19:00 | Não há |

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

#### 16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

| Profissional                               | Atribuição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nutricionistas</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adequação da estrutura física dos ambientes;</li> <li>• Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental;</li> <li>• Identificação de desvios e implementação de ações corretivas;</li> <li>• Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras de manipulação, entre outras.</li> <li>• Responsável pela rotulagem</li> <li>• Auxílio nas fichas técnicas de produção</li> <li>• Interlocução com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas;</li> <li>• Recrutamento e treinamento dos demais profissionais.</li> <li>• Planejamento cardápio.</li> </ul> |
| <b>Assistente Administrativo</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participar da elaboração de projetos referentes a melhoria dos serviços da instituição.</li> <li>• Coletar dados; elaborar planilhas de cálculos; confeccionar organogramas, fluxogramas e cronogramas; atualizar dados para a elaboração de planos e projetos.</li> <li>• Secretariar reuniões e outros eventos:</li> <li>• Redigir documentos utilizando redação oficial.</li> <li>• Digitar documentos.</li> <li>• Utilizar recursos de informática.</li> <li>• Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.</li> </ul>                                          |
| <b>Auxiliar Administrativo plantonista</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratar documentos;</li> <li>• 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;</li> <li>• Submeter pareceres para apreciação da chefia; classificar documentos, segundo critérios pré-estabelecidos; arquivar documentos conforme procedimentos.</li> <li>• Preparar relatórios, formulários e planilhas:</li> </ul>                                                                                                                    |
| <b>Encarregada de Nutrição</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisiona atividades técnicas da unidade, orienta o trabalho do ASG e estoquistas;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acompanha a distribuição das refeições, recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios, para possibilitar melhor rendimento do serviço;</li> <li>• Supervisiona a limpeza das copas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Magarefe</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza o corte e beneficiamento de bovinos, porcos, caprinos e aves e desossa.</li> <li>• Separação e seleção de proteínas;</li> <li>• Manutenção do local de trabalho limpo e organizado;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Cozinheiro</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados.</li> <li>• Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha.</li> <li>• 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.</li> <li>• Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento.</li> <li>• Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa.</li> <li>• Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.</li> <li>• Ter experiência prévia.</li> </ul> |
| <b>Auxiliar de cozinha</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha.</li> <li>• Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação do cozinheiro e nutricionista.</li> <li>• Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios.</li> <li>• Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.</li> <li>• Receber, quando solicitado, os alimentos entregues.</li> <li>• Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento.</li> <li>• Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa.</li> <li>• Ajudar no processo de servir o alimento.</li> </ul>                                                                                                      |
| <b>Copeira</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuir as refeições aos clientes e acompanhantes, efetuando logo após o recolhimento dos utensílios.</li> <li>• Acondicionar e distribuir as refeições destinadas a pacientes e funcionários.</li> <li>• Recolher as bandejas e os utensílios usados na distribuição das refeições e transportá-los para a área de higienização.</li> <li>• Organizar as bandejas nos carrinhos e ensacar os talheres e utensílios para servir as refeições.</li> <li>• Recolher, higienizar e distribuir as garrafas de água aos pacientes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar o carro térmico para a distribuição das refeições nas unidades, verificando etiquetas de identificação dos clientes, seguindo os critérios determinados.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Estoquista</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Armazenar e recepcionar mercadorias;</li> <li>Aplicar plano de armazenamento consciente;</li> <li>Manter o estoque e câmaras frigoríficas limpos e organizados;</li> <li>Aplicar PVPS;</li> <li>Monitorar temperatura do estoque ambiental do estoque, geladeiras e câmaras</li> </ul>                                                                                                                                                                            |
| <b>Auxiliar de serviços gerais (ASG)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis.</li> <li>Realizar lavagem de vidros, retirar lixo, realizar a reposição de material de higiene, bebedouro e manter rotinas de higiene e limpeza.</li> <li>Possuir cursos de higienização de ambiente alimentar.</li> <li>Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha.</li> <li>Fazer separação dos resíduos.</li> </ul> |

**16.3.** A cotação deverá ser feita por tipo de refeição. Estima-se 40 pacientes/dia e 10 acompanhantes/dia nos 7 dias da semana, com as 6 (seis) refeições e 15 pacientes/dia para exames endoscópicos, que deverão receber lanches

| REFEIÇÃO                  | Valor unitário |
|---------------------------|----------------|
| Desjejum                  |                |
| Colação                   |                |
| Almoço                    |                |
| Lanche paciente internado |                |
| Jantar                    |                |
| Ceia                      |                |

## 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. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**



**19.1.** 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.

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

**20.4.** Deverá disponibilizar 1 copo de água mineral 200 ml por refeição sem custo adicional;

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

- a. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- b. Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- c. Teto: forros em geral e pinturas;
- d. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- e. Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- f. Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- g. Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- h. Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
- i. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
- j. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- l. Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
- m. Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- n. Ar-condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.



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

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

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

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

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

**20.11** 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.

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

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

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

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

**20.16.** Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo.

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

**20.18.** 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.

**20.19.** Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o



abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infraestrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Serviço de Alimentação e pessoal necessário à execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela empresa cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes colaboradores, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde está sendo prestado.

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

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

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

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

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

**20.34.** 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.

## **21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

**21.2.** A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela CONTRATADA

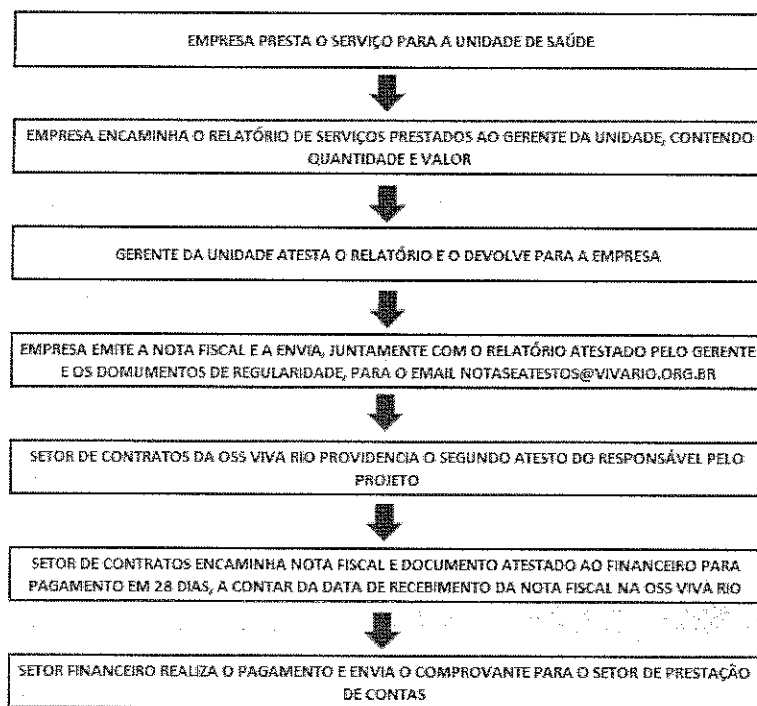
**21.3.** Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento.

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

## **22. MECANISMO DE ATESTADO DO GERENTE E/OU DIRETOR DA UNIDADE DE SAÚDE.**

Mensalmente deverá ser entregue juntamente com a Nota fiscal o relatório de Atesto de Serviços Prestados (**Anexo II**). A **OSS VIVA RIO** estabelecerá o fluxo de "atesto de notas" pelos Gerentes e/ou Diretores das Unidades de Saúde gerenciadas pela **OSS VIVA RIO**. O "atesto de notas" também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:





## 23. CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

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.

## 24. CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES:

Em consonância com o Programa de Integridade do Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria Viva Rio para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades do Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do telefone (21) 2555.3750



Ramal: 3804; e-mail faleconosco@vivario.org.br e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

## **25. DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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

**25.3.** 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.





## ANEXO II

### REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES

Nomenclaturas de consistências utilizadas na unidade hospitalar:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                                       |     | Desjeju<br>m         | Colaça<br>ão | Lanche       | Ceia         |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----|----------------------|--------------|--------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                       |     | 600                  | 70           | 400          | 340          |
| Nº de<br>Ordem                     | ALIMENTOS E/OU<br>PREPARAÇÕES                         | UND | QUANTIDADE PREPARADA |              |              |              |
| I                                  | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                              | ML  | 50                   | -            | 50           | 50           |
|                                    | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                            | ML  | 200                  | -            | 200          | 200          |
|                                    | OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)                             | ML  | 200                  | -            | 200          | 200          |
| II                                 | - LEITE DE VACA (C/ OU S/<br>AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE | ML  | 200                  | -            | 200          | 200          |
|                                    | - OU LEITE DE VACA (C/ OU<br>S/ AÇÚCAR) PURO          | ML  | 200                  | -            | 200          | 200          |
|                                    | - OU ACHOCOLATADO                                     | ML  | 200                  | -            | 200          | 200          |
|                                    | - OU IOGURTE INDIVIDUAL                               | UND | 1<br>(180ml)         | -            | 1<br>(180ml) | 1<br>(180ml) |
| III                                | - PÃO                                                 | G   | 50                   | -            | 50           | 50           |
|                                    | - OU BISCOITO                                         | G   | 50                   | -            | 50           | 50           |
|                                    | - OU TORRADA                                          | G   | 50                   | -            | 50           | 50           |
|                                    | - OU FARINHA (PARA                                    |     |                      |              |              |              |



|     |                                            |     |        |        |        |       |
|-----|--------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|-------|
|     | MINGAU) + BISCOITO                         | G   | 20/30  | -      | 20/30  | 20/30 |
|     | - OU BOLO                                  | G   | -      | -      | 100    | 100   |
| IV  | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)       | UND | 1(10g) | -      | 1(10g) | 1     |
|     | - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL           | UND | 1(15g) | -      | 1(15g) | 1     |
| V   | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)                   | G   | 30     | -      | 30     | 30    |
|     | - OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL (COMUM OU LIGHT) | G   | 1(10g) | -      | 1(10g) |       |
| VI  | - FRUTAS                                   | UND | 1 EQ   | 1 EQ   | -      | -     |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500 ml)                    | UND | (****) | (****) |        |       |

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

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

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

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

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

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

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



**OBS8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                                                     |     | Almoço               | Jantar          |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----|----------------------|-----------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                     |     | 950/1025             | 850/1000        |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                          | UND | QUANTIDADE PREPARADA |                 |
| I                                  | ENTRADA:<br>VEGETAIS A, B OU C(*)                   | G   | 100                  | 100             |
|                                    | - MASSAS, LEGUMINOSAS -<br>SALADAS - OU SOPAS       | G   | 200                  | 200             |
| II                                 | - CERAL E/ OU MASSAS                                | G   | 200                  | 200             |
| III                                | - LEGUMINOSAS                                       | G   | 150                  | 150             |
| IV                                 | CARNES:<br>- BOVINA                                 | G   | 120                  | 120             |
|                                    | OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO<br>OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G   | 120/200              | 120/200         |
|                                    |                                                     | G   | 120                  | 120             |
|                                    | - OU FÍGADO                                         | G   | 120                  | 120             |
|                                    | - OVO                                               | UND | 2                    | 2               |
| V                                  | GUARNIÇÃO:<br>- VEGETAIS B OU C (*)                 | G   | 120                  | 120             |
|                                    | - OU FAROFA                                         | G   | 80                   | 80              |
|                                    | - OU PIRÃO                                          | G   | 100                  | 100             |
|                                    | - OU POLENTA                                        | G   | 120                  | 120             |
| VI                                 | SOBREMESA:<br>- FRUTAS (**)                         | UND | 1 EQ (***)           | 1 EQ (***)      |
|                                    | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA,<br>ETC)                 | G   | 40/80                | 40/80           |
|                                    | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM,<br>MOUSSE               | G   | 100/100/10<br>0      | 100/100/10<br>0 |
|                                    | - OU SORVETE                                        | G   | 60                   | 60              |

|      |                           |     |     |     |
|------|---------------------------|-----|-----|-----|
|      | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA | ML  |     |     |
| VII  | INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS |     | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)    | UND | 1   | 1   |

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

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

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

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

#### **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.

Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão e outros) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do SND da Unidade.

Meia porção: Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cujas consistências poderão ser: Normal, Branda ou Pastosa, conforme a solicitação da CONTRATANTE. A meia porção deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.

As dietas líquidas de prova serão compostas pelos alimentos da listagem de "Alimentos e Preparações Complementares" (ANEXO VII), conforme determinação do SND da CONTRATANTE.

#### ACOMPANHANTES DE PACIENTES :

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, nutrízes 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

As refeições dos, acompanhantes e demais autorizados serão distribuídas nas enfermarias.

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                            |     | Desjejum             | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|---------|---------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                            |     | 360                  | 70      | 360     | 200  |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA |         |         |      |
| I                                  | - CAFÉ (SEM AÇÚCAR)        | ML  | 50                   | -       | 50      | 50   |
|                                    | - OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)      | ML  | 200                  | -       | -       | 200  |



|     |                                                 |     |             |             |           |         |
|-----|-------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|-----------|---------|
|     | - OU MATE (SEM AÇÚCAR)                          | ML  | 200         | -           | 200       | 200     |
| II  | - LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO               | ML  | 200         | -           | 200       | 200     |
|     | - OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ         | ML  | 150         | -           | 150       | 150     |
|     | - OU LEITE DE SOJA                              | ML  | 200         | -           | 200       | 1       |
|     | - OU IOGURTE DIETÉTICO                          | UND | 1 (200ml)   | -           | 1 (200ml) | (200ml) |
| III | - PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS                   | G   | 50          | -           | 50        | -       |
|     | - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL        | G   | 60          | -           | -         | 60      |
|     | - OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL           | G   | 65/70       | -           | 60        | -       |
|     | - OU FARINHA (PARA MINGAU) OU VITAMINA          | G   | 20/25       | -           | 45/70     | 20/25   |
|     | - BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL                | G   |             |             | 20/25     |         |
| IV  | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)            | UND | 1(10G)      | -           | 1(10G)    | -       |
| V   | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO | G   | 30          | -           | 30        | 30      |
| VI  | - FRUTAS (***)                                  | UND | 1 EQ (****) | 1 EQ (****) | -         | -       |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                          | UND | 1           | -           | 1         | -       |

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

**Obs 2:** Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

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

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

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

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

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

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

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                                          |     | Almoço               | Jantar |
|------------------------------------|------------------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                          |     | 500                  | 490    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES               | UND | QUANTIDADE PREPARADA |        |
| I                                  | ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*) |     |                      |        |



|      |                                                     |     |            |            |
|------|-----------------------------------------------------|-----|------------|------------|
|      | - SALADAS                                           | G   | 100        | 100        |
|      | - OU SOPAS                                          | ML  | 300        | 300        |
| II   | <u>CARNES:</u>                                      |     |            |            |
|      | - BOVINA                                            | G   | 120        | 120        |
|      | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO                        | G   | 120/200    | 120/200    |
|      | - OU PEIXE (FILE/ POSTA)                            | G   | 120        | 120        |
|      | - OVO                                               | UND | 2          | 2          |
| III  | - ARROZ INTEGRAL                                    | G   | 200        | 200        |
|      | - OU MASSAS INTEGRAIS                               | G   | 200        | 200        |
|      | - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)              | G   | 200        | 200        |
| IV   | - LEGUMINOSAS                                       | G   | 150        | 150        |
| V    | <u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u> |     |            |            |
|      | - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA      | G   | 150        | 150        |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>                                   |     |            |            |
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
|      | - OU DOCES DIETÉTICOS                               | G   | 60         | 60         |
|      | - OU GELATINAS DIETÉTICAS                           | G   | 60         | 60         |
|      | - OU SORVETE DIETÉTICOS                             | G   | 60         | 60         |
|      | - OU COMPOTAS DIETÉTICAS                            | G   | 60         | 60         |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS                                    | ML  | 200        | 200        |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1          | 1          |

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

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





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

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

DIETA HIPOPROTEICA:

**PADRÃO APROXIMADO:** 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                         |     | Desjenu<br>m         | Colação | Merenda   |
|------------------------------------|-----------------------------------------|-----|----------------------|---------|-----------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                         |     | 360                  | 70      | 290       |
| Nº de<br>Ordem                     | ALIMENTOS E/OU<br>PREPARAÇÕES           | UND | QUANTIDADE PREPARADA |         |           |
| I                                  | - LEITE DE VACA                         | ML  | 200                  | -       | 200       |
|                                    | - OU IOGURTE                            | UND | 1<br>(200ml)         | -       | 1 (200ml) |
| II                                 | - CHÁ 10%                               | ML  | 200                  | -       | 200       |
|                                    | - OU CAFÉ COM AÇÚCAR<br>OU<br>ADOÇANTE  | ML  | 50                   | -       | 50        |
| III                                | - PÃO (C/ OU S/ SAL)                    | G   | 50                   | -       | 50        |
|                                    | - OU BISCOITO (C/ OU S/<br>SAL)         | G   | 50                   | -       | 50        |
| IV                                 | - MANTEIGA INDIVIDUAL<br>(C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G)               | -       | 1(10G)    |
|                                    | - OU GELÉIA INDIVIDUAL                  | UND | 1 (15G)              | -       | 1 (15G)   |
| V                                  | - ÁGUA MINERAL (500ml)                  | UND | 1                    | -       | 1         |

|    |                |     |                |                |   |
|----|----------------|-----|----------------|----------------|---|
| VI | - FRUTAS (***) | UND | 1 EQ<br>(****) | 1 EQ<br>(****) | - |
|----|----------------|-----|----------------|----------------|---|

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### • GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | Almoço | Jantar |
|----------------------|--------|--------|
|                      | 500    | 490    |



| Valor energético aproximado (kcal) |                                                                       |      |                      |            |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------|----------------------|------------|
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                                            | UND  | QUANTIDADE PREPARADA |            |
| I                                  | <u>ENTRADA:</u>                                                       |      |                      |            |
|                                    | - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)                                      | G    | 100                  | 100        |
| II                                 | - ARROZ<br>- OUMACARRÃO                                               | G    | 200                  | 200        |
|                                    |                                                                       | G    | 200                  | 200        |
| III                                | - LEGUMINOSAS                                                         | G    | 150                  | 150        |
| IV                                 | CARNE BRANCA OU VERMELHA<br>OU OVO                                    | G    | 120                  | 120        |
|                                    |                                                                       | UND  | 1                    | 1          |
| V                                  | <u>GUARNIÇÃO:</u><br>VEGETAIS B (*)<br>OU FARINHAS                    | GG   | 120                  | 120        |
|                                    |                                                                       |      | 50                   | 50         |
| VI                                 | <u>SOBREMESA:</u><br>FRUTAS(**)<br>OU DOCE CASEIROS<br>CREME DE LEITE | UNDG | 1 EQ (***)           | 1 EQ (***) |
|                                    |                                                                       | G    | 80                   | 80         |
|                                    |                                                                       |      | 15                   | X          |
| VII                                | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA<br>INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS                | ML   | 200                  | 200        |
| VIII                               | - ÁGUA MINERAL (500ml)                                                | UND  | 1                    | 1          |

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

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

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



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

**DIETA ISENTA DE LACTOSE:**

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                                                               |     | Desjejum             | Colação        | Merenda | Ceia   |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|----------------|---------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                                               |     | 285                  | 70             | 285     | 200    |
| Nº de Orde m                       | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                                                    | UND | QUANTIDADE PREPARADA |                |         |        |
| I                                  | - LEITE DE SOJA OU IORGURTE<br><br>DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML  | 150                  | -              | 150     | 150    |
| II                                 | PAO<br>OU BISCOITO OUTORRADA                                                  | G   | 50                   | -              | 50      | -      |
|                                    |                                                                               | G   | 60                   | -              | 60      | 60     |
| III                                | - FRUTAS (**)                                                                 | UND | 1 EQ<br>(****)       | 1 EQ<br>(****) | -       | -      |
| IV                                 | - CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE<br>- OUCAFÉ                                      | ML  | 200                  | -              | 200     | 200    |
|                                    |                                                                               | ML  | 50                   | -              | 50      | 50     |
| V                                  | - QUEIJO (C/ OU S/ SAL)<br>DE SOJA(TOFU)<br>- GELÉIA DE FRUTA<br>INDIVIDUAL   | G   | 40                   | -              | 40      | -      |
|                                    |                                                                               | UND | 1(15G)               | -              | 1(15G)  | 1(15G) |

|    |                        |     |   |   |   |   |
|----|------------------------|-----|---|---|---|---|
| VI | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |
|----|------------------------|-----|---|---|---|---|

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

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

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

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

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                            |     | Almoço               | Jantar |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                            |     | 500                  | 490    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA |        |
| I                                  | <u>ENTRADA:</u>            |     |                      |        |
|                                    | - VEGETAIS A (SALADAS) (*) | G   | 100                  | 100    |
| II                                 | <u>CEREAL:</u>             |     |                      |        |
|                                    | - ARROZ                    | G   | 200                  | 200    |
|                                    | - OUMACARRÃO               | G   | 200                  | 200    |



|      |                                                     |     |            |            |
|------|-----------------------------------------------------|-----|------------|------------|
| III  | <u>CARNES:</u>                                      |     |            |            |
|      | BOVINA                                              | G   | 120        | 120        |
|      | OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO                           | G   | 120/200    | 120/200    |
|      | OU PEIXE (FILE/ POSTA)                              | G   | 120        | 120        |
|      | OVO                                                 | UND | 2          | 2          |
| IV   | <u>GUARNIÇÃO:</u>                                   |     |            |            |
|      | - VEGETAIS B OU C (*)                               | G   | 150        | 150        |
| V    | - LEGUMINOSAS                                       | G   | 150        | 150        |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>                                   |     |            |            |
|      | FRUTAS EMGERAL(**)                                  | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
|      | OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE              | G   | 100        | 100        |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML  | 200        | 200        |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1          | 1          |

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

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

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

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

DIETA HIPOSSÓDICA:



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
 Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                                   |             | Desjeju<br>m         | Colação       | Merenda      |
|------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------|----------------------|---------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                   |             | 360                  | 70            | 360          |
| Nº<br>de<br>Ordem                  | ALIMENTOS<br>PREPARAÇÕES                          | E/OU<br>UND | QUANTIDADE PREPARADA |               |              |
| I                                  | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                          | ML          | 50                   | -             | 50           |
|                                    | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                        | ML          | 200                  | -             | 200          |
|                                    | - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)                       | ML          | 200                  | -             | 200          |
| II                                 | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU<br>S/ AÇÚCAR)         | ML          | 200                  | -             | 200          |
|                                    | - OU LEITE DE VACA PARA<br>CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML          | 150                  | -             | 150          |
|                                    | - OU IOGURTE COMUM                                | UND         | 1<br>(200ml)         | -             | 1<br>(200ml) |
|                                    | - OU ACHOCOLATADO                                 | ML          | 200                  | -             | 200          |
| III                                | - PÃO (SEM SAL)                                   | G           | 50                   | -             | 50           |
|                                    | - OU BISCOITO (SEM SAL)                           | G           | 60                   | -             | 60           |
|                                    | - OU TORRADA (SEM SAL)                            | G           | 60                   | -             | 60           |
|                                    | - OU FARINHA (PARA MINGAU)<br>+ BISCOITO          | G           | 20/40                | -             | 20/40        |
|                                    | - BOLO                                            | G           | -                    | -             | 80           |
| IV                                 | - MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM<br>SAL)                | UND         | 1(10<br>G)           | -             | 1(10G)       |
|                                    | - OU GELEIA DE FRUTA<br>INDIVIDUAL                | UND         | 1(15G)               | -             | 1(15G)       |
| V                                  | - QUEIJOS (SEM SAL): MINAS,<br>RICOTA             | G           | 30                   | -             | 30           |
| VI                                 | - FRUTAS (**)                                     | UND         | 1 EQ<br>(***)        | 1 EQ<br>(***) | -            |



|     |                        |     |   |   |   |
|-----|------------------------|-----|---|---|---|
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | 1 |
|-----|------------------------|-----|---|---|---|

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

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

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

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

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

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

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                            |     | Almoço               | Jantar |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                            |     | 500                  | 490    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA |        |





|      |                                                     |     |             |             |
|------|-----------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|
| I    | <u>ENTRADA:</u>                                     |     |             |             |
|      | - VEGETAIS A, B E/OU C (*)                          | G   | 100         | 100         |
|      | - MASSAS E LEGUMINOSAS EM:                          | G   | 100         | 100         |
|      | - SALADAS<br>- OU SOPAS                             | ML  | 250         | 250         |
| II   | <u>CEREAL:</u><br>- MASSA E/OU ARROZ                | G   | 200         | 200         |
| III  | - LEGUMINOSAS                                       | G   | 150         | 150         |
| IV   | <u>CARNES:</u>                                      |     |             |             |
|      | - BOVINA                                            | G   | 120         | 120         |
|      | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO                        | G   | 120/200     | 120/200     |
|      | - OU PEIXE (FILE/ POSTA)                            | G   | 120/200     | 120/200     |
|      | - OVO                                               | UND | 2           | 2           |
| V    | <u>GUARNIÇÃO:</u>                                   |     |             |             |
|      | - VEGETAIS A, B E/OU C (*)                          | G   | 100/150     | 100/150     |
|      | - OU FAROFA                                         | G   | 50          | 50          |
|      | - OU PIRÃO                                          | G   | 100         | 100         |
|      | - OU POLENTA                                        | G   | 100         | 100         |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>                                   |     |             |             |
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***)  | 1 EQ (***)  |
|      | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)                         | G   | 80          | 80          |
|      | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM                          | G   | 100/100/100 | 100/100/100 |
|      | - OU SORVETE                                        | G   | 60          | 60          |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML  | 200         | 200         |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1           | 1           |

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

**OBS 2:** (\*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
 Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionadas em embalagem individual.

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

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

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

#### DIETA HIPOLIPÍDICA:

##### • PEQUENAS REFEIÇÕES

| Valor energético aproximado (kcal) |                                                                    |     | 360                  | 70 | 360       | 200      |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|----|-----------|----------|
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                                         | UND | QUANTIDADE PREPARADA |    |           |          |
| I                                  | - CAFÉ ( S/ AÇÚCAR)                                                | ML  | 50                   | -  | 50        | 50       |
|                                    | - OU CHÁ (S/ AÇÚCAR)                                               | ML  | 200                  | -  | 200       | 200      |
|                                    | - OU MATE (S/ AÇÚCAR)                                              | ML  | 200                  | -  | 200       | 200      |
| II                                 | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA | ML  | 200                  | -  | 200       | 200      |
|                                    | - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO           | ML  | 150                  | -  | 150       | 150      |
|                                    | - OU IOGURTE DESNATADO                                             | UND | 1 (200ml)            | -  | 1 (200ml) | 1(200ml) |
|                                    | - PÃO                                                              | G   | 50                   | -  | 50        | -        |

|     |                                        |     |            |            |        |        |
|-----|----------------------------------------|-----|------------|------------|--------|--------|
| III | - OU BISCOITO                          | G   | 60         | -          | 60     | 60     |
|     | - OU TORRADA                           | G   | 60         | -          | 60     | 60     |
|     | - OU FARINHA ( PARA MINGAU) + BISCOITO | G   | 20/40      | -          | 20/40  | 20/40  |
| IV  | - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL           | UND | 1(15G)     | -          | 1(15G) | 1(15G) |
| V   | - QUEIJOS (SEM GORDURAS)               | G   | 30         | -          | 30     | 30     |
| VI  | - FRUTAS (**)                          | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | -      | -      |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML)                 | UND | 1          | -          | 1      | -      |

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

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

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

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

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

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

**OBS 7: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g,



maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                                                                                          |     | Almoço               | Jantar  |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|---------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                                                          |     | 890/965              | 790/840 |
| Nº de Orde m                       | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                                                               | UND | QUANTIDADE PREPARADA |         |
| I                                  | ENTRADA:<br>- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS<br>- OU SOPAS    | G   | 100                  | 100     |
|                                    |                                                                                          | ML  | 250                  | 250     |
| II                                 | CEREAL:<br>- MASSA E/OU ARROZ                                                            | G   | 200                  | 200     |
| III                                | - LEGUMINOSAS                                                                            | G   | 150                  | 150     |
| IV                                 | CARNES:<br>- BOVINA<br>- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO<br>- OU PEIXE (FILE/ POSTA)<br>- OVO | G   | 120                  | 120     |
|                                    |                                                                                          | G   | 120/200              | 120/200 |
|                                    |                                                                                          | G   | 120/120              | 120/120 |
|                                    |                                                                                          | UND | 2                    | 2       |
| V                                  | GUARNIÇÃO:<br>- VEGETAIS A, B E/OU C (*)<br>- OU PIRÃO<br>- OU POLENTA                   | G   | 120                  | 120     |
|                                    |                                                                                          | G   | 120                  | 120     |
|                                    |                                                                                          | G   | 120                  | 120     |
| VI                                 | SOBREMESA:                                                                               |     |                      |         |

|      |                                                     |     |            |            |
|------|-----------------------------------------------------|-----|------------|------------|
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
|      | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)                         | G   | 80         | 80         |
|      | - OU GELATINA                                       | G   | 100        | 100        |
| VII  | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1          | 1          |
| VIII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML  | 200        | 200        |

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

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

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

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

**DIETA LÍQUIDA DESTINADAS AOS PACIENTES:**

**PADRÃO:** 1.500 CAL/DIA

**CONSISTÊNCIA:** LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | Desjeju<br>m | Colação | Lanche | Ceia |
|-----------------------|--------------|---------|--------|------|
|                       |              |         |        |      |



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
 Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

| Valor energético aproximado (kcal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 400 | 150 | 400 | 400 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| - CHA OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML)<br>OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS(200ML)<br>- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM<br>COMPLEMENTO DE FARINHA(200ML)<br>- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM<br>OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM<br>MALTODEXTRINA (200ML)<br>OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML)<br>- + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)<br>- + ÁGUA MINERAL (200ML) OU ÁGUA DE COCO (200ML) |     |     |     |     |

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

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

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES                                                                                                                                   | Almoço | Jantar |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal)                                                                                                                     | 400    | 400    |
| I) PORÇÃO DE 300ML<br>- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE<br>- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS<br>- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO |        |        |



- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA

- OU CALDO DE FEIJÃO

II)

- GELÉIA DE MOCOTÓ (100G)

- OU GELATINA (100G)

- OU SORVETE (100G)

- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)

- OU PUDINS (100G)

III) PORÇÃO DE 200ML

- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA

IV)

- ÁGUA MINERAL (500ML)

#### DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS DESTINADAS AOS PACIENTES:

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

#### DIETAS DE ACRÉSCIMO DESTINADAS AOS PACIENTES:

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

#### 23 - LANCHE PARA SETORES FECHADOS:

Pequena refeição que poderá ser distribuída aos servidores de setores fechados e 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 III para atender ao centro cirúrgico e aos exames laparoscópicos. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados

**LANCHE DE SETORES FECHADOS – LISTAGEM DE ITENS E HORÁRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO + PLANILHA DE ASSINATURA PARA CONTROLE E FATURAMENTO**



23.1 Centro cirúrgico: manhã (8h), tarde (13h) e noite (19h), se tiver cirurgia no horário noturno.

Itens: 1,5L de café, 400g de biscoito de sal 400 gr de biscoito doce e 3 L de mate.

23.2 Setor de imagem e Laboratório:

Itens: 1L de café e 30 un de biscoito.

#### **24. DA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL:**

Para atender o número de pacientes será necessária, no mínimo, 2 copeiras por dia: 1 (uma) no horário de 06h e 1 (uma) no horário de 08h para atender os horários das refeições, podendo haver ajustes ou alterações de acordo com a necessidade.

#### **25 . ITENS DO KIT LANCHE PARA O SETOR DE ENDOSCOPIA E COLONO:**

25.1 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) 02 un de Polenguinho

e) 01 un Geléia

f) 1(uma) porção de fruta

g) Água mineral 200 ml

25.2 Itens do Kit lanche para o setor de colono:

a) Suco sem resíduo 200 ml

b) Biscoito sachê sal 30g

c) Geleia DB

d) 1(uma) porção de fruta

e) Água mineral 200 ml





## 26. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS:

26.1 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.

26.2 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.

26.3 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 (dias) dias úteis, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.

26.4 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.

26.5 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.

26.6 Os cardápios aprovados, de acordo com o item 9.3, 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 referida preparação. Caberá ao SND avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes.

26.7 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.

26.8 A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Qualidade indicados pela CONTRATANTE. PLANILHA DE MARCAS HOMOLOGADAS

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

26.10 Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais (Semana Santa, Festa Junina, Natal e Ano Novo, entre outras), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. Enquadram-se, também, nesta orientação os Aniversariantes do Mês, Dia das Crianças, Dia das Mães, Dia dos Pais e outras datas Comemorativas ou Campanhas Nacionais de acordo com as características de cada Unidade. Para a comemoração dos pacientes aniversariantes, uma vez ao mês, poderá ser servido bolo decorado (sem utilizar confeitos processados e corantes artificiais) e refresco de polpa de fruta 100% natural no lanche.

26.11 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.

26.12 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.

## 27. NORMAS GERAIS

27.1 Será fornecida refeição referente ao horário à pacientes e acompanhantes autorizados, que aguardam admissão.

1.2 O sistema de distribuição de refeição aos pacientes deverá ser de acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades de Saúde.

27.3 Fornecer água mineral gelada, em embalagem descartável individual de 200 ml a todos os pacientes, acompanhando as refeições do desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, e



colação, num total de 06 (seis) copos por dia. O custo deste item estará contemplado no preço de cada uma das refeições e lanche citados.

27.4 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.

27.5 Nas grandes refeições, o refresco de polpa de fruta 100% natural, servido ao acompanhante, poderá ser repetido uma vez, caso seja solicitado pelos mesmos.

27.6 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.

27.7 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.

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

27.9 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.

27.10 Para atender de forma individualizada as necessidades dos pacientes e acompanhantes o anexo III é composto por itens que permitem as modulações necessárias.

## **28. NORMAS REFERENTES À ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES**

28.1 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 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.

28.2 Para a confecção das preparações **não** será permitida: a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;

28.2.1 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;

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

28.3 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.

28.4 As geleias de frutas que compõem as pequenas refeições poderão ser elaboradas na UAN da Unidade de Saúde. Deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis, com tampa e etiquetados contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade. Quando substituídas por geleias industrializadas essas devem ser fornecidas em embalagens originais individualizadas e devem conter como ingrediente predominante na sua composição frutas é indicado ainda optar pelas opções isentas de corantes artificiais e glúten e que contenham menor quantidade de aditivos em sua composição.

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

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

28.7 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.

28.8 Preparações com massas deverão ser acompanhadas de porção individual de 10g de queijo parmesão ralado em separado.



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

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

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

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

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

28.14 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.

28.15 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.

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

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

28.18 As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi devem ser preferencialmente servidas à francesa em recipiente descartável com tampa e talher.



28.19 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.

28.20 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.

## **29 NORMAS REFERENTES AS SOBREMESAS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES.**

29.1 É expressamente proibido o uso de pó para o preparo de gelatinas, pudins, flans, mousses, manjar, curau, sorvete, entre outras sobremesas sem a autorização do SND, quando autorizado seu uso para alguma preparação específica o uso destes produtos industrializados não pode ser superior a 1 vez por quinzena e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso. USA PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE MARCAS TESTADAS E PREVIAMENTE AUTORIZADAS

29.2 Deve-se dar preferência à pudins, flans e mousses à base de leite, ovos, iogurtes, frutas, tapioca, aveia, sagu.

29.3 Doces a base de frutas, legumes ou verduras poderão compor os cardápios. Os doces devem ser preferencialmente preparados na unidade, quando industrializados, deverão ser a base de frutas, vegetais e/ou leite, dando-se preferência aos sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso.

29.4 As sobremesas doces deverão ter sempre a versão diet (isento de sacarose) e light (redução de gordura) para o atendimento a necessidades de pacientes diabéticos e/ou com restrição de gordura.

29.5 Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa. As frutas deverão ser higienizadas e embaladas, individualmente, em sacos plásticos tipo cristal, próprios para o uso de alimentos e, quando for necessário, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa. As sobremesas deverão estar etiquetadas individualmente contendo informações referentes à data do preparo e/ou porcionamento, tempo de validade, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.

29.6 Os sorvetes industrializados não deverão compor o cardápio mais de 2 vezes ao mês, e deve ser dada preferência às opções sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso.

29.7 As gelatinas deverão ser à base de suco ou polpa de frutas, elaboradas pela CONTRATADA na própria Unidade.

29.8 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                     |

29.9 A variedade de frutas deverá prevalecer na composição dos cardápios, não sendo recomendado a utilização de frutas repetidas durante a mesma semana.

### 30 NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

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

30.2.2 O horário de distribuição das refeições ficará a critério do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

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



30.2.4 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.

30.2.5 As grandes refeições/dietas, para pacientes e acompanhantes impossibilitados de se ausentarem da enfermaria, deverão ser distribuídas sob a modalidade centralizada. As saladas, que acompanham as refeições, deverão ser acondicionadas, individualmente, em embalagens descartáveis próprias, providas de tampa.

30.2.6 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso, todos com capacidade mínima de 300ml.

30.2.7 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.

30.2.8 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.

30.2.9 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.

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

30.2.11 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.

30.2.12 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 \_\_/\_\_\_". ALÉM DA INFORMAÇÃO NA TAMPA É O NOME DA REFEIÇÃO E CONSUMO IMEDIATO

30.2.13 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. TODOS ITENS DA DIETA DO PACIENTE DEVE CONTER NOME SOBRENOME, ENFERMARIA E LEITO, TIPO DE DIETA

### 31 DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

31.2.1 As refeições deverão ser acondicionadas em bandejas térmicas de qualidade fabricadas em plástico ABS de alta resistência e durabilidade, com isolamento térmico na base e na tampa, confeccionadas com material atóxico, e que não interfira ou altere o sabor dos alimentos. As bandejas precisam manter a temperatura da refeição até uma hora, com





dimensões adequadas aos carros de transporte, usar descartável embalagem com 4 divisórias isopor.

31.2.2 Os refis utilizados nas bandejas térmicas devem ser descartáveis, em polipropileno, compostos de três ou quatro divisórias para refeição quente, providos de laudo microbiológico e de atoxidade, fornecido por órgão competente e, apropriados para cada tipo de bandeja apresentando dimensões adequadas à refeição e à clientela a ser atendida.

31.2.3 As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres em aço inoxidável (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado, acompanhado de guardanapo. **USAR SOMENTE DESCARTÁVEIS**

31.2.4 Caso solicitado pelo SND da CONTRATANTE os talheres utilizados pelos pacientes podem ser descartáveis de boa qualidade e embalados individualmente sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

31.2.5 A sopa deverá ser servida em prato térmico fabricado em ABS ou em polipropileno, com cavidade arredondada, provido de tampa, utilizando os descartáveis apropriados ou em embalagem, provida de tampa, fabricada em poliestireno expandido.

31.2.6 As saladas deverão ser acondicionadas, individualmente, em embalagens próprias, providas de tampa.

31.2.7 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso ou louça, todos com capacidade mínima de 300ml.

31.2.8 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/monta carga das Unidades

31.2.9 Para os pacientes, as preparações líquidas deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, acompanhadas de xícaras de vidro temperado liso ou louça ou canecas térmicas, providas de tampa, com capacidade de 300ml e prato de sobremesa. As preparações líquidas quentes e geladas deverão ser transportadas acondicionadas em recipientes térmicos apropriados. **USAR COPOS TÉRMICOS**

31.2.10 O papel bandeja estampado com ilustrações ou mensagens que promovam a alimentação saudável deverá ser previamente aprovado pelo SND da CONTRATANTE.

31.2.11 Para pacientes internados nos setores de emergência, do isolamento, da custódia, da sala de repouso, do CTI ou do hospital-dia e para aqueles com doenças transmissíveis nas diversas clínicas das Unidades, nas grandes refeições, as preparações serão acondicionadas e servidas em embalagens térmicas, descartáveis, com 04 divisórias, fabricadas em poliestireno expandido, com capacidade adequada ao tipo de refeição/volume, acompanhadas por salada e sobremesa, acondicionadas em embalagens distintas, tipo acetato transparente, providas de tampas que não permitam extravasamento. Nas pequenas refeições, as preparações serão acondicionadas em embalagens descartáveis, respeitando-se as características e formas de apresentação. Todas as refeições deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis, embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado e guardanapo, sem custos adicionais.

## **32 NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.**

32.2 Os preços praticados serão os estabelecidos na contratação, baseados no termo de Referência.

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



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

32.5 Para os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no contrato

32.6 O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.

32.7 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.

32.8 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.

32.9 A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.

32.10 A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Execução do serviço, com os devidos atestos.



# INFINITY

## INFINITY

| SERVIÇOS               | Número de refeições | Preço unitário | Valor Total   |
|------------------------|---------------------|----------------|---------------|
| DESJEJUM B P SL        | 1.200               | R\$ 8,10       | R\$ 9.720,00  |
| COL B P SL             | 1.200               | R\$ 5,20       | R\$ 6.240,00  |
| ALMOÇO B P SL          | 1.200               | R\$ 16,00      | R\$ 19.200,00 |
| LANCHE B P SL          | 1.200               | R\$ 8,77       | R\$ 10.524,00 |
| JANTAR B P SL          | 1.200               | R\$ 16,00      | R\$ 19.200,00 |
| CEIA B P SL            | 1.200               | R\$ 8,55       | R\$ 10.260,00 |
| LANCHE APÓS ENDOSCOPIA | 1.200               | R\$ 8,70       | R\$ 10.440,00 |
| Total do Serviço       |                     |                | R\$ 85.584,00 |

\* ESTA PROPOSTA TEM VALIDADE DE 60 (SESSENTA) DIAS

\*\*Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, mensalmente, em até 15 (quinze) dias após a apresentação das notas fiscais de faturamento.

\*\*\* O item "LANCHE APÓS ENDOSCOPIA" para setores fechados será faturado metade do valor para o paciente.

Composição do kit:

- Café - 100 ml
- Chá - 100 ml
- Biscoito sachê doce ou sal - 50gr
- Polenguinho - 01 unidade

\*\*\*\* água mineral copo 200ml preço unitário - R\$ 0,55  
água de côco 200ml preço R\$ 2,13

a) Dados da Proponente:

I - Razão Social: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

II - CNPJ: 40.494.483/0001-42 Insc. Est.: 11.957.790

III - Insc. Municipal: 1.286.082-0

IV - Endereço: Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, Jacarepaguá - RJ, CEP: 22740-360

V - Telefones: 21 2425-5791

VI: licitacao.infinity316@gmail.com

Dados Bancários: Santander Ag.4461 CC.13001955-5

Rio de Janeiro em 13 de Setembro de 2022

INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483  
000142

Assinado de forma  
digital por INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000  
142

Antônio Carlos Oliveira Monteiro

Sócio Diretor

RG.: 08.988.537-0 - IFP

CPF: 003.232.607-64

**Categoria profissional: COPEIRO PLANTÃO OBM**

| Discriminação dos Serviços |                                               |  |                |
|----------------------------|-----------------------------------------------|--|----------------|
| A                          | Data de apresentação da proposta              |  |                |
| B                          | Município                                     |  | Rio de Janeiro |
| C                          | Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo |  | 01/03/2020     |
| D                          | Nº de meses de execução contratual            |  | 12             |

| Identificação do Serviço |  |            |       |
|--------------------------|--|------------|-------|
| Tipo de Serviço          |  | Quantidade |       |
| COPEIRO DIURNO           |  | 12X36h     | TOTAL |

| Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra |                                                               |  |              |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|--------------|
| 1                                                         | Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas) |  |              |
| 2                                                         | Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)                   |  | 5134-25      |
| 3                                                         | Salário Nominativo da Categoria Profissional                  |  | R\$ 1.283,73 |
| 4                                                         | Categoria profissional (vinculada à execução contratual)      |  | COPEIRO      |
| 5                                                         | Data base da categoria (dia/mês/ano)                          |  | 01/03/2022   |

| MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO |                                               |       |             |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|-------|-------------|
| COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO            |                                               |       | VALOR (R\$) |
| 1                                    |                                               | %     |             |
| A                                    | Salário Base                                  |       | 1.283,73    |
| B                                    | Adicional Periculosidade                      |       | 0,00        |
| C                                    | Adicional Insalubridade                       | 0,00% | 0,00        |
| D                                    | Adicional Noturno                             |       | 0,00        |
| E                                    | Adicional de Hora Noturna Reduzida            |       | 0,00        |
| F                                    | Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado |       | 0,00        |
| G                                    | Gratificação de Encarregado                   | 0,00% | 0,00        |
| H                                    | Outros (especificar)                          |       | 0,00        |
| TOTAL DO MÓDULO 1                    |                                               |       | 1.283,73    |

| MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS |                              |        |        |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|--------|--------|
| Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias  |                              |        |        |
| A                                                          | 13 (Décimo-terceiro) salário | 8,33%  | 106,93 |
| B                                                          | Férias e Adicional de Férias | 2,78%  | 35,69  |
| TOTAL SUBMÓDULO 2.1                                        |                              |        | 142,62 |
|                                                            |                              |        |        |
| Submódulo 2.2 - GPS, FGTS e Outras Contribuições           |                              |        |        |
| A                                                          | INSS                         | 20,00% | 308,92 |

|                                                                           |                                                                        |         |       |             |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------------|
| B                                                                         | Salário Educação                                                       |         | 2,50% | 38,62       |
| C                                                                         | SAT (Seguro Acidente de Trabalho)                                      |         | 3,00% | 46,34       |
| D                                                                         | SESC ou SESI                                                           |         | 1,50% | 23,17       |
| E                                                                         | SENAI - SENAC                                                          |         | 1,00% | 15,45       |
| F                                                                         | SEBRAE                                                                 |         | 0,60% | 9,27        |
| G                                                                         | INCRA                                                                  |         | 0,20% | 3,09        |
| H                                                                         | FGTS                                                                   |         | 8,00% | 123,57      |
| TOTAL SUBMÓDULO 2.2                                                       |                                                                        |         |       | 568,41      |
|                                                                           |                                                                        |         |       |             |
| Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários                              |                                                                        |         |       |             |
| A                                                                         | Transporte (4 modais/dia x 15 dias)                                    |         | -     | 165,98      |
| B                                                                         | Auxílio-Refeição/Alimentação (1 modal x 15 dias)                       |         | -     | 50,25       |
| C                                                                         | Assistência Médica e Familiar Sindical                                 |         | -     | 0,00        |
| E                                                                         | Benefício Social Familiar                                              |         | -     | 0,00        |
| G                                                                         | Outros                                                                 |         | -     | 0,00        |
| TOTAL SUBMÓDULO 2.3                                                       |                                                                        |         |       | 216,23      |
|                                                                           |                                                                        |         |       |             |
| QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 2 - ENCARGOS, BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAL E DIÁRIOS |                                                                        |         |       |             |
| Módulo 2 - Encargos, Benefícios Anuais, Mensais e Diários                 |                                                                        |         |       | VALOR (R\$) |
| 2.1                                                                       | 13º Salário, Férias e Adicional de Férias                              |         |       | 142,62      |
| 2.2                                                                       | GPS, FGTS e Outras Contribuições                                       |         |       | 568,41      |
| 2.3                                                                       | Benefícios Mensais e Diários                                           |         |       | 216,23      |
| TOTAL DO MÓDULO 2                                                         |                                                                        |         |       | 927,25      |
|                                                                           |                                                                        |         |       |             |
| MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO                                         |                                                                        |         |       |             |
| 3                                                                         | PROVISÃO PARA RESCISÃO                                                 | %       |       | VALOR (R\$) |
| A                                                                         | Aviso Prévio Indenizado                                                | 0,42%   |       | 5,39        |
| B                                                                         | Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado                       | 0,0336% |       | 0,43        |
| C                                                                         | Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Indenizado    | 0,017%  |       | 0,22        |
| D                                                                         | Aviso Prévio Trabalhado                                                | 1,94%   |       | 24,90       |
| E                                                                         | Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre Aviso Prévio Trabalhado | 0,71%   |       | 9,16        |
| F                                                                         | Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Trabalhado.   | 0,078%  |       | 1,00        |
| TOTAL DO MÓDULO 3                                                         |                                                                        |         |       | 41,10       |
|                                                                           |                                                                        |         |       |             |
| MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE                     |                                                                        |         |       |             |
| Submódulo 4.1 - Ausências Legais                                          |                                                                        |         |       | VALOR (R\$) |
| A                                                                         | Substituto na cobertura de Férias                                      | 8,33%   |       | 106,93      |
| B                                                                         | Substituto na cobertura de Ausências Legais                            | 0,82%   |       | 10,53       |
| C                                                                         | Substituto na cobertura de Licença Paternidade                         | 0,02%   |       | 0,26        |
| D                                                                         | Substituto na cobertura de Ausência por Acidente de Trabalho           | 0,03%   |       | 0,39        |

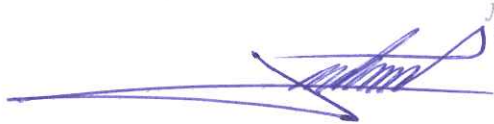
|                                                                                      |                                                    |       |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------|-------------|
| E                                                                                    | Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade | 0,03% | 0,04        |
| F                                                                                    | Outros (especificar)                               | 0,00% | 0,00        |
| TOTAL SUBMÓDULO 4.1                                                                  |                                                    | 9,23% | 118,14      |
| Submódulo 4.2 - Intra jornada                                                        |                                                    |       |             |
| A                                                                                    | Intervalo para Repouso ou Alimentação              | 0,01% | 0,13        |
| TOTAL SUBMÓDULO 4.2                                                                  |                                                    | 0,01% | 0,12        |
| QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE               |                                                    |       |             |
| Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente                                |                                                    |       | VALOR (R\$) |
| 4.1                                                                                  | Ausências Legais                                   |       | 118,14      |
| 4.2                                                                                  | Intra jornada                                      |       | 0,12        |
| TOTAL DO MÓDULO 4                                                                    |                                                    |       | 118,26      |
| MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS                                                          |                                                    |       |             |
| 5                                                                                    | INSUMOS DIVERSOS                                   |       | VALOR (R\$) |
| A                                                                                    | Uniformes                                          | -     | 45,90       |
| B                                                                                    | Materiais                                          | -     |             |
| C                                                                                    | Utensílios                                         | -     |             |
| D                                                                                    | EPI'S                                              | -     | 38,50       |
| TOTAL DO MÓDULO 5                                                                    |                                                    |       | 84,40       |
| MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO                                        |                                                    |       |             |
| 6                                                                                    | CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO                 | %     | VALOR (R\$) |
| A                                                                                    | Custos Indiretos (MAXIMO)                          | 8,00% | 73,64       |
| B                                                                                    | Lucro (MAXIMO)                                     | 6,79% | 171,67      |
| C                                                                                    | TRIBUTOS                                           |       |             |
| C.1                                                                                  | PIS                                                | 1,65% | 51,95       |
| C.2                                                                                  | COFINS                                             | 7,6%  | 239,30      |
| C.3                                                                                  | ISS                                                | 5%    | 157,43      |
| TOTAL DO MÓDULO 6                                                                    |                                                    |       | 693,99      |
| a) Tributos % = To = ..... 14,25%                                                    |                                                    |       |             |
| b) (Total dos Módulos 1, 2, 3, 4 e 5+ Custos indiretos + lucro)= Po = ..... 2.700,05 |                                                    |       |             |
| c) Po / (1 - To) = P1 = ..... 3.148,74                                               |                                                    |       |             |
| Valor dos Tributos = P1 - Po 448,69                                                  |                                                    |       |             |

| QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO |                                                                   |                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                      | Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado) | VALOR (R\$)     |
| A                                    | MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO                              | 1283,73         |
| B                                    | MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS        | 927,25          |
| C                                    | MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO                                 | 41,10           |
| D                                    | MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE             | 118,26          |
| E                                    | MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS                                       | 84,40           |
|                                      | <b>Subtotal (A + B + C + D + E)</b>                               | <b>2.454,74</b> |
| F                                    | MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO                     | 693,99          |
|                                      | <b>PREÇO TOTAL POR EMPREGADO</b>                                  | <b>3.148,73</b> |

**AUTORIZAÇÃO DE CONTRATAÇÃO**  
**DE SERVIÇO.**

Autorizo por meio desta, a contratação da Empresa **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, especializada na prestação de serviço de **ALIMENTAÇÃO**, para atender ao Hospital Municipal de Piedade, em virtude da necessidade de realização dos serviços acima descritos.

Data: 20/09/2022

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

**VIVA RIO**



**LICITACAO.****1º****Ofício do Registro de Distribuição**

RUA DO OUVIDOR, 63 - 2º ANDAR - CENTRO - RJ

Delegatário: Lélío Gabriel Heliodoro dos Santos

**CERTIDÃO DE REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE FEITOS AJUIZADOS  
O REGISTRADOR DO 1º OFÍCIO DO REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO DA CIDADE E  
COMARCA DO RIO DE JANEIRO, CAPITAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.**

**C E R T I F I C A**

com referência aos assuntos abaixo mencionados, e DÁ FÉ QUE, revendo em seu poder e Serviço os livros e/ou assentamentos das distribuições em curso ou andamento relativos a:

A) FALÊNCIAS, CONCORDATAS, INSOLVÊNCIAS E RECUPERAÇÕES JUDICIAIS DISTRIBUIDAS A UMA DAS VARAS EMPRESARIAIS.

DESDE DEZOITO DE AGOSTO DE DOIS MIL E DOIS ATÉ DEZOITO DE AGOSTO DE DOIS MIL E VINTE E DOIS (18/08/2002 ATÉ 18/08/2022), dele(s)\*\*\*\*\*

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\***NADA CONSTA**\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

Relativamente ao nome de INFINITY MULTISERVICOS LTDA - CNPJ: 40.494.483/0001-42\*\*\*\*\*

Rio de Janeiro, Capital em 23/08/2022. QUALIFICAÇÃO conf. o requerido.

Emolumentos Tab.01. Ato 01: R\$ 47,84, Tab.04-Ato 08: R\$ 49,30, LEI 6.37

0 Art.2 §4: R\$ 0,98, FETJ: R\$ 19,42, FUNDPERJ: R\$ 4,85, FUNPERJ: R\$ 4,8

5, FUNARPEN: R\$ 3,88, ISS: R\$ 5,16. TOTAL: R\$ 136,28. EU, RICARDO DA CO

STA MEIRELES (Mat.94/1867), Oficial Substituto a assino digitalmente.

CERTIDÃO ESPECIAL - (ART. 21, § 1º, IV CNCGJERJ)

ESTA CERTIDÃO REFERE-SE ÚNICA E  
EXCLUSIVAMENTE AO ASSUNTO REQUERIDO.

Poder Judiciário - TJERJ  
Corregedoria Geral da Justiça  
**EEGI 12469 AIC**  
Consulte a validade do selo em:  
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico>

- Esta certidão eletrônica estará disponível para download e validação no Portal Extrajudicial da Corregedoria Geral da Justiça (acesso pela página do TJRJ/Corregedoria/Extrajudicial/Portal Extrajudicial) pelo período de 90 (noventa) dias após a sua emissão.

CERP: 09CF97EB-3C3B-4057-A877-5C7EFC1CD168



Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abranja outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor.

# 2o. Ofício do Registro de Distribuição

RUA DA ASSEMBLÉIA, 19 - 7o. ANDAR - CEP 20011-020

CERP: 476535bc-3464-4733-b917-d51bd412d0c9

**REQUERIDA EM: 22/08/2022**

**920296**

00/12 Pag: 0001

MODELO(C)>> CERTIFICA A a B <<

PARA FINS DE: LICITACAO

Jorge Constancio Cassas - Responsável pelo Expediente

## CERTIDÃO DE REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE FEITOS AJUIZADOS

O REGISTRADOR DO 2o. OFÍCIO DO REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO DA CIDADE E COMARCA DO RIO DE JANEIRO, CAPITAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

# C E R T I F I C A e D Á F É

QUE REVENDO OS LIVROS E ASSENTAMENTOS DAS DISTRIBUIÇÕES EM CURSO OU ANDAMENTO SOBRE:

- A - Ações de Falência ou Concordata distribuídas as Varas Competentes, bem como, Inquéritos Judiciais Falimentares ou Falências Dolosas as Varas Criminais ou outras (art.186 da Lei de Falências), Recuperações Judiciais;
- B - Interdições previstas pela Lei no. 6024 desde 13/03/1974, que trata da intervenção e Liquidação Extrajudicial de Instituições Financeiras pelo Banco Central, do Brasil ou Ministério da Fazenda, desde:

DEZOITO DE AGOSTO DE DOIS MIL E DOIS ATÉ DEZOITO DE AGOSTO DE DOIS MIL E VINTE E DOIS (18/08/2002 a 18/08/2022) dele(s).....

.....**NADA CONSTA**.....

Relativamente ao Nome de INFINITY MULTISERVICOS LTDA Qualificação:  
40494483000142 (conforme requerido).....

EMITIDA EM: 24/08/2022, RIO DE JANEIRO, COMARCA DA CAPITAL

**EU REGISTRADOR ASSINO. TOTAL R\$: 136.28**

EMOL R\$: 97.14 - PMCMV(2%)R\$: 0.98 - FETJ(20%)R\$: 19.42 - FUNDPERJ(5%)R\$: 4.85 - FUNPERJ(5%)R\$: 4.85 - FUNARPEN(4%)R\$: 3.88 - ISS(5%)R\$: 5.16

Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abranja outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor.

Poder Judiciário - TJERJ  
Corregedoria Geral de Justiça  
Selo de Fiscalização Eletrônico  
**EEGB91230-OKF**  
Consulte a validade do selo em:  
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico>



Esta certidão eletrônica estará disponível para download e validação no Portal Extrajudicial (acesso pela página do TJRJ/Corregedoria/Extrajudicial/Portal Extrajudicial) pelo período de 90 (noventa) dias após sua emissão.

Requerida em 22/08/2022

Finalidade declarada CONCORRÊNCIA / LICITAÇÃO

8347217/2022-1.00

Modelo ESPECIAL folha 01

0903300375

**3º Ofício de Registro de Distribuição da Capital**  
Av. Erasmo Braga, 227 - Grupo 201 - CEP: 20020-902  
**CERTIDÃO DO REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO  
DE FEITOS AJUIZADOS**



CERP: e44fcea6-d84f-4e4f-9d67-a2f6f0b96707

Esta certidão eletrônica estará disponível para download e validação no Portal Extrajudicial da Corregedoria Geral da Justiça (acesso pela página do TJRJ / Corregedoria / Extrajudicial / Portal Extrajudicial) pelo período de 90 (noventa) dias após a sua emissão.

O REGISTRADOR DO 3º OFÍCIO DE REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO CAPITAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, AO VERIFICAR OS LIVROS E/OU ASSENTAMENTOS DE SEU OFÍCIO RELATIVOS A FEITOS EM ANDAMENTO NO PERÍODO REQUERIDO E NO QUE CONCERNE AOS ASSUNTOS ABAIXO DISCRIMINADOS, CERTIFICA E DÁ FÉ

a) Falências, Concordatas, Recuperações Judiciais e demais ações e precatórias distribuídas às varas com competência Empresarial;

b) Inventários, testamentos, arrolamentos, arrecadações, administrações provisórias, tutelas, interdições, curatelas, declarações de ausência e outras ações e precatórias distribuídas às varas com competência em Órfãos e Sucessões;

c) Ações distribuídas às Varas da Infância, da Juventude e do Idoso mencionadas nos parágrafos 1º e 3º do artigo 33 da Consolidação Normativa da CGJ, desde

DEZESSETE DE AGOSTO DE DOIS MIL E DOIS até DEZESSETE DE AGOSTO DE DOIS MIL E VINTE E DOIS (17/08/2002 até 17/08/2022) deles **NADA CONSTA** contra o nome de: **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, qualificação: CNPJ 40.494.483/0001-42 (conforme requerido)

Emitida em: 22/08/2022 Rio de Janeiro, RJ. OBS: Demais requisitos obrigatórios previstos na Lei 11.971/09: **NÃO CONSTAM**.

EMOLUMENTOS R\$ 97,23 (Tab1, Ato1 e Tab4, Ato8) + R\$ 0.98 (Lei 6.370/2012) + R\$ 19.42 (FETJ) + R\$ 4.85 (FUNPERJ) + R\$ 4.85 (FUNPERJ) + R\$ 3.88 (FUNARPEN) + R\$ 5.16 (LEI 7128/2015) valor total R\$ 136,28

"Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abranja outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor."

Cert. Proc. p/ /LUIZ

Poder Judiciário - TJERJ  
Corregedoria Geral da Justiça  
Selo de Fiscalização Eletrônico  
EEGK79339 VHC  
Consulte a validade do selo em:  
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico>

### 3º Ofício de Registro de Distribuição da Capital

Av. Erasmo Braga, 227 - Grupo 201 - CEP: 20020-902  
CNPJ: 27.532.571/0001-23  
Contatos: (21) 2262-9543 | E-mail: 3ord@3ord.com.br

DATA DA CERTIDÃO: 22/08/2022

RECIBO: 595059/2022

FUNCIONARIO: LUIZ

Nº SEDE: 0903300375 | 8347217/2022

Nº E-CARTORIO: 20228161456251

#### Valores detalhados do Ato

| Nº ATO         | SELO            | SERVIÇO | EMOLUMENTOS | LEI 6.370/2012 | FETJ      | FUNDPERJ | FUNPERJ  | FUNARPEN | LEI 7.128/2015 |
|----------------|-----------------|---------|-------------|----------------|-----------|----------|----------|----------|----------------|
| 20228164720297 | EEGK 079339 VHC | C       | R\$ 97,14   | R\$ 0,98       | R\$ 19,42 | R\$ 4,85 | R\$ 4,85 | R\$ 3,88 | R\$ 5,16       |

Valor Certidão: R\$ 136,28



66-2016/207499-9 08 jul 2016 11:01  
Rio Poupa Tempo de Bangu  
3328990628-3 Atos: 106,112  
HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
HASH: J160720749995  
Cumprir a exigência no Junta » Calculado: 351,00 Pago: 351,00  
mesmo local de entrada. DNRC » Calculado: 21,00 Pago: 21,00  
ULT. ARQ.: SPED003213001/03/2016 705

66-2016/207499-9 Junta Comercial)  
Rio Poupa Tempo de Bangu 30 mai 2016 13:14  
3328990628-3 Guia: 101520752  
HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Atos: 106,112  
Cumprir a exigência no Junta » Calculado: 351,00 Pago: 351,00  
mesmo local de entrada. DNRC » Calculado: 21,00 Pago: 21,00  
ULT. ARQ.: SPED003213001/03/2016 705

**JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
Nome: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 3320990628-3 30/05/2016  
Protocolo: 66-2016/207499-9  
CERTIFICADO DE DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NÚMERO  
E DATA ABAIXO  
00002926229  
DATA: 20/07/2016  
Bernardo F. S. Berwanger  
SECRETÁRIO GERAL

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

E COMENCO LTDA

**JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
Nome: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 3320990628-3 30/05/2016  
Protocolo: 66-2016/207499-9  
CERTIFICADO DE DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NÚMERO  
E DATA ABAIXO  
3390139495-2  
DATA: 20/07/2016  
Bernardo F. S. Berwanger  
SECRETÁRIO GERAL

ITO

14/05/16  
Eliete D

(vide instruções de preenchimento e Tabela 2)

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: PAULO JOSÉ DA SILVA CARNEIRO DE AMORIM

Assinatura: [Assinatura]

Telefone de contato:

22030062

RIO DE JANEIRO  
Local  
27.04.2016  
Data

**USO DA JUNTA COMERCIAL**

☐ DECISÃO SINGULAR

☐ DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) Igual(ais) ou semelhante(s):

☐ SIM

☐ SIM

Processo em ordem.  
A decisão.

☐ NÃO

☐ NÃO

Responsável

**DECISÃO SINGULAR**

☐ Processo em exigência.  
(Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☒ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

14.07.2016  
Data

☐ Processo indeferido. Publique-se.

Leila Maria Rodrigues  
Junta Singular  
14/07/16  
Responsável

**DECISÃO COLEGIADA**

☐ Processo em exigência.  
(Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☐ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

Data

Vogel

Presidente da

Turno

Vogel

Vogel

**OBSERVAÇÕES:**

FORTAN GRÁFICA

REF: 311

AUTORIZAÇÃO ABIGRAF Nº 3

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICADO DE DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D3BF64FEF699FD27FDA2740AE91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

Bernardo F. S. Berwanger  
Secretário Geral

**35ª-ALTERAÇÃO CONTRATUAL**  
**HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**  
**NIRE: 33209906283**

**ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, natural do Rio de Janeiro, RJ, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, nascido em 07/07/1972, empresário, portador da carteira de identidade nº 08988537-2, IFP/RJ, e CPF/MF nº 003.232.607-64, residente e domiciliado à Avenida Lucio Costa, nº 3602, Bloco 01, apt. 1301, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22630-010; e **ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**, brasileira, casada pelo regime de comunhão parcial de bens, comerciante, portador da carteira de identidade nº 07.833.095-8 expedida pelo Detran/RJ nascida em 25/12/1969 e CPF 002.465.267-93, residente e domiciliada nesta cidade a Rua Augusto Cardoso, nº 20, Aptº 303, Freguesia, Rio de Janeiro - RJ, Cep: 22.743-620., únicos sócios componentes da Sociedade por Quotas de Responsabilidade Limitada, regida pelos artigos 1.052 e seguintes do código civil Brasileiro, denominada "**HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO**", com seu contrato social arquivado na JUCERJA sob o NIRE 332099906283, resolve de comum acordo e nos melhores termos de Direito alterar a sua última alteração contratual nº 34, registrada e arquivada na JUCERJA, no que diz respeito a consolidação de seu Contrato Social, nos termos do Código Civil/2002, e o fazem na forma abaixo:

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

  
Bernardo F. S. Berwanger  
Secretário Geral

Cláusula 1ª - neste ato resolvem alterar a razão social:

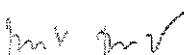
DE: HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

PARA: HB MULTISERVIÇOS LTDA

Cláusula 2ª - neste ato resolvem abrir a seguinte filial : Av. Brasil 19.001 .  
Pavilhão 72, módulo 5-parte - Coelho Neto - Rio de Janeiro - RJ - cep 21530-  
900.

Cláusula 3ª - Neste ato altera-se o objeto social da sociedade de : O objeto social é a exploração dos seguintes ramos de atividade: Operador Logístico, Gestão, Manuseio, Entrega, Transporte de Gêneros Alimentícios e outros Produtos Acabados e Distribuição de Gêneros Alimentícios em geral, Fabrico de Pão, Industrialização de Produtos de Padaria e Confeitaria, Comercio Atacadista de Produtos de Padaria e Confeitaria, Gêneros Alimentícios, Hortifrutigranjeiros, Cereais, Laticínios e Conservas, Carne, Peixes e Aves Congelados e Resfriados e Preparação e Distribuição de Refeições e Alimentação para Indústrias, Repartições Públicas e Autarquias em local Próprio ou de Terceiros, Serviços de Buffet e Confeção, Distribuição e Revenda de Cestas Básicas; Projetos de Qualificação Profissional de Jovens e Adultos para inserir no Mercado de Trabalho; Importação e exportação de Produtos Alimentícios; Ressalvando-se que não realizará a emissão dos títulos previstos no decreto nº 1.102 de 21 de Novembro de 1903; Distribuição e Transporte de medicamentos controlados portaria 344, saúde, saneantes e Cosméticos; Restaurantes e similares; Prestação de serviços de Varrição, limpeza, conservação e manutenção, com locação de mão de obra, em logradouros públicos, inclusive praias e rios, órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral; Locação de veículos rodoviários utilitário, de passeio e de carga, para órgãos públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral, com ou sem motorista; Prestação de serviços, com locação de mão de obra, de copeiro, auxiliar de copa, cozinheiro, merendeira, auxiliar de cozinha, ajudante de cozinha, magarefe, nutricionista, técnico em nutrição, Ordenador, chefe de cozinha, administrador, técnico em segurança do trabalho, estoquista, supervisor, assistente administrativo, auxiliar administrativo, garçom, motorista, apoio administrativo, ascensorista,

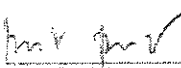
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

  
Bernardo F. S. Benwanger  
Secretário Geral



caixa, servente, auxiliar de serviços gerais, encarregado, em órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral; Locação de Mão de Obra para prestação de Serviços não especificados anteriormente. <sup>124</sup>  
Para : O objeto social é a exploração dos seguintes ramos de atividade: Operador Logístico, Gestão, Manuseio, Entrega, Transporte de Gêneros Alimentícios e outros Produtos Acabados e Distribuição de Gêneros Alimentícios em geral; Fabrico de Pão, Industrialização de Produtos de Padaria e Confeitaria; Comercio Atacadista de Produtos de Padaria e Confeitaria; Gêneros Alimentícios, Hortifrutigranjeiros, Cereais, Laticínios e Conservas, Carne, Peixes, frutos do mar e Aves Congelados e Resfriados; Preparação e Distribuição de Refeições e Alimentação para Indústrias, Repartições Públicas e Autarquias em local Próprio ou de Terceiros; Serviços de Buffet, Confeção, Distribuição e Revenda de Cestas Básicas; Projetos de Qualificação Profissional de Jovens e Adultos para inserir no Mercado de Trabalho; Importação e exportação de Produtos Alimentícios; Ressalvando-se que não realizará a emissão dos títulos previstos no decreto nº 1.102 de 21 de Novembro de 1903; Distribuição e Transporte de medicamentos controlados portaria 344, saúde, saneantes e Cosméticos; Restaurantes e similares; Prestação de serviços de Varrição, limpeza, conservação e manutenção, com locação de mão de obra, em logradouros públicos, inclusive praias e rios, órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral; Locação de veículos rodoviários utilitário, de passeio e de carga, para órgãos públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral, com ou sem motorista; Prestação de serviços, com locação de mão de obra, de coqueiro, auxiliar de copa, cozinheiro, merendeira, auxiliar de cozinha, ajudante de cozinha, magarefe, nutricionista, técnico em nutrição, Ordenador, chefe de cozinha, administrador, técnico em segurança do trabalho, estoquista, supervisor, assistente administrativo, auxiliar administrativo, garçom, motorista, apoio administrativo, ascensorista, caixa, servente, auxiliar de serviços gerais, encarregado, em órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral; Locação de Mão de Obra para prestação de Serviços Terceirizados; agenciamento de cargas exceto para o transporte marítimo; comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria; Distribuição, transporte e comércio atacadista de medicamentos e

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

  
Bernardo F. S. Berwanger  
Secretário Geral

208  
Q

drogas de uso humano; fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros; guarda e estacionamento de veículos terrestres e automotores; serviços de reboque de veículos; armazenamento, guarda ou depósito de bens; limpeza e higienização de reservatórios de água, controle de vetores e pragas urbanas, serviços de jardinagem profissional.

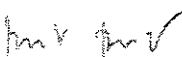
Face as alterações acima resolve consolidar o seu contrato social, passando a reger-se pelas seguintes cláusulas e condições.

### **HB MULTISERVIÇOS LTDA**

**ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, natural do Rio de Janeiro, RJ, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, nascido em 07/07/1972, empresário, portador da carteira de identidade nº 08988537-3, IFP/RJ, e CPF/MF nº 003.232.607-64, residente e domiciliado à Avenida Lucio Costa, nº 3602, Bloco 01, aptº 1301, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22630-010 e **ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**, brasileira, casada pelo regime de comunhão parcial de bens, comerciante, portador da carteira de identidade nº 07.833.095-8 expedida pelo Detran/RJ nascida em 25/12/1969 e CPF 002.465.267-93, residente e domiciliada nesta cidade a Rua Augusto Cardoso, nº 20, Aptº 303, Freguesia, Rio de Janeiro - RJ, Cep: 22.743-620; Únicos sócios componentes da Sociedade por Quotas de Responsabilidade Limitada, constituem esta empresa, sob as seguintes cláusulas:

**NOME EMPRESARIAL, SEDE E FILIAIS:** A Empresa Sociedade Empresarial de Responsabilidade Limitada denominada "**HB MULTISERVIÇOS LTDA**", com sua sede e foro nesta cidade na Estrada do Tindiba, nº 316. Pechincha, Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22740-360, inscrita no CNPJ sob nº 00.768.165/0001-08 e Inscrição Estadual nº 85.688.073 e Nire:33209906283.com as respectivas filiais: Filial 01 - Estrada Marechal Miguel Salazar Mendes de Moraes, 1667/1685-Cidade de Deus- Rio de Janeiro, RJ, Cep: 22.770-334, inscrita no CNPJ:00.768.165/0003-70 e inscrição Estadual: 79.496.952; Filial 02 - Avenida Brasil, nº 19001, pavilhão 24, boxe 06, Coelho Neto -Rio de Janeiro, RJ, Cep: 21.530-001, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0004-50 e

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF899FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

  
Bernardo F.S. Berwanger  
Secretário Geral

ins  
Q

Inscrição Estadual: 79.474.398. Filial 03 - Rua Prefeito Osvaldo Pessoa, nº 128-  
Jaguaribe - João Pessoa - Paraíba - Cep: 58.015-510, inscrita no CNPJ:  
00.768.165/0006-12.; Filial 04- Avenida Brasil, nº 19001, Pavilhão 72,  
módulo 5-parte, CEP. 21530-900, Coelho Neto, Rio de Janeiro, RJ; Filial 05-  
Avenida Coelho da Rocha, nº 364, CEP. 26130-130, Belford Roxo, Belford Roxo,  
RJ, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0012-60 e Inscrição Estadual nº  
86.965.461.

**OBJETO:** O objeto social é a exploração dos seguintes ramos de atividade:  
Operador Logístico, Gestão, Manuseio, Entrega, Transporte de Gêneros  
Alimentícios e outros Produtos Acabados e Distribuição de Gêneros Alimentícios  
em geral; Fabrico de Pão, Industrialização de Produtos de Padaria e  
Confeitaria; Comercio Atacadista de Produtos de Padaria e Confeitaria;  
Gêneros Alimentícios, Hortifrutigranjeiros, Cereais, Laticínios e Conservas,  
Carne, Peixes, frutos do mar e Aves Congelados e Resfriados; Preparação e  
Distribuição de Refeições e Alimentação para Indústrias, Repartições Públicas e  
Autarquias em local Próprio ou de Terceiros; Serviços de Buffet, Confeção,  
Distribuição e Revenda de Cestas Básicas; Projetos de Qualificação Profissional  
de Jovens e Adultos para inserir no Mercado de Trabalho; Importação e  
exportação de Produtos Alimentícios; Ressalvando-se que não realizará a  
emissão dos títulos previstos no decreto nº 1.102 de 21 de Novembro de  
1903; Distribuição e Transporte de medicamentos controlados portaria 344,  
saúde, saneantes e Cosméticos; Restaurantes e similares; Prestação de  
serviços de Varrição, limpeza, conservação e manutenção, com locação de mão

de obra, em logradouros públicos, inclusive praias e rios, órgãos e prédios  
públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral; Locação de  
veículos rodoviários utilitário, de passeio e de carga, para órgãos públicos,  
organizações sociais, sistema S, e particulares em geral, com ou sem  
motorista; Prestação de serviços, com locação de mão de obra, de copeiro,  
auxiliar de copa, cozinheiro, merendeira, auxiliar de cozinha, ajudante de  
cozinha, magarefe, nutricionista, técnico em nutrição, Ordenador, chefe de  
cozinha, administrador, técnico em segurança do trabalho, estoquista,  
supervisor, assistente administrativo, auxiliar administrativo, garçom,  
motorista, apoio administrativo, ascensorista, caixa, servente, auxiliar de

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

Bernardo A. S. Berwanger  
Secretário Geral

224  
A

serviços gerais, encarregado, em órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral; Locação de Mão de Obra para prestação de Serviços não especificados anteriormente; agenciamento de cargas exceto para o transporte marítimo; comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria; Distribuição, transporte e comércio atacadista de medicamentos e drogas de uso humano; fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros; guarda e estacionamento de veículos terrestres e automotores; serviços de reboque de veículos; armazenamento, guarda ou depósito de bens; ; limpeza e higienização de reservatórios de água, controle de vetores e pragas urbanas, serviços de jardinagem profissional.

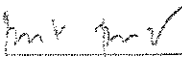
**CAPITAL:** O capital social é de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais), divididos em 2.000.000 (dois milhões) de cotas de valor nominal de R\$1,00 (um real) cada uma, integralizadas, em moeda corrente do País. Conforme abaixo:

**-ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO 99,5% -1.990.000,00**

**-ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO 0,5% - 10.000,00**

- 1) **INÍCIO DE ATIVIDADE E PRAZO:** A sociedade iniciou suas atividades em 19/07/1995, e seu prazo de duração é indeterminado.
- 2) **RESPONSABILIDADE:** A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas cotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do Capital Social.
- 3) **DA ADMINISTRAÇÃO E USO DO NOME EMPRESARIAL:** A administração da sociedade e uso empresarial serão exercidos pelo sócio **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, o qual detém a plenitude dos poderes de administração, sem qualquer restrição. Inclui-se a capacidade para delegar poderes de representação perante terceiros.
- 4) **CESSÃO DE COTAS:** As cotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preços direito de preferência para sua aquisição se postos à venda, formalizando-se realizada a cessão delas, mediante alteração contratual pertinente.

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

  
Bernardo F. S. Barwanger  
Secretário Geral

5) **IMPEDIMENTOS LEGAIS:** O Administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar.

6) de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

7) **ABERTURA, ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO DE FILIAIS:** A Sociedade poderá, a qualquer tempo, abrir, alterar e extinguir filiais e outros estabelecimentos no País ou fora dele, mediante alteração do contrato social.

8) **FALECIMENTO OU INTERDIÇÃO:** Em caso de falecimento ou impedimento de qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com seus herdeiros e sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse deste ou do sócio remanescente, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

**Parágrafo Único:** O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seus sócios.

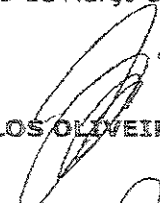
9) **PRO LABORE:** Mensalmente a título de *Pro Labore* o sócio Administrador poderá retirar uma importância, estabelecida de comum acordo, observando as disposições legais pertinentes.

10) **CASOS OMISSOS:** Os casos omissos neste contrato serão regidos pelos preceitos da lei 10.406 de 10/01/2002, bem como, por qualquer outro dispositivo da lei que lhe seja aplicável.

248  
Q

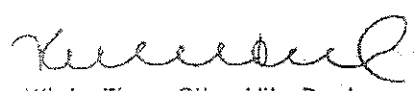
- 11) **FORO:** Os sócios elegem o foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, foro central, com renúncia expressa a qualquer outro, para interpretar e dirimir quaisquer dúvidas ou divergências oriundas ou suscitadas em relação ao presente instrumento contratual.

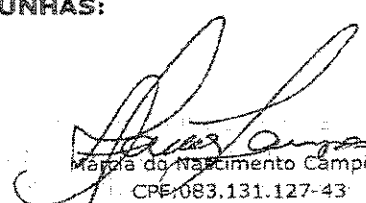
Rio de Janeiro, 29 de Março de 2016.

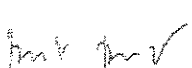
  
**ANTÔNIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**

  
**ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**

**TESTEMUNHAS:**

  
Kilvia Elane Silva Vila Real  
CPF: 655.068.203-72  
Identidade: 99006005143 SSP/CE

  
Maria do Nascimento Campos  
CPF: 083.131.127-43  
Identidade: 11281084-1 IFF/RJ

  
Bernardo F. S. Berwanger  
Secretário Geral

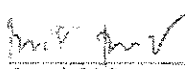
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

66-2016/207499-9 08 jul 2016 11:01  
 Rio Poupa Tempo de Bangu Guia: 101929762  
 Atos: 106,112  
 3320990628-3 HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA HASH: J15072074998S  
 Paga: 351,00  
 Paga: 21,00  
 Cumprir a exigência no Junta » Calculado: 351,00  
 mesmo local da entrada. DNRC » Calculado: 21,00  
 ULT. ARQ.: SPED003213001/03/2016 705

15. OFÍCIO DE NOTAS - FERNANDA DE FREITAS LEITÃO-TABELIA  
 Rua do Ouvidor, 89, Centro (21) 3233-2500 RJ 28/06/2016  
 RECONHEÇO por AUTENTICIDADE a(s) seguinte(s) de:  
 ANTONIO CARLOS DE OLIVEIRA MONTEIRO  
 Em testemunho  
 Mat: 94/009247-RODRIGO DE ANDRADE MARINHO  
 Emolumentos: 5,08 1ª Função: 1,81  
 EBQC65105-RRR  
 Tabelião Substituto  
 Matr: 94/009247

15. OFÍCIO DE NOTAS - FERNANDA DE FREITAS LEITÃO-TABELIA  
 Rua do Ouvidor, 89, Centro (21) 3233-2500 RJ 28/06/2016  
 RECONHEÇO por AUTENTICIDADE as firmas de:  
 ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO  
 Em testemunho  
 Mat: JOAO VITOR FERREIRA DE ARAUJO - ESCRIVENTE  
 Emolumentos: 5,08 1ª Função: 1,81  
 EBQC89864-RRR  
 Consultar em <https://www3.tri.jus.br/sistema>  
 Tabelião Substituto  
 Matr: 94/009247

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
 Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
 Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
 Nire: 33209906283  
 Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
 CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
 Autenticação: 09F0C7BCD6D5846D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
 Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

  
 Benedito F. S. Berwanger  
 Secretário Geral

04/05/2016

Receita Federal do Brasil



## REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA - CNPJ

## DOCUMENTO BÁSICO DE ENTRADA DO CNPJ

A análise e o deferimento deste documento serão efetuados pelo seguinte órgão:

- Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

CÓDIGO DE ACESSO

RJ.39.21.27.04 - 00.768.165.000.108

## 01. IDENTIFICAÇÃO

NOME EMPRESARIAL (firma ou denominação)  
HB MULTISERVICOS LTDA

Nº DE INSCRIÇÃO NO CNPJ  
00.768.165/0001-08

## 02. MOTIVO DO PREENCHIMENTO

RELAÇÃO DOS EVENTOS SOLICITADOS / DATA DO EVENTO

220 Alteração do nome empresarial (firma ou denominação) - 04/05/2016

996 00000 532 322

## 03. DOCUMENTOS APRESENTADOS

☒ FCPJ☐ QSA

## 04. IDENTIFICAÇÃO DO PREPOSTO

NOME DO PREPOSTO

CPF DO PREPOSTO

## 05. IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DA PESSOA JURÍDICA

☒ Responsável☐ Preposto

NOME

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO

CPF

003.232.607-64

LOCAL E DATA

RIO DE JANEIRO, 04/05/2016.

ASSINATURA (com firma reconhecida)

RIP YCA

## 06. RECONHECIMENTO DE FIRMA

Cartório do 12º Ofício de Notas e Tabelionato, Rua do Rosário, 134, Centro - Rio de Janeiro, Tel: 3834-4000. Tabelião Pedro CARLOS RECONHEÇO por semelhança a firma de PAULO CESAR ROCHA CORREIA DE

AMORIM (L:3302/026)

Cod: X0000010CE20

Rio de Janeiro, 05 de maio de 2016. Conf. por:

Em testemunho da verdade.

Serventia

TJ+FUNDS+ISS

Total

Felipe Oliveira Góes - Escrevente

EENY-27445 TL6 Consulte em <https://www3.tirj.tus.br/sitepublico>

## 07. RECIBO DE ENTREGA

CARIMBO COM DATA E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO DA  
UNIDADE CADASTRADORA



Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283

Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016

CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.

Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126

Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

Bernardo F. S. Berwanger  
Secretário Geral



04/05/2016

Receita Federal do Brasil



## REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA - CNPJ

## DOCUMENTO BÁSICO DE ENTRADA DO CNPJ

A análise e o deferimento deste documento serão efetuados pelo seguinte órgão:

- Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

CÓDIGO DE ACESSO

RJ.45.36.80.61 - 00.768.165.000.108

## 01. IDENTIFICAÇÃO

NOME EMPRESARIAL (firma ou denominação)

HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

Nº DE INSCRIÇÃO NO CNPJ

00.768.165

## 02. MOTIVO DO PREENCHIMENTO

RELAÇÃO DOS EVENTOS SOLICITADOS / DATA DO EVENTO

102 Inscrição dos demais estabelecimentos - 04/05/2016

99600000531130

## 03. DOCUMENTOS APRESENTADOS

☒ FCPJ☐ QSA

## 04. IDENTIFICAÇÃO DO PREPOSTO

NOME DO PREPOSTO

CPF DO PREPOSTO

## 05. IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DA PESSOA JURÍDICA

☒ Responsável☐ Preposto

NOME

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO

CPF

003.232.607-64

LOCAL E DATA

Rio de Janeiro, 04/05/2016.

ASSINATURA (com firma reconhecida)

RIP [Assinatura]

## 06. RECONHECIMENTO DE FIRMA

Cartório do 12º Ofício de Notas e Tabelionato, Rua do Rosário, 134, Centro - Rio de Janeiro - Tel: 3852-4000. Tabelião Pedro BASSO 27814

Reconheço por semelhança a firma de: PAULO CESAR ROCHA CORREIA DE

AMORIM (L13302028)

Cod: X0000010C81F

Rio de Janeiro, 05 de maio de 2016. Conf. por:

Em testemunho da verdade.

Felipe Oliveira Cidrini - Escrevente

ERNY-27444 Qui Consulte em <https://www3.tirj.jus.br/sitepubli>

Serventia

TJ-FUNDOS-155

Total

## 07. RECIBO DE ENTREGA

CARIMBO COM DATA E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO DA UNIDADE CADASTRADORA



Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro  
Empresa: HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Nome Novo: HB MULTISERVICOS LTDA  
Nire: 33209906283  
Protocolo: 6620162074999 - 30/05/2016  
CERTIFICADO O DEFERIMENTO EM 14/07/2016, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.  
Autenticação: 09F0C7BCD6D58460D38F64FEF699FD27FDA2740A6E91354406579A1293CDD126  
Arquivamentos: 00002926229, 33901394952 - 20/07/2016

Bernardo F. S. Berwanger  
Secretário Geral



**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](mailto:crn4@crn4.org.br)

## **ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

### **Nº 59/2022**

Atesto, para os devidos fins, que o(a) Nutricionista **FLORA CONCEICAO DOS SANTOS SENRA**, inscrito(a) no CRN-4 sob o nº **85100006**, é Responsável Técnico(a) da empresa **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, registrada sob o nº **21200065**, estando o(a) profissional em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

Rio de Janeiro-RJ, 08 de agosto de 2022

**SAMARA GOMES SILVA CRANCIO**

Coordenadora de Fiscalização  
Delegação de Competência  
Portaria nº 04/2013 de 21/06/2013

**OBS: O presente atestado não dispensa a apresentação da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) atualizada.**

 Documento assinado eletronicamente por **Samara Gomes Silva Crancio**, Coordenador(a) de Fiscalização, em 08/08/2022, às 10:21, conforme horário oficial de logotipo Brasília, com fundamento no §2º, do art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

 **QRCode** 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](http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0827940** e o código CRC **F80A10CA**.



GOVERNO DO  
Rio de  
Janeiro

SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária  
Superintendência Geral de Administração e Finanças

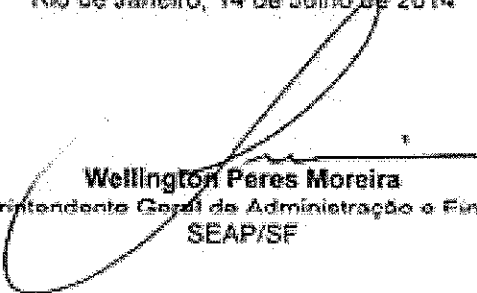
**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

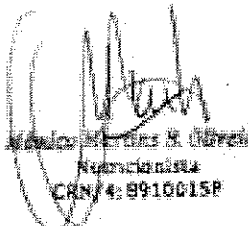
Atestamos, para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD IND COM LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85.688.073, fornece alimentação preparada para as seguintes Unidades Prisionais:

| REF/MÊS | SANATÓRIO PENAL/SEAP SP |
|---------|-------------------------|
| DESEJUM | 2400                    |
| COLAÇÃO | 2300                    |
| ALMOÇO  | 2400                    |
| LANCHE  | 2300                    |
| JANTAR  | 3370                    |
| CEIA    | 3370                    |

Através do contrato N° 061/2009 desta SEAP, desde 13 de Novembro de 2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas na tabela acima, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

Rio de Janeiro, 14 de Julho de 2014

  
**Wellington Peres Moreira**  
Superintendente Geral de Administração e Finanças  
SEAP/SF

  
Antonio Martins S. Oliveira  
Nacionalista  
CRN/4: 8910015P



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no CRN-4 sob o n° 01300206  
Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 02 de setembro de 2014

*Tatiana Bandeira da Silva*

Presidente



GOVERNO DO  
Rio de  
Janeiro

SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária  
Superintendência Geral de Administração e Finanças

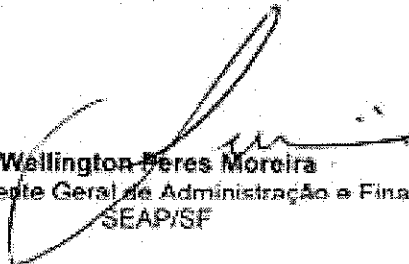
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD IND COM LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85.688.073, fornece alimentação preparada para as seguintes Unidades Prisionais:

| REF/MÊS | HOSPITAL PSQUIÁTRICO HENRIQUE ROXO/SEAP HR |
|---------|--------------------------------------------|
| DESEJUM | 4920                                       |
| COLAÇÃO | 3600                                       |
| ALMOÇO  | 5550                                       |
| LANCHE  | 3600                                       |
| JANTAR  | 4500                                       |
| CEIA    | 4500                                       |

Através do contrato Nº 061/2009 desta SEAP, desde 13 de Novembro de 2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas na tabela acima, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

Rio de Janeiro, 14 de Julho de 2014

  
Wellington Peres Moreira  
Superintendente Geral de Administração e Finanças  
SEAP/SF

  
Adilson Baptista de Oliveira  
Nutricionista  
CRM/4: 89160158



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no CRN-4 sob o nº 01200206

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 02 de setembro de 2014

*Natália Fernandes Santos*  
Presidente



GOVERNO DO  
Rio de  
Janeiro

SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária  
Superintendência Geral de Administração e Finanças

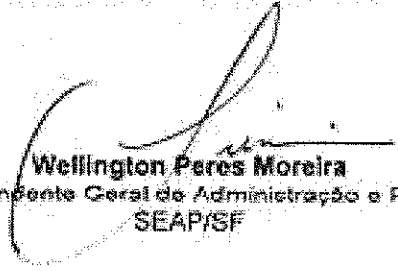
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD IND COM LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrição Estadual nº 85.688.073, fornece alimentação preparada para as seguintes Unidades Prisionais:

| REF/MÊS | HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ROBERTO MEDEIROS/SEAP RM |
|---------|------------------------------------------------|
| DESEJUM | 5850                                           |
| COLAÇÃO | 3900                                           |
| ALMOÇO  | 5860                                           |
| LANCHE  | 3900                                           |
| JANTAR  | 4950                                           |
| CEIA    | 4950                                           |

Através do contrato Nº 061/2009 desta SEAP, desde 13 de Novembro de 2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas na tabela acima, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

Rio de Janeiro, 14 de Julho de 2014

  
Wellington Peres Moreira  
Superintendente Geral de Administração e Finanças  
SEAP/SF

  
Cristiano Ottoni  
Superintendente  
CRM/1-09100152



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES

Registrado no CRN-4 sob o nº 01209206  
Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 15 de setembro de 2014

*Tatiana Bandeira da Silva*  
Presidente





GOVERNO DO  
Rio de  
Janeiro

SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária  
Superintendência Geral de Administração e Finanças

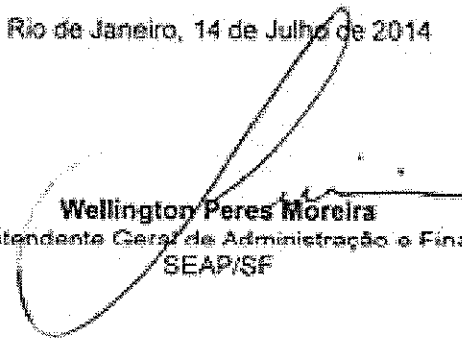
**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos, para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD IND COM LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85.688.073, fornece alimentação preparada para as seguintes Unidades Prisionais:

| REF/MÊS | UNIDADE MATERNO INFANTIL/SEAP UMI |
|---------|-----------------------------------|
| DESEJUM | 640                               |
| COLAÇÃO | 640                               |
| ALMOÇO  | 1036                              |
| LANCHE  | 640                               |
| JANTAR  | 740                               |
| CEIA    | 640                               |

Através do contrato Nº 061/2009 desta SEAP, desde 13 de Novembro de 2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas na tabela acima, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

Rio de Janeiro, 14 de Julho de 2014

  
**Wellington Peres Moreira**  
Superintendente Geral de Administração e Finanças  
SEAP/SF

  
Adilson Soares de Oliveira  
Fiscalizadora  
CNPJ nº 09102158



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no CRN-4 sob o nº 01200206  
Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 02 de setembro de 2014

*Adilson da Silva Santos*  
Presidente



GOVERNO DO  
Rio de Janeiro

SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária  
Superintendência Geral de Administração e Finanças

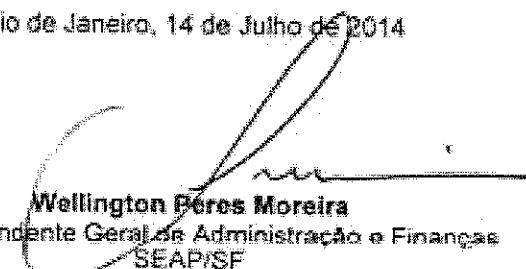
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

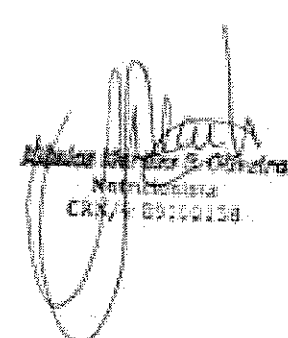
Atestamos, para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD IND COM LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85.688.073, fornece alimentação preparada para as seguintes Unidades Prisionais:

| REF/MÊS | INST DE PERÍCIAS TÉCNICAS E HOSP PSQUIÁTRICO HEITOR CARRILHO |
|---------|--------------------------------------------------------------|
| DESEJUM | 3490                                                         |
| COLAÇÃO | 2100                                                         |
| ALMOÇO  | 4155                                                         |
| LANCHE  | 2100                                                         |
| JANTAR  | 3300                                                         |
| CEIA    | 3300                                                         |

Através do contrato Nº 061/2009 desta SEAP, desde 13 de Novembro de 2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas na tabela acima, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

Rio de Janeiro, 14 de Julho de 2014

  
Wellington Peres Moreira  
Superintendente Geral de Administração e Finanças  
SEAP/SF

  
Adilson Mendes S. Oliveira  
Nutricionista  
CRN 1- 05100158



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no C.R.N.-4 sob o nº 01200206

Válida para licitação, desde que acompanhada da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 02 de setembro de 2014

*Tatiana Faria da Silva*

Presidente



GOVERNO DO  
Rio de  
Janeiro

SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária  
Superintendência Geral de Administração e Finanças

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

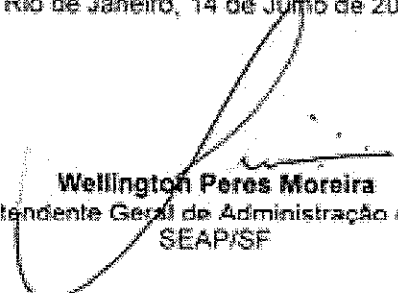
Atestamos, para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD IND COM LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85.688.073, fornece alimentação preparada para as seguintes Unidades Prisionais:

| REF/MÊS | HOSPITAL DR.HAMILTON AGOSTINHO/SEAP HA |
|---------|----------------------------------------|
| DESEJUM | 6585                                   |
| COLAÇÃO | 3900                                   |
| ALMOÇO  | 6885                                   |
| LANCHE  | 3900                                   |
| JANTAR  | 5940                                   |
| CEIA    | 5640                                   |

Através do contrato Nº 061/2009 desta SEAP, desde 13 de Novembro de 2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas na tabela acima, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

Márcio Martins B. Oliveira  
Nutricionista  
CRN/A - 87100159

Rio de Janeiro, 14 de Julho de 2014

  
Wellington Peres Moreira  
Superintendente Geral de Administração e Finanças  
SEAP/SF



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no CRN-4 sob o nº 01200206

Válida para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 15 de setembro de 2014.

*Tatiana da Silva da Silva*

Presidente



GOVERNO DO  
**Rio de  
Janeiro**

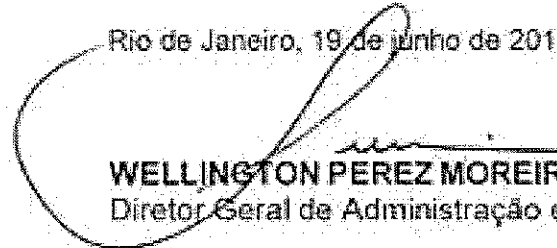
SECRETARIA DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

### ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para devidos fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, inscrita no CNPJ Nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual Nº 85.688.073, fornece alimentação preparada para as Unidades Hospitalares desta SEAP, através do contrato nº 061/ 2009, com vigência a contar de novembro de 2009 a novembro de 2012, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos Padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas nas tabelas abaixo, não havendo nada que desqualifique a execução do contrato até a presente data.

| Refeições/Dia  | Hosp.<br>Hamilton<br>Agostinho | Hosp.<br>de<br>Niterói | Sanatório<br>Penal | Hosp.<br>Fabio<br>Maciel | Hosp.<br>Henrique<br>Roxo | Unid.<br>Materno<br>Infantil<br>SSATP | Hosp.<br>Heitor<br>Carrilho | Hosp.<br>Roberto<br>Medeiros | Total |
|----------------|--------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-------|
| Desjejum       | 129                            | 57                     | 373                | 43                       | 129                       | 59                                    | 287                         | 358                          | 1435  |
| Colação        | 80                             | 35                     | 233                | 26                       | 80                        | 43                                    | 179                         | 224                          | 898   |
| Almoço         | 129                            | 57                     | 373                | 43                       | 129                       | 59                                    | 287                         | 358                          | 1435  |
| Lanche         | 80                             | 35                     | 233                | 26                       | 80                        | 41                                    | 179                         | 224                          | 898   |
| Jantar         | 102                            | 45                     | 295                | 34                       | 102                       | 47                                    | 227                         | 284                          | 1136  |
| Ceia           | 102                            | 45                     | 295                | 34                       | 102                       | 47                                    | 227                         | 284                          | 1136  |
| Total Ref./dia |                                |                        |                    |                          |                           |                                       |                             |                              | 6938  |

Rio de Janeiro, 19 de junho de 2012.

  
**WELLINGTON PEREZ MOREIRA**

Diretor Geral de Administração e Finanças - SEAP





**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado sob o nº 137 a pag. 13 do livro de registros.

Registro válido, desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso, devidamente verificada com a em ordem, expedida ou averbada para o estado onde a licitação ocorrerá.

Rio de Janeiro 02 de julho de 2012

*Rafael Cardoso dos Santos*  
Presidente

Dr. Rafael Cardoso dos Santos  
Presidente  
CRN 4ª REGIÃO RJ-ES





GOVERNO DO  
**Rio de  
Janeiro**

SECRETARIA DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85688073, fornece alimentação preparada para as Unidades Prisionais Hospitalares desta SEAP, através do Contrato nº 046/2008 (Processo Administrativo E-21/012.263/2008), de agosto / 2008 a agosto / 2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas do referido Contrato, sendo fornecido: Desjejum (1435/dia); Colação (898/dia); Almoço (1435/dia); Lanche (898/dia); Jantar (1136/dia) e Ceia (1136/dia) não havendo nada que desqualifique a citada empresa até a presente data.

Rio de Janeiro, 05 de agosto de 2009.

**CARLOS HENRIQUE MOUTINHO**  
Diretor Geral de Administração e Finanças  
DGAF/SEAP



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES

Registrado sob o nº 37 2ª pag. 4 do livro de registros

Registro válido, desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso, devidamente verificada como em ordem, expedida ou averbada para o estado onde a licitação ocorrerá.

Rio de Janeiro 26 de janeiro de 2012

Presidente

Dr. Maria Carolina

Presidente

CRN 4ª REGIÃO

SEAP/DGAF - Praça Cristiana Otttoni s/nº 5º andar sala 554- Centro - Rio de Janeiro - RJ

CEP: 20.221-250 Tels: 3399-1437

[www.seap.rj.gov.br](http://www.seap.rj.gov.br)



GOVERNO DO  
Rio de Janeiro

SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
ADMINISTRAÇÃO  
PENITENCIÁRIA

Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária  
Departamento Geral de Administração e Finanças

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos, para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD INDUSTRIA COMÉRCIO LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 00768165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85688073, fornece alimentação preparada para as Unidades Hospitalares desta SEAP, através do Contrato nº 046/2008, com vigência a contar de 26/08/2008, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas nas tabelas abaixo, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

| Refeições/dia   | Hosp. Hamilton<br>Agostinho | Hosp. de<br>Niterói | Sanatório<br>Penal | Hosp.<br>Fábio<br>S. Maciel | Hosp.<br>Henrique<br>Rozo | Unid.<br>Materno<br>Infantil<br>SSATP | Hosp.<br>Hector<br>Carrilho | Hosp.<br>Roberto<br>Medeiros | Total |
|-----------------|-----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-------|
| Desjejum        | 129                         | 57                  | 373                | 43                          | 129                       | 59                                    | 287                         | 356                          | 1435  |
| Colacao         | 60                          | 35                  | 233                | 26                          | 80                        | 41                                    | 179                         | 224                          | 858   |
| Almoço          | 129                         | 57                  | 373                | 43                          | 129                       | 59                                    | 287                         | 356                          | 1435  |
| Lanche          | 60                          | 35                  | 233                | 26                          | 80                        | 41                                    | 179                         | 224                          | 858   |
| Jantar          | 102                         | 45                  | 295                | 34                          | 102                       | 47                                    | 227                         | 284                          | 1136  |
| Ceia            | 102                         | 45                  | 295                | 34                          | 102                       | 47                                    | 227                         | 284                          | 1136  |
| Total Refeições |                             |                     |                    |                             |                           |                                       |                             |                              | 6238  |

Rio de Janeiro, 04 de novembro de 2008

  
Márcio da Silva Rosa  
Diretor Geral de Administração e Finanças  
DGAF/SEAP

SEAP: Praça Cristiano Ottoni s/nº 5º andar sala 554 - Centro - Rio de Janeiro - RJ  
CEP: 20221250 Tel: 2213-2966 Fax: 2203-1467  
[www.seap.rj.gov.br](http://www.seap.rj.gov.br)



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES

Registrado sob o nº 37 a pag. 4 do livro de registros.

Registro válido, desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso, devidamente verificada como em ordem, expedida ou averbada para o estado onde a licitação ocorrerá.

Rio de Janeiro 26 de janeiro de 2012

*Tatiana Cardoso da Silva*

Presidente

Dr. Maria Carolina

Presidente

CRM 4 nº 111



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE SAÚDE  
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO

Duque de Caxias, 12 setembro de 2012.

Atestamos para os devidos fins, que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA – EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrição estadual nº 85688073, fornece alimentação preparada as Unidades Hospitalares do Município de Duque de Caxias (HIS e HMMX), através do Processo 60564/2011, de fevereiro de 2011 a fevereiro de 2012, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas do referido contrato, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento em cada unidade Hospitalar por dia, conforme abaixo:

| Refeições/dia | Hospital<br>Municipal Ismélia da<br>Silveira | Hospital<br>Maternidade de<br>Xerem |
|---------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Desjejum      | 140                                          | 130                                 |
| Colação       | 40                                           | 40                                  |
| Almoço        | 300                                          | 130                                 |
| Lanche        | 140                                          | 130                                 |
| Jantar        | 200                                          | 90                                  |
| Ceia          | 140                                          | 130                                 |
| Total ref/dia | 960                                          | 650                                 |

  
Claudia Góes  
Coordenação de Nutrição  
Mat: 18607-4/CRN-96 - 100018

  
Danilo Gomes  
Secretário de Saúde  
Mat: 4404 - 4

Alameda James Franco, 03, Jardim Primavera  
Duque de Caxias - RJ - CEP: 25230-480 Tel: 2773-6335



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES

Registrado no C.R.N.-4 sob o nº 01200206  
Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 27 de setembro de 2012

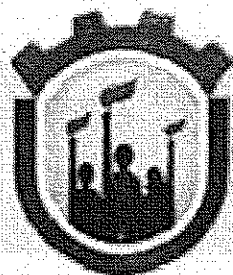
*Antônio Carlos de Sá*

Presidente

Dr. RITA CORREIA DOS SANTOS

Presidente

C.R.N.-4 nº 01200206



**PREFEITURA**  
**de Duque de Caxias**

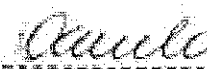
Duque de Caxias, 19 de janeiro de 2012

Atestamos para os devidos fins, que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85688073, fornece alimentação preparada as Unidades Hospitalares do Município de Duque de Caxias, através do Processo 60564/2011, de fevereiro de 2011 a janeiro de 2012, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas do referido contrato, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento em cada unidade Hospitalar por dia, conforme abaixo:

| refeições /dia | Hospital Municipal Moucyr R. do Carmo | Hospital Ismélia da Silveira | Hospital Municipal de Xerém |
|----------------|---------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Desjejum       | 400                                   | 140                          | 130                         |
| Colação        | 350                                   | 40                           | 40                          |
| Almoço         | 950                                   | 300                          | 130                         |
| Lanche         | 450                                   | 140                          | 130                         |
| Jantar         | 500                                   | 200                          | 90                          |
| Ceia           | 350                                   | 140                          | 130                         |
| Total ref /dia | 3000                                  | 960                          | 650                         |

  
Cláudia Gomes

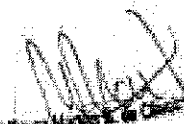
Coord de Nutrição  
Mat: 61957-4

  
Danilo Gomes  
Secretário Municipal de Saúde  
PMDC - Mat. 4404-4

Dr Danilo Gomes

Secretário Munic Saúde

Mat: 4404-4

  
Manoel R. de Oliveira  
Nuncioputa  
OPEM / 4: 884051581



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado sob o nº 133 a pag. 12 do livro de registros.

Registro válido, desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso, devidamente verificada como em ordem, expedida ou averbada para o estado onde a licença ocorrerá.

Rio de Janeiro 26 de junho de 2012

*Titina da Silva Santos*

Presidente

Ass. Carlos dos Santos

Presidente

CRN 4ª Região

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**





## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, INSTITUTO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA A SAÚDE NISE DA SILVEIRA, com sede na Rua Ramiro Magalhães, 521, Engenho de Dentro - RJ sob nº 42.498.733/0001-48, atesta para os devidos fins que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA., CNPJ 00.768.165/0001-0/, estabelecida na estrada do Tindiba, 316, Pechincha - RJ, vem prestando serviços de preparo, transporte e distribuição de alimentos e refeições para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores, residentes, nos seguintes quantitativos diários: desjejum = 310, almoço = 420, lanche = 340, jantar = 200, ceia = 190, conforme pregão nº 60/2013, processo nº 09/002.358/2012, Contrato nº 02/2013, no período de 24/04/2013 até a presente data, no valor anual de R\$ 3.709.629,36 (três milhões, setecentos e nove mil, seiscentos e vinte e nove reais e trinta e seis centavos). Atestamos, também, que a contratada vem prestando satisfatoriamente e ininterruptamente os serviços acima, não havendo, até a presente data, registro em nossos arquivos que desabone a conduta moral e técnica da referida Empresa.

Rio de Janeiro, 09 de maio de 2014

Luiz Carlos Alves Rangel  
Gerente Administrativo do IMAS Nise da Silveira  
Matr. 57/210.534-4 - CRA/RJ 20-15433

Atestado de Capacidade Técnica  
Assinado por Luiz Carlos Alves Rangel  
Gerente Administrativo do IMAS Nise da Silveira

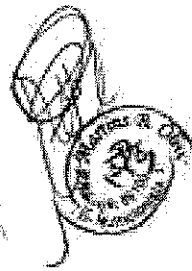
Luiz Carlos Alves Rangel  
Gerente Administrativo do IMAS Nise da Silveira  
Matr. 57/210.534-4 - CRA/RJ 20-15433

14- OFÍCIO DE NOTAS DA COMARCA DA CAPITAL - RJ

Reconheço a autenticidade da por SEMELHANÇA  
LUIZ CARLOS ALVES RANGEL

Em test. de verdade: Conf. por  
JOSEILDO ALVES DA SILVA - Escrivão  
Rio de Janeiro, 29 de Março de 2014  
Emolumentos: R\$ 2,26 Taxa Fundos: R\$ 2,10 Total: R\$ 4,36  
ECAF08406-RNL  
Consulte em: [www.tjdcc.org.br](http://www.tjdcc.org.br) 15788344-3

Luiz Carlos Alves Rangel  
Gerente Administrativo do IMAS Nise da Silveira







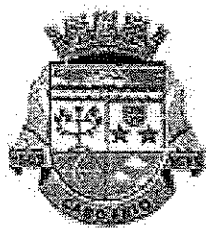
**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no CRN-4 sob o nº 01200206

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) de ano em curso.

Rio de Janeiro 09 de julho de 2014

*Atina Cardoso de Santos*  
Presidente



**Prefeitura Municipal de Cabo Frio**  
Secretaria Municipal de Saúde

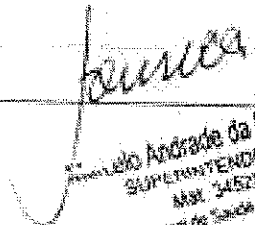
**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

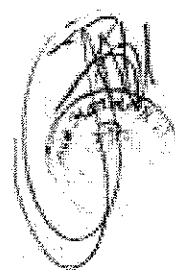
Atestamos para os fins que se fizerem necessários, que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA COMÉRCIO LTDA., inscrita no CNPJ sob o Nº 00.768.165/0001-08, fornece alimentação preparada para as unidades Hospitalares desta Prefeitura de Cabo Frio, através do Processo nº 21.397/SECSAS/2009, com vigência a contar de 01/08/2009, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas informadas nas tabelas abaixo não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento.

| Refeições<br>/Dia | Hospital<br>São José | Hospital<br>Municipal<br>Mulher | Hospital<br>Municipal<br>da<br>Criança | Hospital<br>Municipal<br>Olme<br>Cardoso | Hospital<br>Municipal<br>Tambores | Total |
|-------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| Desjejum          | 230                  | 170                             | 90                                     | 80                                       | 75                                | 645   |
| Colação           | 100                  | 140                             | 45                                     | 50                                       | 40                                | 375   |
| Almoço            | 300                  | 185                             | 100                                    | 190                                      | 90                                | 865   |
| Lanche            | 100                  | 170                             | 90                                     | 90                                       | 75                                | 525   |
| Jantar            | 200                  | 170                             | 90                                     | 110                                      | 75                                | 645   |
| Ceia              | 200                  | 170                             | 90                                     | 110                                      | 75                                | 645   |
| Total Ref/Dia     |                      |                                 |                                        |                                          |                                   | 3700  |

Cabo Frio-RJ, 15 de abril de 2010.

  
Anderson Guimarães da Silva  
GERENTE DE SAÚDE  
MNL 34523  
Sec. Municipal de Saúde - Cabo Frio-RJ

  
Américo Andrade da Fonseca  
SUPERINTENDENTE  
MNL 34523  
Sec. Municipal de Saúde - Cabo Frio-RJ





**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**4ª REGIÃO - RJ - ES**



Registrado sob o nº 37 a pag. 4 do livro de registros.

Registro válido, desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso, devidamente verificada como em ordem, expedida ou recebida para o estado onde a licitação ocorrerá.

Rio de Janeiro 26 de Janeiro de 2012

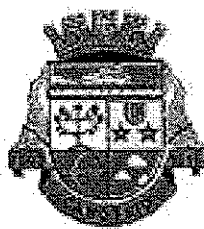
*Helena Cardoso Santos*

Presidente

Dr. Raula Cardoso das Neves

Presidente

CNN-4 nº 2012/00000



## Prefeitura Municipal de Cabo Frio

Secretaria Municipal de Saúde

### ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa **HOME BREAD INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, Inscrição Estadual nº 85688073 alimentação preparada as Unidades Hospitalares do Município de Cabo Frio, através do processo nº 21.397/SECSAS/2009, de janeiro de 2011 a dezembro de 2011, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas do refeitório contratado, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento em cada unidade hospitalar por dia conforme abaixo:

| Refeições/Dia | Hospital<br>São José<br>Operário | Hospital<br>Ottoni C.<br>Santos | Hospital<br>Municipal da<br>Criança | Hospital<br>Municipal da<br>Mulher | Hospital<br>Municipal de<br>Tamoios |
|---------------|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Desjejum      | 230                              | 80                              | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| Colação       | 100                              | 50                              | 45                                  | 140                                | 40                                  |
| Almoço        | 300                              | 190                             | 100                                 | 185                                | 90                                  |
| Lanche        | 100                              | 90                              | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| Jantar        | 200                              | 110                             | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| Ceia          | 200                              | 110                             | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| Total/Dia     | 1130                             | 630                             | 505                                 | 1005                               | 430                                 |

Cabo Frio, 12 de Junho de 2012.

ANDRÉ LUI GUERREIRO DA SILVA  
GERENTE DE SAÚDE

Mat. 34457  
Sec. Municipal de Saúde - Cabo Frio

Marcelo Andrade da Fonseca

SUPERINTENDENTE

Mat. 34525

Sec. Municipal de Saúde - Cabo Frio



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES

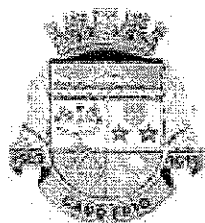
Registrado sob o nº 137 de livro de registros.

Registro válido, desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso, devidamente verificada com o em odem, expedida no averbada para o estado onde a licitação ocorrer.

Rio de Janeiro 02 de julho de 2012

*John F. Kennedy, Jr.*  
President

CONFIDENTIAL



## Prefeitura Municipal de Cabo Frio

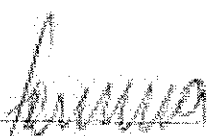
Secretaria Municipal de Saúde

Atestamos para devidos fins que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrição Estadual nº 85.688.073, fornece alimentação preparada as Unidades Hospitalares do Município de Cabo Frio, através do processo nº 21.397/SECSAS/2009, de fevereiro de 2011 a fevereiro de 2012, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas qualidades aproximadas do referido contrato, não havendo que desqualifique a execução do fornecimento em cada unidade hospitalar por dia, conforme abaixo:

| REFEIÇÕES/<br>DIA | HOSP. SÃO<br>JOSÉ OPERÁRIO | HOSPITAL OTIME<br>CARDOSO SANTOS | HOSPITAL<br>MUNICIPAL<br>DA CRIANÇA | HOSPITAL<br>MUNICIPAL DA<br>MULHER | HOSPITAL<br>MUNICIPAL DE<br>TAMOIOS |
|-------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Desjejum          | 230                        | 80                               | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| Colação           | 100                        | 50                               | 45                                  | 140                                | 40                                  |
| Almoço            | 300                        | 190                              | 100                                 | 185                                | 90                                  |
| Lanche            | 100                        | 90                               | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| Jantar            | 200                        | 110                              | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| Ceia              | 200                        | 110                              | 90                                  | 170                                | 75                                  |
| <b>Total/Dia</b>  | <b>1130</b>                | <b>630</b>                       | <b>505</b>                          | <b>1005</b>                        | <b>430</b>                          |

Cabo Frio-RJ, 03 de setembro 2012.

  
Anderson Guimarães da Silva  
GERENTE DE SAÚDE  
Mat. 34503  
Sec. Municipal de Saúde - Cabo Frio-RJ

  
Marcelo Andrade da Fonseca  
SUPERINTENDENTE  
Mat. 34525  
Sec. Municipal de Saúde - Cabo Frio-RJ



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no C.R.N.-4 sob o nº 01200206

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 11 de setembro de 2012

*Tatiana Freire de Santos*

Presidente

Dr. Kássia Carolina dos Santos  
Piedade  
CRN-4 nº 01200206





**PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**HOSPITAL MUNICIPAL FERNANDO MAGALHÃES**

Atestamos para fins de capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executou para a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, por intermédio do HOSPITAL MUNICIPAL FERNANDO MAGALHÃES, o contrato nº 005/2013/SMS/HMFIM cujo objeto é a Prestação de Serviços de Preparo, Transporte e distribuição de alimentos e refeições para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores, residentes e clientes pagantes, no período de 08 de maio de 2013 até a presente data. Afirmamos que os serviços são executados dentro dos prazos e condições contratados, nada havendo qualquer motivo que desabone a conduta da Contratado até o momento, com o valor contratual inicial, para o período de 12 (doze) meses de R\$ 2.466.000,00 (dois milhões, quatrocentos e sessenta e seis mil reais), com um total de 50 (sessenta) funcionários, nas seguintes funções:

Responsável Técnico: Daniel Acioli da Silva – CRA RJ nº 20.54722-6

| Funções                     | Nº de Funcionários |
|-----------------------------|--------------------|
| Nutricionista               | 05                 |
| Cozinheiro                  | 04                 |
| Ajudante de cozinha         | 01                 |
| Auxiliar de Serviços Gerais | 05                 |
| Auxiliar de Estoque         | 02                 |
| Estoquista                  | 01                 |
| Técnico de Manutenção       | 01                 |
| Copeira                     | 36                 |

Responsável Técnico: Mônica Martins Baptista de Oliveira – CRN-4-RJ nº 89100158

| Refeições          | Desjejum | Colação | Almoço | Lanche | Jantar | Cela   |
|--------------------|----------|---------|--------|--------|--------|--------|
| Fornecimento Anual | 54.000   | 32.400  | 97.200 | 57.600 | 64.800 | 32.400 |

| Fórmulas           | Litros | Dieta Enteral      | Litro |
|--------------------|--------|--------------------|-------|
| Infantis           |        | Fornecimento Anual | 260   |
| Fornecimento Anual | 3.780  |                    |       |

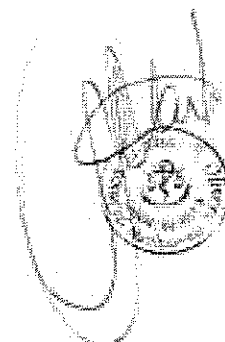
Rio de Janeiro, 18 de agosto de 2015.

nome

cargo

matrícula

*Assinatura*  
**Ana Lídia de S. Rodrigues**  
Assessor III  
H. M. Fernando Magalhães  
Mat. 11/174771-9







**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES**

Registrado no CRN-4 sob o nº 01200206

Válida para licitação, desde que acompanhada da respectiva C.R.Q.  
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Rio de Janeiro 27 de agosto de 2015

*Tatiana Bastos de Saia*  
Presidente



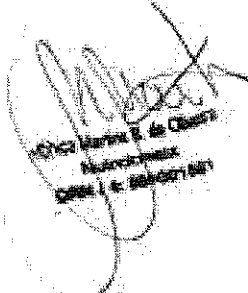
Associação **MARCA** para Promoção de Serviços  
OSCIP

Rio de Janeiro, 19 de janeiro de 2012

Atestamos para os devidos fins, que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrição Estadual nº 85688073, fornece alimentação preparada às Unidades Postos Municipais de Saúde de Duque de Caxias, de fevereiro de 2011 a janeiro de 2012, primando pela qualidade dos serviços, fornecendo dentro dos padrões exigidos e nas quantidades aproximadas do referido contrato, não havendo nada que desqualifique a execução do fornecimento em cada unidade Hospital de Pronto atendimento por dia, conforme abaixo:

| refeição/dia | P.S.<br>CAMPOS<br>ELISEOS | P.S.<br>XERÉM | P.S.<br>EQUITATIVA | P.S.<br>PILAR | P.S.<br>SARACURUNA | P.S. IMBARIÉ |
|--------------|---------------------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Desjejum     | 45                        | 45            | 55                 | 45            | 45                 | 55           |
| Café         | 20                        | 15            | 25                 | 25            | 25                 | 20           |
| Almoço       | 75                        | 65            | 70                 | 75            | 85                 | 80           |
| Lanche       | 50                        | 45            | 55                 | 55            | 55                 | 50           |
| Jantar       | 40                        | 35            | 35                 | 40            | 40                 | 35           |
| Ceia         | 20                        | 15            | 25                 | 25            | 25                 | 20           |
| total/dia    | 250                       | 220           | 245                | 265           | 275                | 260          |

  
Elisa Andrade de Araujo  
Diretora Geral  
ELISA ANDRADE DE ARAUJO  
Diretora Geral  
CPF: 099.689.767-41

  
Carlos Maria B. de Castro  
Município de Duque de Caxias  
CPF: 099.689.767-41

ASSOCIAÇÃO MARCA PARA PROMOÇÃO DE SERVIÇOS - A MARCA  
CNPJ 05.791.879/0001-50  
Endereço - Av. Rio Branco 122 sala 1701 - Centro - RJ - CEP. 20.040-001



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
4ª REGIÃO - RJ - ES

Registrado sob o nº 132 a pag. 12 do livro de registros.

Registro válido, desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso, devidamente verificada como em ordem, expedida ou averbada para o estado onde a licitação ocorrerá.

Rio de Janeiro 26 de junho de 2012

*Tatiana Cardoso da Silva*

Presidente

Dr. Kátia Cardoso da Silva

Presidente

CRN 4ª REGIÃO

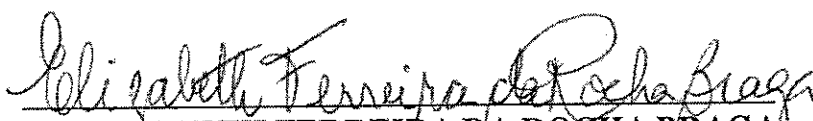


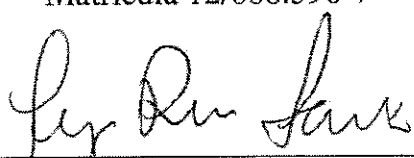
## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, através do HOSPITAL MUNICIPAL BARATA RIBEIRO, com sede a Avenida Visconde de Niterói nº 1450 – Rio de Janeiro – RJ, sob nº 42.498.733/0001-48, atesta para os devidos fins que a empresa HOME BREAD INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, CNPJ 00768.165/0001-0, estabelecida na Estrada do Tindiba; nº 316, Pechincha – RJ, vem prestando serviços de preparo, transporte e distribuição de alimentos e refeições para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores, residentes, conforme pregão nº 60/2013, processo nº 09/78/000.056/2012, Contrato nº 10/2012, no período de 01/05/2013 até a presente data, no valor anual de R\$ 1.107.257,64 (hum milhão, cento e sete mil e duzentos e cinquenta e sete reais e sessenta e quatro centavos). Atestamos, também, que a contratada vem prestando satisfatoriamente e ininterruptamente os serviços acima, não havendo, até a presente data, registro em nossos arquivos que desabone a conduta moral e técnica da referida Empresa.

Rio de Janeiro, 11 de junho de 2014.

Atenciosamente,

  
**ELIZABETH FERREIRA DA ROCHA BRAGA**  
Chefe da Nutrição e Dietética  
Hospital Municipal Barata Ribeiro  
Matrícula 12/088.396-7

  
**SUENY REZENDE SANTOS DE BRITO**  
Diretora Administrativa  
Hospital Municipal Barata Ribeiro  
Matrícula 11/224.378-0





**PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**CAPS AD MANÉ GARRINCHA**

Atestamos para fins de capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executou para a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, por intermédio do CAPS AD MANÉ GARRINCHA, o contrato nº 013/2014/Emergencial, cujo objeto é a Prestação de Serviços de Preparo, Transporte e distribuição de alimentos e refeições para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores, residentes e clientes pagantes, no período de 01 de julho de 2014 a 27 de dezembro de 2014, afirmamos que os serviços foram executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta, com o valor contratual inicial, para o período de 06 (seis) meses de R\$ R\$ 99.536,58 (noventa e nove mil, quinhentos e trinta e seis reais e cinquenta e oito centavos).

Responsável Técnico: Mônica Martins Baptista de Oliveira – CRN-4-RJ nº 89100158

| Refeições          | Desjejum | Almoço | Lanche |
|--------------------|----------|--------|--------|
| Fornecimento Anual | 35.000   | 48.600 | 28.800 |

Rio de Janeiro, 18 de agosto de 2015.

nome

cargo

matrícula

ANDRÉ MONTANARI DOS SANTOS  
Chefe II Gestão Administrativa  
CAPS AD MANÉ GARRINCHA  
Mat. 12/224.354-1





**PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**CAPS AD MANÉ GARRINCHA**

Atestamos para fins de capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executou para a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, por intermédio do CAPS AD MANÉ GARRINCHA, o contrato nº 021/2014/Emergencial, cujo objeto é a Prestação de Serviços de Preparo, Transporte e distribuição de alimentos e refeições para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores, residentes e clientes pagantes, no período de 28 de dezembro de 2014 a 25 de junho de 2015, afirmamos que os serviços foram executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta, com o valor contratual inicial, para o período de 06 (seis) meses de R\$ 124.548,72 (cento e vinte e quatro mil, quinhentos e quarenta e oito reais e setenta e dois centavos).

Responsável Técnico: Mônica Martins Baptista de Oliveira – CRN-4-RJ nº 89100158

| Refeições          | Desjejum | Almoço | Lanche |
|--------------------|----------|--------|--------|
| Fornecimento Anual | 35.000   | 48.600 | 28.800 |

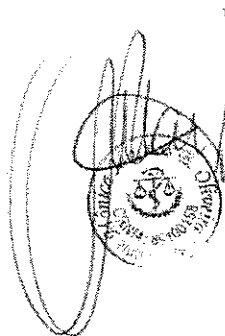
Rio de Janeiro, 18 de agosto de 2015.

nome

cargo

matrícula

FERNANDA MONTANHOL DOS SANTOS  
Chefe II - Gestão Administrativa  
CAPS AD MANÉ GARRINCHA  
Mat. 12/224.354-1





PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
CAPS AD MANÉ GARRINCHA

Atestamos para fins de capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executou para a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, por intermédio do CAPS AD MANÉ GARRINCHA, o contrato nº 015/2015/Emergencial, cujo objeto é a Prestação de Serviços de Preparo, Transporte e distribuição de alimentos e refeições para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores, residentes e clientes pagantes, no período 26/06/2015 a 22/12/2015, afirmamos que os serviços foram executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta, com o valor contratual inicial, para o período de 06 (seis) meses de R\$ R\$ 124.548,72 (cento e vinte e quatro mil, quinhentos e quarenta e oito reais e setenta e dois centavos) .

Responsável Técnico: Mônica Martins Baptista de Oliveira – CRN-4-RJ nº 89100158 - 26/06 a 29/11  
Marilucia Barbosa Mixo – CRN-4-RJ nº 83100270 – 30/11 a 22/12

| Refeições                | Desjejum | Almoço | Lanche |
|--------------------------|----------|--------|--------|
| Fornecimento<br>180 dias | 35.000   | 48.600 | 28.800 |

Rio de Janeiro, 08 de setembro de 2016.

Nome:

Cargo:

Matrícula:

*Fernanda Montanholi dos Santos*  
FERNANDA MONTANHOLI DOS SANTOS  
Chefe II - Gestão Administrativa  
CAPS ad MANÉ GARRINCHA  
Mat. 12/224.354-1

*Marilucia Barbosa Mixo*  
Marilucia Barbosa Mixo  
Nutricionista  
CRN: Nº 83100270



**PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**CAPS AD MANÉ GARRINCHA**

Atestamos para fins de capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executou para a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, por intermédio do CAPS AD MANÉ GARRINCHA, o contrato nº 049/2015/Emergencial, cujo objeto é a Prestação de Serviços de Preparo, Transporte e distribuição de alimentos e refeições para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores, residentes e clientes pagantes, no período 23/12/2015 a 19/06/2016, afirmamos que os serviços foram executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta, com o valor contratual inicial, para o período de 06 (seis) meses de R\$ R\$ 124.548,72 (cento e vinte e quatro mil, quinhentos e quarenta e oito reais e setenta e dois centavos).

Responsável Técnico: Marilúcia Barbosa Mixo-- CRN-4-RJ nº 83100270

|              |          |        |        |
|--------------|----------|--------|--------|
| Refeições    | Desjejum | Almoço | Lanche |
| Fornecimento | 35.000   | 48.600 | 28.800 |
| 180 dias     |          |        |        |

*Marilúcia Barbosa Mixo*  
Nutricionista  
CRN-4 nº 83100270

Rio de Janeiro, 08 de setembro de 2016,

Nome:

Cargo:

Matrícula:

**Roberta Mercadante**  
Diretora CAPS ad Mané Garrincha  
Mat. 115605





**PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**  
**EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE**

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

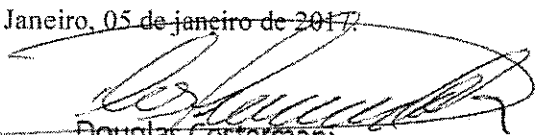
Atestamos para fins de Capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa **HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.**, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executa para a **EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE**, o contrato nº 97/2015, cujo objeto é a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS DESTINADOS A ATENDER PACIENTES E FUNCIONÁRIOS NAS DEPENDÊNCIAS DA COORDENAÇÃO DE EMERGÊNCIA REGIONAL DA BARRA, no período de 01 de outubro de 2015 até a presente data.** Afirmamos que os serviços são executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta até o momento, com o valor inicial, para o período de 12 (doze) meses de R\$ 598.286,40 (quinhentos e noventa e oito mil e duzentos e oitenta e seis reais e quarenta centavos).

Responsável Técnico: Responsável Técnico:

Marilucia Barbosa Mixo – CRN-4-RJ nº 83100270

| Refeições          | Desjejum | Almoço | Lanche | Jantar |
|--------------------|----------|--------|--------|--------|
| Fornecimento Anual | 28.524   | 28.524 | 21.948 | 21.948 |

Rio de Janeiro, 05 de janeiro de 2017.

Nome:   
Gerente de Planejamento  
Mat. 021.604-4 RioSaúde

Cargo:

  
Marilucia Barbosa Mixo  
Nutricionista  
CRN nº 83100170



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO  
EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

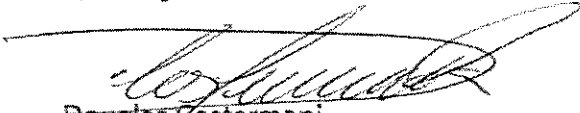
Atestamos para fins de Capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa **HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.**, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executa para a **EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE**, o contrato nº 131/2015, cujo objeto é a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRÉ- PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS DESTINADOS A ATENDER PACIENTES E FUNCIONÁRIOS NAS DEPENDÊNCIAS DA UPA CIDADE DE DEUS, no período de 28 de setembro de 2015 até a presente data.** Afirmamos que os serviços são executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta até o momento, com o valor inicial, para o período de 12 (doze) meses de R\$ 547.368,00 (quinhentos e quarenta e sete mil e trezentos e sessenta e oito reais).

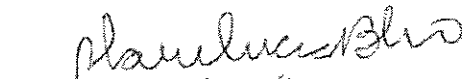
Responsável Técnico: Responsável Técnico:

Marilucia Barbosa Mixo – CRN-4-RJ nº 83100270

| Refeições          | Desjejum | Almoço | Lanche | Jantar |
|--------------------|----------|--------|--------|--------|
| Fornecimento Anual | 16.608   | 16.608 | 13.920 | 13.920 |

Rio de Janeiro, 05 de janeiro de 2017.

Nome:  Douglas Costermani  
Cargo: Gerente de Planejamento  
Mat. 021.604-4 RioSaúde

  
Marilucia Barbosa Mixo  
Nutricionista  
CRN-4 Nº 83100270



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO  
EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos para fins de Capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa **HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.**, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executa para a **EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE**, o contrato nº 96/2015, cujo objeto é a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS DESTINADOS A ATENDER PACIENTES E FUNCIONÁRIOS NAS DEPENDÊNCIAS DA UPA DE ROCHA MIRANDA, no período de 01 de outubro de 2015 até a presente data.** Afirmamos que os serviços são executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta até o momento, com o valor inicial, para o período de 12 (doze) meses de R\$ 598.286,40 (quinhentos e noventa e oito mil e duzentos e oitenta e seis reais e quarenta centavos).

Responsável Técnico: Responsável Técnico:

Marilucia Barbosa Mixo – CRN-4-RJ nº 83100270

| Refeições          | Desjejum | Almoço | Lanche | Jantar |
|--------------------|----------|--------|--------|--------|
| Fornecimento Anual | 16.332   | 16.332 | 12.456 | 12.456 |

Rio de Janeiro, 05 de janeiro de 2017.

Nome: **Douglas Costermari**  
Gerente de Planejamento  
Cargo: **Mat. 021.604-4 Rio Saúde**

**Marilucia Barbosa Mixo**  
Nutricionista  
CRN: Nº 83100270



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO  
EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos para fins de Capacidade Técnica e cadastramento em licitações junto a órgãos Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas e Empresas Privadas que, a Empresa **HOME BREAD INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.**, inscrita no CNPJ: 00.768.165/0001-08, sediada na ESTRADA DO TINDIBA Nº 316 PECHINCHA - JACAREPAGUÁ - RJ CEP 22740-360, executa para a **EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO – RIO SAÚDE**, o contrato nº 86/2015, cujo objeto é a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS DESTINADOS A ATENDER PACIENTES E FUNCIONÁRIOS NAS DEPENDÊNCIAS DA UPA DE SENADOR CAMARÁ**, no período de 28 de setembro de 2015 até a presente data. Afirmamos que os serviços são executados dentro dos prazos e condições contratados, não havendo qualquer motivo que desabone sua conduta até o momento, com o valor inicial, para o período de 12 (doze) meses de R\$ 633.782,40 (seiscentos e trinta e três mil e setecentos e oitenta e dois reais e quarenta centavos).

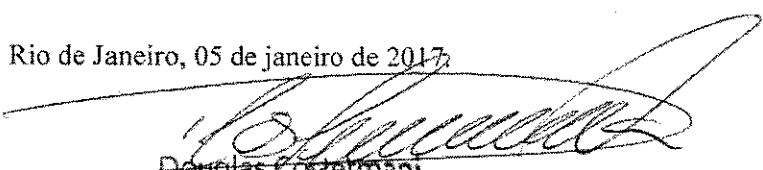
Responsável Técnico: Responsável Técnico:

Marilucia Barbosa Mixo – CRN-4-RJ nº 83100270

| Refeições          | Desjejum | Almoço | Lanche | Jantar |
|--------------------|----------|--------|--------|--------|
| Fornecimento Anual | 16.608   | 16.608 | 13.920 | 13.920 |

Rio de Janeiro, 05 de janeiro de 2017.

Nome:

  
Douglas Costermanni  
Gerente de Planejamento  
Mat. 021.604.4 RioSaúde

Cargo:

  
Marilucia Barbosa Mixo  
Peritista  
CRN nº 83100270



33.2.1122435-6

Sociedade empresária limitada

Normal



00-2022/366328-0

## JUCERJA

Último arquivamento:  
00004745872 - 28/01/2022

**NIRE: 33.2.1122435-6**

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

**Boleto(s):**

Hash: A7EB7B3A-9C35-4899-8E82-EF9E98B0A52B

| Orgão | Calculado | Pago   |
|-------|-----------|--------|
| Junta | 194,00    | 194,00 |
| DNRC  | 0,00      | 0,00   |

**Note**

## TERMO DE AUTENTICAÇÃO

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

Código Ato

## Eventos

223

[illegible]

**CERTIFICO O DEFERIMENTO POR ANDRÉ RODRIGUES MARQUES DE SOUZA SILVA SOB O NÚMERO E DATA ABAIXO:**

[illegible]

Deferido em 10/05/2022 e arquivado em 10/05/2022

**Jorge Paulo Magdaleno Filho**

SECRETÁRIO GERAL

No de Páginas

Cana Nº Páginas

•

1/1

**Observação:**

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2022/366328-0 Data do protocolo: 09/05/2022

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 10/05/2022 SOB O NÚMERO 00004881704 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: 47DEA731764BAD096F601C8E1AC1A1DD35C4E21FFE782B2769EA323765601CB2

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



**JUCEBOLA**

Pag. 1/9



Presidência da República  
Secretaria de Micro e Pequena Empresa  
Secretaria de Racionalização e Simplificação  
Departamento de Registro Empresarial e Integração  
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

NIRE (DA SEDE OU DA FILIAL QUANDO A SEDE FOR EM OUTRA UF)

33.2.1122435-6

Tipo Jurídico

Sociedade empresária limitada

Porte Empresarial

Normal

Nº do Protocolo

00-2022/366328-0

09/05/2022 18:02:01

JUCERJA

Último arquivamento:

00004745872 - 28/01/2022

NIRE: 33.2.1122435-6

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

Boleto(s): 104041915

Hash: A7EB7B3A-9C35-4899-8E82-EF9E98B0A52B

| Orgão | Calculado | Pago   |
|-------|-----------|--------|
| Junta | 194,00    | 194,00 |
| DREI  | 0,00      | 0,00   |

## REQUERIMENTO

Ilmo Sr. Presidente da Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

### INFINITY MULTISERVICOS LTDA

requer a v. sa o deferimento do seguinte ato:

Código  
do Ato

223

| Código<br>Evento | Qtde. | Descrição do ato / Descrição do evento                                       |
|------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------|
| 251              | 1     | Balanço (Empresa) / Demonstrações Financeiras                                |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |

#### Requerente

|                      |                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome:                | Marcelo Costa de Andrade                                                                                                                                                                                                      |
| Assinatura:          | ASSINADO DIGITALMENTE<br>O Requerente DECLARA, sob sua responsabilidade pessoal, sem<br>prejuízo das sanções administrativas, cíveis e penais, a veracidade<br>dos documentos e assinaturas apresentados no presente processo |
| Telefone de contato: | 2124643771                                                                                                                                                                                                                    |
| E-mail:              | marcelocostaandrade@hotmail.com                                                                                                                                                                                               |
| Tipo de documento:   | Digital                                                                                                                                                                                                                       |
| Data de criação:     | 09/05/2022                                                                                                                                                                                                                    |
| Data da 1ª entrada:  |                                                                                                                                                                                                                               |

Rio de Janeiro

Local

09/05/2022

Data



00-2022/366328-0

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 33.2.1122435-6 Protocolo: 00-2022/366328-0 Data do protocolo: 09/05/2022

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 10/05/2022 SOB O NÚMERO 00004881704 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: 47DEA731764BAD096F601C8E1AC1A1DD35C4E21FFE782B2769EA323765601CB2

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 2/9

## INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

09/05/2022 12:14:49

Folha 1 de 2

**Balanço Patrimonial**  
**Encerrado no período de 31 de Dezembro de 2021**

## ATIVO

## CIRCULANTE

## ATIVO DISPONÍVEL

NUMERÁRIOS EM CAIXA

APLICAÇÕES FINANCEIRA

587.781,36 D

60.980,76 D

648.762,12 D

VALORES A RECEBER

CLIENTES

725.082,32 D

725.082,32 D

ESTOQUES

ESTOQUES DE MATERIAIS

152.279,47 D

152.279,47 D

1.526.123,91 D

## NÃO CIRCULANTE

REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

CONTA CORRENTE DO SÓCIOS

OUTROS INVESTIMENTOS

13.327,04 D

8.580.492,91 D

8.593.819,95 D

IMOBILIZADO

IMOBILIZADO

925.123,00 D

925.123,00 D

9.518.942,95 D

Total Geral do Ativo

11.045.065,86 D

JUCERJA  
assinado digitalmente

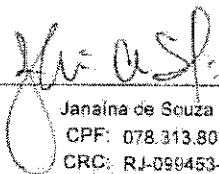
## Declaração de Faturamento

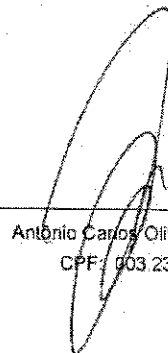
Período: 01/01/2021 a 31/12/2021

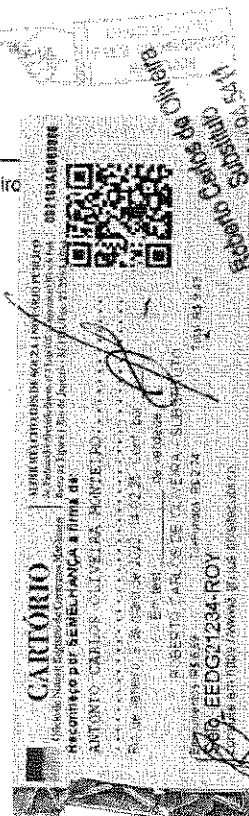
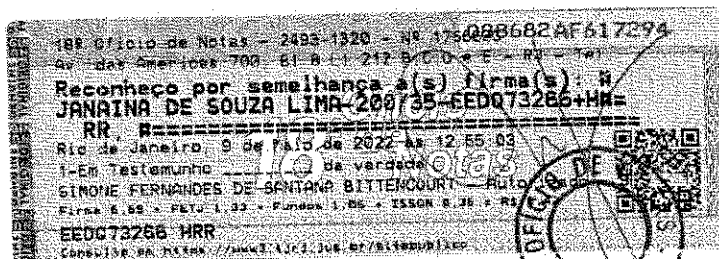
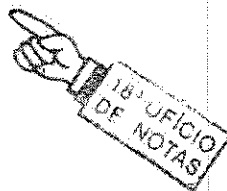
Declaramos pela presente que o faturamento da empresa abaixo identificada, conforme registros fiscais, apresenta os valores a seguir demonstrados.

Empresa : INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA  
Endereço : ESTRADA DO TINDIBA, 316  
Bairro : PECHINCHA  
Cidade : Rio de Janeiro - RJ  
CEP : 22740-360  
Telefone : (21) 3177-5560  
CNPJ : 40.494.483/0001-42  
Inscrição Municipal : 12850320  
Inscrição Estadual : 11.957.790  
Atividade : 5620101  
CNAE Federal : 5620101  
Registro : 33211224356  
Data de Registro : 21/01/2021

| 2021 - Faturamento por competência | Valor Líquido     |
|------------------------------------|-------------------|
| Janeiro                            | 0,00              |
| Fevereiro                          | 0,00              |
| Março                              | 0,00              |
| Abril                              | 0,00              |
| Maió                               | 0,00              |
| Junho                              | 0,00              |
| Julho                              | 0,00              |
| Agosto                             | 0,00              |
| Setembro                           | 72.737,75         |
| Outubro                            | 158.311,86        |
| Novembro                           | 241.555,86        |
| Dezembro                           | 319.625,16        |
| <b>Total</b>                       | <b>792.230,63</b> |

  
Janaína de Souza Lima  
CPF: 078.313.807-52  
CRC: RJ-099453-01

  
Antônio Carlos Oliveira Monteiro  
CPF: 003.232.607-64



Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2022/366328-0 Data do protocolo: 09/05/2022

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 10/05/2022 SOB O NÚMERO 00004881704 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: 47DEA731764BAD096F601C8E1AC1A1DD35C4E21FFE782B2769EA323765601CB2

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



Pág. 4/9



# INFINITY MULTISERVÇOS LTDA

Índices de Liquidez de acordo com o Balanço Patrimonial encerrado em 2021

## 1 - Liquidez Corrente:

|                    |   |      |
|--------------------|---|------|
| ATIVO CIRCULANTE   | > |      |
| PASSIVO CIRCULANTE |   |      |
| 1.526.123,91       | = | 5,76 |
| 264.919,24         |   |      |

## 2 - Liquidez Geral:

|                               |   |       |
|-------------------------------|---|-------|
| AC + Realizável a longo prazo | > |       |
| PC + Exigível a longo prazo   |   |       |
| 10.119.943,86                 | = | 38,20 |
| 264.919,24                    |   |       |

## 3 - Endividamento

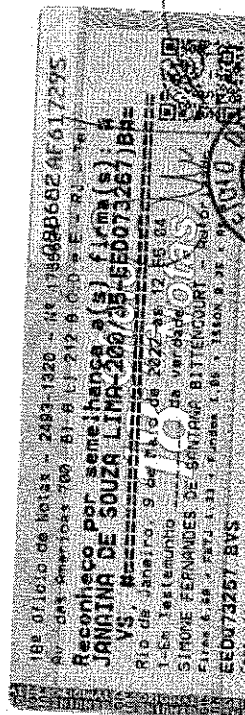
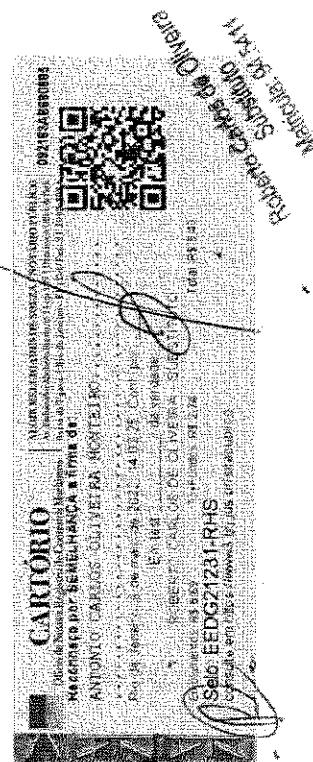
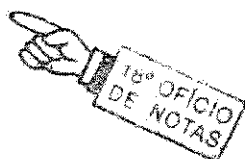
|                             |   |      |
|-----------------------------|---|------|
| PC + Exigível a longo prazo | < |      |
| Patrimônio Líquido          |   |      |
| 264.919,24                  | = | 0,02 |
| 10.780.147,62               |   |      |

## 4 - Solvência Geral:

|                             |   |       |
|-----------------------------|---|-------|
| ATIVO TOTAL                 | > |       |
| PC + PASSIVO NÃO CIRCULANTE |   |       |
| 11.045.066,86               | = | 41,69 |
| 264.919,24                  |   |       |

*J. de S. Lima*  
 Janaina de Souza Lima  
 Contadora CRC-RJ 99453-01  
 CPF 078.313.807-52

*Antônio Carlos Oliveira Monteiro*  
 Antônio Carlos Oliveira Monteiro  
 Diretor Presidente  
 CPF 003.232.607-64



Encerrado em 31 de Dezembro de 2021

## DEMONSTRATIVO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

| HISTÓRICOS                      | CAPITAL SOCIAL | RESERVA DE LUCRO | PATRIMÔNIO LÍQUIDO |
|---------------------------------|----------------|------------------|--------------------|
| SALDO EM 31/12/2020             | -              | -                | -                  |
| DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS          |                | -                |                    |
| AJUSTE DE EXERCÍCIO ANTERIOR    |                | -                |                    |
| CAPITAL INTEGRALIZADO           | 2.000.000,00   |                  |                    |
| CAPITAL A INTEGRALIZAR          | -              |                  |                    |
| LUCRO DO EXERCÍCIO              |                | 199.654,71       |                    |
| RESERVA PARA AUMENTO DE CAPITAL |                | 8.580.492,91     |                    |
| RESERVA LEGAL                   |                |                  |                    |
| SALDO EM 31/12/2021             | 2.000.000,00   | 8.780.147,62     | 10.780.147,62      |

18º Ofício de Notas - 2493-1320 - RJ 1780886B2AF617296  
Av. das Américas 700 - B1 - 8 - L1 212 B C D - F - RJ - RJ

**Reconheço por semelhança a(s) firma(s)**  
**JANAINA DE SOUZA LIMA 200/35-EEDG73258-RJ**  
VN, R-----

Rio de Janeiro, 9 de Maio de 2022 às 12:55:05

1- Em Testemunho ----- da veracidade  
SINONE FERNANDES DE SANTANA BITTENCOURT - Auxiliar  
Firma: 5.88 - FE12 1.32 - Fundos 1.85 x 25304 0.35 - RJ 50

EEDG73258-TVM  
Consulte em: <https://www2.ajrj.jus.br/ajustepublico>

**CARTÓRIO**  
Ofício de Notas Regional do Litoral Sul  
Reconheço por SEMELHANÇA a firma de  
ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
R. de Janeiro, 2 de Maio de 2022, às 14:02:26. Com 100%  
Em 100% da veracidade  
ROBERTO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
Firma: 03.45 - FE12 03.72 - Fundos 03.72 - RJ 50245  
Seio EEDG21230-RRJ  
Consulte em: <https://www2.ajrj.jus.br/ajustepublico>

18º OFÍCIO DE NOTAS  
Matrícula: 54.541

Rio de Janeiro, 31 de dezembro de 2021

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
Representante  
CPF: 005.232.607-64

JANAINA DE SOUZA LIMA  
Contadora - CRC 099453-01 RJ  
CPF: 078.313.807-52



## INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

# Demonstração do Resultado

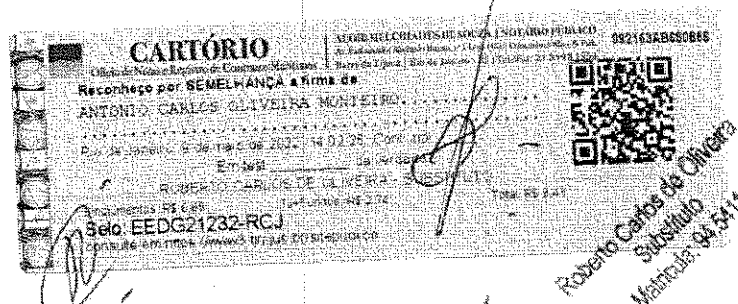
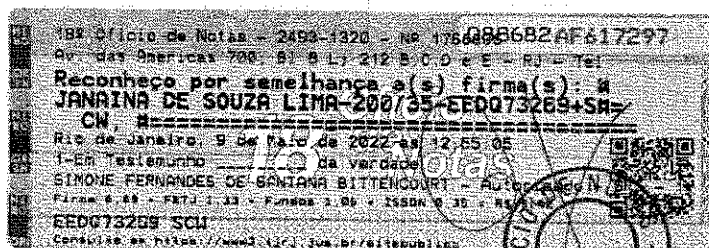
## Encerrado em 31 de Dezembro de 2021

|                                           |               |             |             |
|-------------------------------------------|---------------|-------------|-------------|
| RECEITAS OPERACIONAIS                     |               |             |             |
| VENDA DE MERCADORIA                       | 1.024.827,57C |             |             |
| (-) DEDUÇÕES DAS RECEITAS DE VENDA        | 257.893,10D   |             |             |
| RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA               |               | 766.934,47C | 766.934,47C |
| CUSTOS                                    |               |             |             |
| CUSTO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS           | 45.156,15D    |             |             |
| LUCRO OPERACIONAL BRUTO                   |               | 45.156,15D  |             |
| PAGAMENTOS A EMPREGADOS                   |               |             | 721.778,32C |
| REMUNERAÇÕES OPERACIONAIS/ADMINISTRATIVAS | 390.227,27D   |             |             |
| ENCARGOS SOCIAIS                          | 97.833,66D    |             |             |
| DESPESAS ADMINISTRATIVAS                  |               | 488.060,93D |             |
| PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS                     | 25.352,08D    |             |             |
| DESPESAS FINANCEIRAS                      | 8.660,54D     |             |             |
| TAXAS E CONTRIBUIÇÕES                     | 50,06D        |             |             |
| LUCRO OPERACIONAL LÍQUIDO                 |               | 34.062,68D  |             |
| LUCRO LÍQUIDO DO PERÍODO                  |               |             | 199.654,71C |
|                                           |               |             | 199.654,71C |

Rio de Janeiro, 31 de Dezembro de 2021

ANTÔNIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
Diretor - Presidente - CPF: 003.232.607-64

Janaina de Souza Lima  
Contador - CRC - 099453-01  
CPF: 078.313.807-52



## Balanço Patrimonial

### Encerrado no período de 31 de Dezembro de 2021

**PASSIVO****PASSIVO CIRCULANTES****OBRIGAÇÕES DIVERSAS**

FORNECEDORES DIVERSOS

177.510,77 C

OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS

41.466,16 C

OBRIGAÇÕES SOCIAIS

20.646,15 C

OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS - FEDERAL

2.173,60 C

OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS - ESTADUAL

23.122,56 C

254.919,24 C

264.919,24 C

**PATRIMONIO LIQUIDO****CAPITAL SOCIAL**

CAPITAL SOCIAL SUBSCRITO

2.000.000,00 C

2.000.000,00 C

AUMENTO DE CAPITAL

AUMENTO DE CAPITAL

8.580.492,91 C

8.580.492,91 C

RESERVA DE LUCRO

RESERVA DE LUCRO

199.654,71 C

199.654,71 C

10.780.147,62 C

Total Geral do Passivo

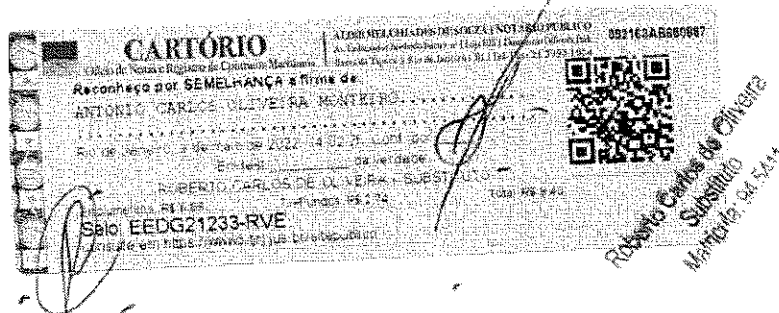
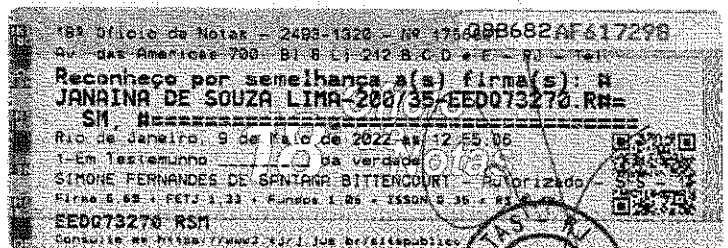
11.045.066,85 C

Reconhecemos a exatidão do presente Balanço Patrimonial somando no Ativo e no Passivo ONZE MILHÕES, QUARENTA E CINCO MIL E SESSENTA E SEIS REAIS E OITENTA E SEIS CENTAVOS de acordo com a documentação fornecida pela empresa.

Rio de Janeiro, 31 de Dezembro de 2021

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
Diretor - Presidente - CPF: 003.232.607-64

Jenaina de Souza Lima  
Contador - CRC: 009463-01  
CPF: 078.313.807-52



Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2022/366328-0 Data do protocolo: 09/05/2022

CERTIFICADO O ARQUIVAMENTO em 10/05/2022 SOB O NÚMERO 00004881704 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: 47DEA731764BAD096F601C8E1AC1A1DD35C4E21FFE782B2769EA323765601CB2

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



### IDENTIFICAÇÃO DOS ASSINANTES

CERTIFICO QUE O ATO DA INFINITY MULTISERVICOS LTDA, NIRE 33.2.1122435-6, PROTOCOLO 00-2022/366328-0, ARQUIVADO EM 10/05/2022, SOB O NÚMERO (S) 00004881704, FOI ASSINADO DIGITALMENTE.

| CPF/CNPJ       | Nome                             |
|----------------|----------------------------------|
| 003.232.607-64 | ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO |
| 965.516.667-87 | MARCELO COSTA DE ANDRADE         |

10 de maio de 2022.

Jorge Paulo Magdaleno Filho  
Secretário Geral

1/1



RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

|                                                 |                            |  |
|-------------------------------------------------|----------------------------|--|
| NIRE<br>33211224356                             | CNPJ<br>40.494.483/0001-42 |  |
| NOME EMPRESARIAL<br>INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA |                            |  |

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

|                                                                                                |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL<br>Livro Diário                                                 | PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO<br>21/01/2021 a 31/12/2021 |
| NATUREZA DO LIVRO<br>Escrituração Contábil Digital do Livro Diário Geral                       | NÚMERO DO LIVRO<br>1                               |
| IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH)<br>85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD |                                                    |

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTE CERTIFICADOS DIGITAIS:

| QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO                                                                         | CPF/CNPJ       | NOME                                             | Nº SÉRIE DO CERTIFICADO                        | VALIDADE                   | RESPONSÁVEL LEGAL |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Contador                                                                                           | 11299209769    | THIAGO DE MELO DO AMARAL:11299209769             | 405349615274896126<br>089910993744177444<br>26 | 13/07/2020 a<br>13/07/2023 | Não               |
| Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)                                                                   | 40494483000142 | INFINITY<br>MULTISERVICOS<br>LTDA:40494483000142 | 982205055463136025<br>624709015882548276<br>62 | 16/03/2022 a<br>16/03/2023 | Sim               |
| Contador/Contabilista Responsável<br>Pelo Termo de Verificação para Fins<br>de Substituição da ECD | 11299209769    | THIAGO DE MELO DO AMARAL:11299209769             | 405349615274896126<br>089910993744177444<br>26 | 13/07/2020 a<br>13/07/2023 | -                 |

NÚMERO DO RECIBO:

85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9  
.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD-5

Escrituração recebida via Internet  
pelo Agente Receptor SERPRO  
em 09/05/2022 às 16:15:38

41.E4.7B.C6.51.88.85.83  
43.9C.A0.3A.71.DF.DA.36

Considera-se autenticado o livro contábil a que se refere este recibo, dispensando-se a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994. Este recibo comprova a autenticação.

BASE LEGAL: Decreto nº 1.800/1996, com a alteração do Decreto nº 8.683/2016, e arts. 39, 39-A, 39-B da Lei nº 8.934/1994 com a alteração da Lei Complementar nº 1247/2014.

# BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Número de Ordem do Livro: 1

Período Selecionado: 21 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

| Descrição                                                        | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final       |
|------------------------------------------------------------------|------|---------------|-------------------|
| (-) ATIVO                                                        |      | R\$ (0,00)    | R\$ 11.045.066,86 |
| (-) CIRCULANTE                                                   |      | R\$ (0,00)    | R\$ 1.526.123,91  |
| (-) ATIVO DISPONÍVEL                                             |      | R\$ (0,00)    | R\$ 648.762,12    |
| (-) NUMERÁRIOS EM CAIXA                                          |      | R\$ (0,00)    | R\$ 587.781,36    |
| (-) CAIXA                                                        |      | R\$ (0,00)    | R\$ 587.781,36    |
| (-) APLICAÇÕES FINANCEIRA                                        |      | R\$ (0,00)    | R\$ 60.980,76     |
| (-) CDB CONTÁMAX EMPRESARIAL - BCO SANTANDER                     |      | R\$ (0,00)    | R\$ 60.980,76     |
| (-) VALORES A RECEBER                                            |      | R\$ (0,00)    | R\$ 725.082,32    |
| (-) CLIENTES                                                     |      | R\$ (0,00)    | R\$ 725.082,32    |
| (-) PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO             |      | R\$ (0,00)    | R\$ 713.513,82    |
| (-) INSTITUTO GNOSIS                                             |      | R\$ (0,00)    | R\$ 11.568,50     |
| (-) ESTOQUES                                                     |      | R\$ (0,00)    | R\$ 152.279,47    |
| (-) ESTOQUES DE MATERIAIS                                        |      | R\$ (0,00)    | R\$ 152.279,47    |
| (-) ESTOQUE DE MERCADORIAS                                       |      | R\$ (0,00)    | R\$ 152.279,47    |
| (-) NÃO CIRCULANTE                                               |      | R\$ (0,00)    | R\$ 9.518.942,95  |
| (-) REALIZÁVEL A LONGO PRAZO                                     |      | R\$ (0,00)    | R\$ 8.593.819,95  |
| (-) CONTA CORRENTE DO SÓCIOS                                     |      | R\$ (0,00)    | R\$ 13.327,04     |
| (-) HB MULTISERVIÇOS                                             |      | R\$ (0,00)    | R\$ 13.327,04     |
| (-) OUTROS INVESTIMENTOS                                         |      | R\$ (0,00)    | R\$ 8.580.492,91  |
| (-) CRÉDITOS JUDICIAIS ADQUIRIDOS/HB                             |      | R\$ (0,00)    | R\$ 8.580.492,91  |
| (-) IMOBILIZADO                                                  |      | R\$ (0,00)    | R\$ 925.123,00    |
| (-) IMOBILIZADO                                                  |      | R\$ (0,00)    | R\$ 925.123,00    |
| (-) VEÍCULOS                                                     |      | R\$ (0,00)    | R\$ 925.123,00    |
| PASSIVO                                                          |      | R\$ 0,00      | R\$ 11.045.066,86 |
| PASSIVO CIRCULANTES                                              |      | R\$ 0,00      | R\$ 264.919,24    |
| OBRIGAÇÕES DIVERSAS                                              |      | R\$ 0,00      | R\$ 264.919,24    |
| FORNECEDORES DIVERSOS                                            |      | R\$ 0,00      | R\$ 177.510,77    |
| ARTES GRÁFICAS IRMÃOS VALIM LTDA                                 |      | R\$ 0,00      | R\$ 14.319,00     |
| BIOQUALITAS ANALISES DE ALIMENTOS E TREINAMENTOS CONTINUOS LTDA. |      | R\$ 0,00      | R\$ 871,00        |
| NUTRIC NUTRICIONAL COMERCIO LTDA                                 |      | R\$ 0,00      | R\$ 6.124,29      |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD-5, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 1 de 3

## BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Número de Ordem do Livro: 1

Período Selecionado: 21 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

| Descrição                                          | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final       |
|----------------------------------------------------|------|---------------|-------------------|
| NUTRITIVA PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA               |      | R\$ 0,00      | R\$ 716,54        |
| RIOFRIO MAIS ALIMENTOS LTDA                        |      | R\$ 0,00      | R\$ 15.223,95     |
| LIMA E SILVA AUDITORES ASSOCIADOS LTDA             |      | R\$ 0,00      | R\$ 2.437,50      |
| S R ISBELLE C E M DE R P ME                        |      | R\$ 0,00      | R\$ 390,00        |
| VITAL PRODUCTS IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA        |      | R\$ 0,00      | R\$ 8.027,08      |
| NUTRIR SOLUÇÕES EM SAÚDE EIRELI                    |      | R\$ 0,00      | R\$ 609,22        |
| CITRIKUS ALIMENTOS EIRELI EPP                      |      | R\$ 0,00      | R\$ 15.014,60     |
| VERTICAL RIO COM. DE PRODUTOS MEDICOS LTDA         |      | R\$ 0,00      | R\$ 18.456,14     |
| KILVIA ELANE SILVA VILA REAL 65506820372           |      | R\$ 0,00      | R\$ 4.000,00      |
| HB MULTISERVICOS S.A                               |      | R\$ 0,00      | R\$ 91.321,45     |
| OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS                            |      | R\$ 0,00      | R\$ 41.466,16     |
| SALARIOS A PAGAR                                   |      | R\$ 0,00      | R\$ 36.732,79     |
| IRRF S/ FOLHA DE PAGAMENTO                         |      | R\$ 0,00      | R\$ 4.251,73      |
| CONTRIBUIÇÃO SINDICAL                              |      | R\$ 0,00      | R\$ 481,64        |
| OBRIGAÇÕES SOCIAIS                                 |      | R\$ 0,00      | R\$ 20.646,15     |
| INSS A RECOLHER                                    |      | R\$ 0,00      | R\$ 11.468,80     |
| FGTS A RECOLHER                                    |      | R\$ 0,00      | R\$ 9.177,35      |
| OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS - FEDERAL                   |      | R\$ 0,00      | R\$ 2.173,60      |
| PIS A RECOLHER                                     |      | R\$ 0,00      | R\$ 387,08        |
| COFINS A RECOLHER                                  |      | R\$ 0,00      | R\$ 1.786,52      |
| OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS - ESTADUAL                  |      | R\$ 0,00      | R\$ 23.122,56     |
| ICMS A RECOLHER                                    |      | R\$ 0,00      | R\$ 23.122,56     |
| PATRIMONIO LIQUIDO                                 |      | R\$ 0,00      | R\$ 10.780.147,62 |
| CAPITAL SOCIAL                                     |      | R\$ 0,00      | R\$ 2.000.000,00  |
| CAPITAL SOCIAL SUBSCRITO                           |      | R\$ 0,00      | R\$ 2.000.000,00  |
| HB MULTISERVIÇOS LTDA                              |      | R\$ 0,00      | R\$ 2.000.000,00  |
| AUMENTO DE CAPITAL                                 |      | R\$ 0,00      | R\$ 8.580.492,91  |
| AUMENTO DE CAPITAL                                 |      | R\$ 0,00      | R\$ 8.580.492,91  |
| AFAC - ADIANTAMENTO PARA FUTURO AUMENTO DE CAPITAL |      | R\$ 0,00      | R\$ 8.580.492,91  |
| RESERVA DE LUCRO                                   |      | R\$ 0,00      | R\$ 199.654,71    |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD-5, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 2 de 3



## BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Número de Ordem do Livro: 1

Período Selecionado: 21 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

| Descrição              | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final    |
|------------------------|------|---------------|----------------|
| RESERVA DE LUCRO       |      | R\$ 0,00      | R\$ 199.654,71 |
| RESULTADO DO EXERCÍCIO |      | R\$ 0,00      | R\$ 199.654,71 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD-5, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 3 de 3

# DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Número de Ordem do Livro: 1

Período Selecionado: 21 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

| Descrição                             | Nota | Saldo anterior | Saldo atual      |
|---------------------------------------|------|----------------|------------------|
| RECEITAS OPERACIONAIS                 |      | R\$ 0,00       | R\$ 766.934,47   |
| VENDAS DE MERCADORIA                  |      | R\$ 0,00       | R\$ 1.024.827,57 |
| (-) (-) DEVOLUÇÕES DE VENDA           |      | R\$ 0,00       | R\$ (187.647,72) |
| (-) (-) DESCONTO CONCEDIDOS           |      | R\$ 0,00       | R\$ (44.949,22)  |
| (-) (-) ICMS NAS VENDAS               |      | R\$ 0,00       | R\$ (23.122,56)  |
| (-) (-) PIS S/ RECEITA DE VENDAS      |      | R\$ 0,00       | R\$ (387,08)     |
| (-) (-) COFINS S/ RECEITAS DE VENDAS  |      | R\$ 0,00       | R\$ (1.786,52)   |
| RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA           |      | R\$ 0,00       | R\$ 766.934,47   |
| (-) CUSTOS                            |      | R\$ 0,00       | R\$ (45.156,15)  |
| (-) CUSTO DE MERCADORIA VENDIDA       |      | R\$ 0,00       | R\$ (45.156,15)  |
| RESULTADO OPERACIONAL BRUTO           |      | R\$ 0,00       | R\$ 721.778,32   |
| (-) PAGAMENTOS A EMPREGADOS           |      | R\$ 0,00       | R\$ (488.060,93) |
| (-) SALARIO                           |      | R\$ 0,00       | R\$ (300.462,28) |
| (-) FERIAS                            |      | R\$ 0,00       | R\$ (122,67)     |
| (-) 13º SALÁRIOS                      |      | R\$ 0,00       | R\$ (27.100,76)  |
| (-) VALE TRANSPORTE                   |      | R\$ 0,00       | R\$ (20.758,44)  |
| (-) HORA EXTRA                        |      | R\$ 0,00       | R\$ (2.424,61)   |
| (-) INSALUBRIDADE                     |      | R\$ 0,00       | R\$ (21.176,55)  |
| (-) GRATIFICAÇÕES                     |      | R\$ 0,00       | R\$ (11.780,16)  |
| (-) ADICIONAL NOTURNO                 |      | R\$ 0,00       | R\$ (962,31)     |
| (-) RESCISÃO                          |      | R\$ 0,00       | R\$ (5.439,49)   |
| (-) INSS                              |      | R\$ 0,00       | R\$ (69.699,52)  |
| (-) FGTS                              |      | R\$ 0,00       | R\$ (28.134,14)  |
| (-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS          |      | R\$ 0,00       | R\$ (34.062,68)  |
| (-) SERVIÇOS DE INFOMÁTICA E INTERNET |      | R\$ 0,00       | R\$ (744,98)     |
| (-) SERVIÇOS CONTÁBEIS                |      | R\$ 0,00       | R\$ (2.437,50)   |
| (-) CONSULTORIA E ASSESSORIA          |      | R\$ 0,00       | R\$ (20.666,60)  |
| (-) SERVIÇOS DE LABORATÓRIO           |      | R\$ 0,00       | R\$ (871,00)     |
| (-) SERVIÇOS GRÁFICOS                 |      | R\$ 0,00       | R\$ (632,00)     |
| (-) DESPESAS BANCARIAS                |      | R\$ 0,00       | R\$ (1.653,00)   |
| (-) JUROS PASSIVOS                    |      | R\$ 0,00       | R\$ (7.007,54)   |
| (-) OUTRAS TAXAS E TRIBUTOS           |      | R\$ 0,00       | R\$ (50,06)      |
| RESULTADO OPERACIONAL LÍQUIDO         |      | R\$ 0,00       | R\$ 199.654,71   |
| CONTRIBUIÇÃO SOCIAL SOBRE O LUCRO     |      | R\$ 0,00       | R\$ 0,00         |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD-5, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 1 de 2

## DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Número de Ordem do Livro: 1

Período Selecionado: 21 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

| Descrição                      | Nota | Saldo anterior | Saldo atual    |
|--------------------------------|------|----------------|----------------|
| PROVISÃO PARA IMPOSTO DE RENDA |      | R\$ 0,00       | R\$ 0,00       |
| RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO   |      | R\$ 0,00       | R\$ 199.654,71 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD-5, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 2 de 2

**DADOS DAS ASSINATURAS**

Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA  
Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021 CNPJ: 40.494.483/0001-42  
Número de Ordem do Livro: 1

**Dados das Assinaturas da Escrituração**

|                                   |                                        |
|-----------------------------------|----------------------------------------|
| Qualificação do Assinante         | Contador                               |
| Tipo do Certificado               | Pessoa Física                          |
| CPF / CNPJ                        | 112.992.097-69                         |
| Nº de Série do Certificado        | 40534961527489612608991099374417744426 |
| Nome do Signatário                | THIAGO DE MELO DO AMARAL:11299209769   |
| Autoridade Certificadora Emissora | AC Certisign RFB G5                    |
| Validade                          | 13/07/2020 a 13/07/2023                |

|                                   |                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| Qualificação do Assinante         | Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)           |
| Tipo do Certificado               | Pessoa Jurídica                            |
| CPF / CNPJ                        | 003.232.607-64                             |
| Nº de Série do Certificado        | 98220505546313602562470901588254827662     |
| Nome do Signatário                | INFINITY MULTISERVICOS LTDA:40494483000142 |
| Autoridade Certificadora Emissora | AC Certisign RFB G5                        |
| Validade                          | 16/03/2022 a 16/03/2023                    |

## DADOS DAS ASSINATURAS

Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Número de Ordem do Livro: 1

### Dados das Assinaturas do Termo de Verificação para Fins de Substituição

|                                   |                                                                                              |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Qualificação do Assinante         | Contador/Contabilista Responsável Pelo Termo de Verificação para Fins de Substituição da ECD |
| Tipo do Certificado               | Pessoa Física                                                                                |
| CPF / CNPJ                        | 112.992.097-69                                                                               |
| N° de Série do Certificado        | 40534961527489612608991099374417744426                                                       |
| Nome do Signatário                | THIAGO DE MELO DO AMARAL:11299209769                                                         |
| Autoridade Certificadora Emissora | AC Certisign RFB G5                                                                          |
| Validade                          | 13/07/2020 a 13/07/2023                                                                      |

# TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

Período da Escrituração: 21/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Número de Ordem do Livro: 1

## TERMO DE ABERTURA

|                                                                                       |                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Nome Empresarial                                                                      | INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA                         |
| NIRE                                                                                  | 33211224356                                         |
| CNPJ                                                                                  | 40.494.483/0001-42                                  |
| Número de Ordem                                                                       | 1                                                   |
| Natureza do Livro                                                                     | Escrituração Contábil Digital do Livro Diário Geral |
| Município                                                                             | Rio de Janeiro                                      |
| Data do arquivamento dos atos constitutivos                                           | 21/01/2021                                          |
| Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária |                                                     |
| Data de encerramento do exercício social                                              | 31/12/2021                                          |
| Quantidade total de linhas do arquivo digital                                         | 7410                                                |

## TERMO DE ENCERRAMENTO

|                                               |                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Nome Empresarial                              | INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA                         |
| Natureza do Livro                             | Escrituração Contábil Digital do Livro Diário Geral |
| Número de ordem                               | 1                                                   |
| Quantidade total de linhas do arquivo digital | 7410                                                |
| Data de início                                | 21/01/2021                                          |
| Data de término                               | 31/12/2021                                          |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 85.1D.7C.2C.E1.03.8B.0F.9D.DE.F3.D9.65.4B.0B.3F.AA.ED.72.DD-5, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 1 de 1



GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA

CERTIDÃO DE REGULARIDADE FISCAL Nº: 08-2022/1161539

Código de verificação de autenticidade: c7aafd141df90699b7543faab68cc710

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITO DE NEGATIVA - CPN**

| IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| CPF / CNPJ: 40.494.483/0001-42                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CAD-ICMS: Ativo |
| NOME / RAZÃO SOCIAL: INFINITY MULTISERVICOS LTDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
| <p>CERTIFICAMOS, para os fins de direito, e de acordo com as informações registradas nos Sistemas Corporativos da Secretaria de Estado de Fazenda e Planejamento, que, até a presente data, CONSTAM DÉBITOS perante a RECEITA ESTADUAL para o requerente acima identificado, porém com exigibilidade suspensa, ressalvado o direito de a Receita Estadual cobrar e inscrever as dívidas de sua responsabilidade, que vierem a ser apuradas.</p> <p>EMITIDA EM: 05/08/2022 ÀS 12:22:19</p> <p>VÁLIDA ATÉ: 03/11/2022</p> <p>Certidão emitida com base na Resolução SEFAZ nº 109 de 04/08/2017</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
| OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |
| <p>Esta certidão deve estar acompanhada da Certidão Negativa da Dívida Ativa, emitida pelo órgão próprio da Procuradoria Geral do Estado, nos termos da Resolução Conjunta PGE/SER nº 33/2004.</p> <p>A autenticidade desta certidão pode ser confirmada pela Internet (<a href="http://www10.fazenda.rj.gov.br/SATI-FiscoFacil/publico/autenticidadeHashCertidao/consultaAutenticidadeHash.xhtml">http://www10.fazenda.rj.gov.br/SATI-FiscoFacil/publico/autenticidadeHashCertidao/consultaAutenticidadeHash.xhtml</a>).</p> <p>A verificação de débitos é efetuada pelo CNPJ do requerente, abrangendo sua regularidade fiscal e de estabelecimentos que porventura possuir com mesma raiz de CNPJ. A razão social, quando indicada, é informação apenas ilustrativa.</p> <p>O campo CAD-ICMS atesta a situação do CNPJ do requerente no Cadastro Estadual de Contribuintes do ICMS: ATIVO - estabelecimento inscrito e ativo; DESATIVADO - estabelecimento inscrito e desativado; NÃO INSCRITO - estabelecimento sem qualquer inscrição. No caso de estabelecimento inscrito no CAD-ICMS, sua identificação deverá ser obtida pelo Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral (<a href="http://www.fazenda.rj.gov.br">www.fazenda.rj.gov.br</a>).</p> <p>A condição de não-inscrito ou desativado não desobriga o requerente de possuir inscrição ativa no Cadastro de Contribuintes do ICMS do Estado do Rio de Janeiro caso exerça atividade relacionada no artigo 20 do Anexo I da Parte II da Resolução SEFAZ nº 720/2014.</p> |                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |



PODER JUDICIÁRIO  
JUSTIÇA DO TRABALHO

### **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS**

Nome: INFINITY MULTISERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 40.494.483/0001-42

Certidão nº: 4424693/2023

Expedição: 30/01/2023, às 15:01:20

Validade: 29/07/2023 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **INFINITY MULTISERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **40.494.483/0001-42**, **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.





CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO  
RJ - ES  
**CERTIDÃO**

Certifico e dou fé que o(a) Nutricionista Dr(a) **FLORA CONCEICAO DOS SANTOS SENRA**, inscrito(a) sob o número **85100006**, não está sob alcance de processo ético ou infração, apresentando situação financeira regular, encontrando-se, ainda, em pleno gozo de seus direitos profissionais. Fica ressalvado, porém, o direito do Conselho Regional de Nutricionistas – 4º Região cobrar qualquer débito que eventualmente venha a ser apurado. Esta Certidão tem a validade de 90 dias, não prevalecendo sobre certidões emitidas posteriormente.

Rio de Janeiro, 15 de Julho de 2022

(Para conferência usar nº da certidão: 85298/NET e nº da inscrição: 85100006)

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



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

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

**Nome: INFINITY MULTISERVICOS LTDA**  
**CNPJ: 40.494.483/0001-42**

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. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

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>>.

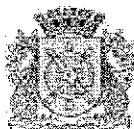
Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 19:14:22 do dia 17/08/2022 <hora e data de Brasília>.

Válida até 13/02/2023.

Código de controle da certidão: **B7DD.5FBE.7593.1B4F**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA E  
PLANEJAMENTO  
SUBSECRETARIA DE TRIBUTAÇÃO E FISCALIZAÇÃO  
COORDENADORIA DO ISS E TAXAS

Nº AUTENTICAÇÃO 6634640923  
ÓRGÃO F/SUBTF/CIS-3  
CONTROLE 096312023

## NOME / RAZÃO SOCIAL / ENDEREÇO

INFINITY MULTISERVICOS LTDA  
ETR DO TINDIBA 000316  
PECHINCHA RIO DE JANEIRO 22740-360 RJ

CNPJ

40.494.483/0001-42

INSCRIÇÃO MUNICIPAL

1.286.082-0

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO DO IMPOSTO SOBRE SERVIÇOS DE QUALQUER NATUREZA - Modelo 1**

CERTIFICA-SE que, até a presente data, em relação ao contribuinte acima qualificado, não há auto de infração, nota de lançamento, parcelamento, débito confessado em pedido de parcelamento ou nota de débito pendentes de pagamento integral, ou débito escriturado em livro fiscal ou declarado por meio eletrônico, vencidos e não pagos. Fica, entretanto, assegurado ao Município o direito de cobrança de qualquer débito que vier a ser verificado posteriormente, inclusive no que diz respeito às penalidades cabíveis previstas na legislação em vigor. **A presente certidão, válida para todas as inscrições sediadas no Município do Rio de Janeiro, vinculadas aos oito primeiros dígitos do CNPJ ou ao CPF acima, serve como prova perante qualquer órgão público ou privado.**

VALIDADE: 180 (cento e oitenta) dias da data de sua expedição.

Certidão expedida com base na Resolução SMF nº 1897, de 23/12/2003 e alterações posteriores.

Rio de Janeiro, 25 de julho de 2022.

HORA: 12:08:41

Dispensada a assinatura do Fiscal de Rendas, conforme art. 5º-A, da Resolução SMF Nº 1.897.

## OBSERVAÇÕES

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página eletrônica da Secretaria Municipal de Fazenda e Planejamento, na internet, no endereço (<http://www2.rio.rj.gov.br/smf/forms/valcerti.cfm>).

O presente documento não certifica inexistência de débitos do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza declarados pelo contribuinte no âmbito do Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - Simples Nacional. Caso o contribuinte seja ou tenha sido optante pelo Simples Nacional nos últimos 5 (cinco) anos, a presente certidão deverá ser complementada por certidão de situação fiscal fornecida pela Receita Federal do Brasil.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS EM DÍVIDA ATIVA**

Certifico que, em consulta ao Sistema da Dívida Ativa no dia 10/08/2022, em referência ao pedido 179098/2022, **NÃO CONSTA DÉBITO INSCRITO** em Dívida Ativa para o CPF ou CNPJ informado abaixo:

**RAZÃO SOCIAL: INFINITY MULTISERVICOS LTDA**

**CNPJ: 40.494.483/0001-42 INSCRIÇÃO ESTADUAL: 11.95779.0**

A certidão negativa de Dívida Ativa e a certidão negativa de ICMS ou a certidão para não contribuinte do ICMS somente terão validade quando apresentadas em conjunto.

**Fica ressalvado o direito da Fazenda Estadual de inscrever e cobrar débitos que vierem a ser apurados posteriormente à emissão da presente certidão.**

A aceitação desta certidão está condicionada a verificação de sua autenticidade na INTERNET, no endereço: <https://pge.rj.gov.br/divida-ativa/certidao-de-regularidade-fiscal>

**CÓDIGO CERTIDÃO: AVF4.5210.9181.3505**

**PESQUISA CADASTRAL realizada em: 10/08/2022 às 14:36:42.8**

Esta certidão tem validade até 06/02/2023, considerando 180 (cento e oitenta) dias após a pesquisa cadastral realizada na data e hora acima, conforme artigo 11 da Resolução nº 2690 de 05/10/2009.

Para maiores informações: <https://pge.rj.gov.br/divida-ativa>

Emitida em 12/08/2022 às 13:58:57.9



**PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**  
Procuradoria Geral do Município  
Procuradoria da Dívida Ativa

**Código de Controle**  
8XCMBCCMCC

Página 1 de 1

## **CERTIDÃO NEGATIVA**

Ressalvado o direito de o Município do Rio de Janeiro cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo identificado neste documento que vierem a ser apuradas, A PROCURADORIA DA DÍVIDA ATIVA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, após analisar o cadastro dos créditos sob sua administração, relativamente a **INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**, inscrito(a) no cadastro nacional de pessoas jurídicas - CNPJ sob o nº 40.494.483/0001-42, inscrição municipal nº 1.286.082-0, com endereço no(a) EST DO TINDIBA, nº 316 - RJ Cep: 22740-360, certifica que

## **NÃO FORAM APURADAS INSCRIÇÕES EM DÍVIDA ATIVA**

### **Observações Complementares**

Esta certidão compõe-se de 1 folha(s) e é válida por 120 dias, a contar desta data.

### **Observações**

Rio de Janeiro, RJ, 12/07/2022

1. Esta certidão refere-se exclusivamente à situação fiscal do(s) contribuinte(s) acima indicado(s) perante a dívida ativa do Município do Rio de Janeiro.
2. A situação fiscal do(s) contribuinte(s) quanto a créditos não inscritos em dívida ativa deve ser certificada pelos órgãos responsáveis pelas respectivas apurações.
3. Esta certidão poderá ser renovada a partir de 27/10/2022. A certidão de situação fiscal é expedida no prazo de 10 dias, contados da data de seu requerimento perante a Procuradoria da Dívida Ativa. Não são aceitos pedidos de urgência.
4. O requerimento de certidão de situação fiscal perante a Procuradoria da Dívida Ativa pode ser feito pela própria pessoa física ou jurídica interessada, gratuitamente e sem a necessidade de nomeação de procurador.
5. Regularize sua situação fiscal imediatamente: efetue o pagamento ou parcelamento das dívidas apontadas nesta certidão, apresente os comprovantes de pagamento ou de início de parcelamento (originais, inclusive honorários, quando devidos) e obtenha em dois dias úteis sua certidão de situação fiscal regular.
6. O destinatário poderá confirmar a autenticidade desta certidão, informando o número do Código de Controle impresso acima no endereço [daminternet.rio.rj.gov.br](http://daminternet.rio.rj.gov.br)

Ivo Marinho de Barros Junior  
Procurador-Coordenador  
Procuradoria da Dívida Ativa  
Mat. 11/297.772-6



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**  
**CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                           |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| NÚMERO DE INSCRIÇÃO<br><b>40.494.483/0001-42</b><br>MATRIZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO<br>CADASTRAL       | DATA DE ABERTURA<br><b>21/01/2021</b> |
| NOME EMPRESARIAL<br><b>INFINITY MULTISERVICOS LTDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                           |                                       |
| TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)<br><b>INFINITY</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PORTE<br><b>DEMAIS</b>                                    |                                       |
| CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL<br><b>56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                           |                                       |
| CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS<br><b>56.11-2-01 - Restaurantes e similares</b><br><b>56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê</b><br><b>78.10-8-00 - Seleção e agenciamento de mão-de-obra</b><br><b>78.30-2-00 - Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros</b><br><b>81.21-4-00 - Limpeza em prédios e em domicílios</b><br><b>81.30-3-00 - Atividades paisagísticas</b> |                                                           |                                       |
| CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA<br><b>206-2 - Sociedade Empresária Limitada</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                           |                                       |
| LOGRADOURO<br><b>EST DO TINDIBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | NÚMERO<br><b>00316</b>                                    | COMPLEMENTO<br><b>*****</b>           |
| CEP<br><b>22.740-360</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BAIRRO/DISTRITO<br><b>PECHINCHA</b>                       | MUNICÍPIO<br><b>RIO DE JANEIRO</b>    |
| UF<br><b>RJ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ENDEREÇO ELETRÔNICO<br><b>FINANCEIRO@HOMEBREAD.COM.BR</b> |                                       |
| TELEFONE<br><b>(21) 3177-5560</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                           |                                       |
| ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)<br><b>*****</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                           |                                       |
| SITUAÇÃO CADASTRAL<br><b>ATIVA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL<br><b>21/01/2021</b>           |                                       |
| MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                           |                                       |
| SITUAÇÃO ESPECIAL<br><b>*****</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL<br><b>*****</b>                 |                                       |

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

Emitido no dia 10/08/2022 às 14:24:32 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

Contrato de prestação de serviços de nutricionista.

CONTRATANTE: INFINITY MULTISERVICOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o número 40.494.483/0001-42, com endereço na EST DO TINDIBA nº 316, Bairro Pechincha CEP 22740-360, Cidade Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, representada por seus diretores, no final assinados

CONTRATADO: FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA, CRN Nº 85100006, RG Nº04685207-5 CPF/MF,728.050.647-04 endereço Rua Presidente Nereu Ramos nº930 Aptº 201, Bairro Recreio dos Bandeirantes – CEP 22795-080 Rio de Janeiro/RJ.

1 – A(O) Contratada(o), nutricionista, compromete-se a prestar serviços especializados em alimentação e nutrição, nos termos da Lei no 8.234 de 17 de setembro de 1991, organizando cardápios, indicando produtos, conforme as épocas, que devem entrar na alimentação com nutrientes necessários a refeição balanceada; supervisionar todos os serviços de preparação, acomodação e distribuição da alimentação e ainda cuidar da limpeza e conservação da cozinha e dos utensílios e espaços destinados a guarda e conservação dos alimentos servidos aos clientes.

2 – A prestação dos serviços e de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando facultado ao contratado, prestar serviços pessoalmente ou através de outro nutricionista, obrigando-se a estar presente sempre que convocado.

3 – A(O) contratada(o) se obriga a cumprir no estabelecimento o horário 10 horas semanais, a fim de preparar, indicar e requisitar os produtos necessários a composição dos pratos a serem servidos, conforme previamente estabelecidos, sempre com aproveitamento dos produtos sazonais.

4 – A(O) contratada(o) incumbe supervisionar todos os trabalhos da cozinha, orientar a limpeza, disposição e preparação da alimentação, visando proporcionar sabor, nutrição e apresentação, de agrado dos clientes.

5 – A(O) contratada(o) na qualidade de nutricionista será a(o) responsável técnica(o) pelas atividades do restaurante, devendo providenciar sua inscrição junto ao CRN e deverá manter seu registro junto aos órgãos competentes em dia.

6 – O contratante poderá estabelecer as diretrizes dos trabalhos a serem realizados pela(o) contratada(o), respeitada a independência técnica, devendo qualquer alteração nas condições de trabalho, ser previamente submetida a apreciação da contratante, salvo motivo de força maior.

7 – O contratante pagará pelos serviços prestados pela(o) contratada(o) a importância de R\$4.000,00 por mês, que serão pagos mensalmente.

8 – Os serviços serão prestados preferencialmente pela(o) contratada(o), pessoalmente, podendo entretanto, ser substituída(o) por outro profissional em caso de impedimento, mediante prévia comunicação.  
Parágrafo Único – Anualmente, durante o prazo de 30 dias, o contratado poderá se afastar, sendo substituído por outro nutricionista.

9 – O presente contrato terá a vigência de 3 (três) anos e poderá ser prorrogado por igual prazo, salvo manifestação de qualquer das partes, até 30 dias antes do término do contrato.

10 – As partes elegem o Foro Central da cidade de Rio de Janeiro, para dirimir quaisquer questões, que porventura surgirem na execução deste contrato. E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente, na presença das testemunhas a tudo presentes, para que produza seus legais efeitos.

Rio de Janeiro, 01 de fevereiro de 2021.

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA  
CNPJ 40.494.483/0001-42  
CONTRATANTE

FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA  
NUTRICIONISTA  
CPF 728.050.647-04  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS(1) KILUA ELANE SILVA VILA REAZ  
CPF: 055.068.203-72

TESTEMUNHAS(2) LORRAINE MARIA DO SANTO MONTEIRO DA SILVA  
CPF: 077.06517-64



Pag. 01/13



**CONTRATO SOCIAL DE CONSTITUIÇÃO DE INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

**HB MULTISERVIÇOS LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, sediada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, estabelecida na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, inscrita no CNPJ/ME sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE nº 332099062683, com inscrição estadual nº 85.688.073, ("Sociedade"), com a respectiva filial: **Filial 1 – Avenida Brasil, nº 19001, pavilhão 24, boxe 06, Coelho Neto – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 21.530-001**, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0004-50 e Inscrição Estadual: 79.474.398, neste ato representada conforme seu contrato social, por seu diretor **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado em regime de comunhão parcial de bens, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, portador da carteira de identidade nº 089885370, expedida pelo IFP/RJ e inscrito no CPF sob o nº 003.232.607-64.

Resolvem constituir uma sociedade limitada, nos termos do art. 1.052 a 1.087 do Código Civil, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CAPÍTULO I****Denominação, Sede, Objeto Social e Duração**

**Cláusula 1ª** – A sociedade possui a denominação social de **INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.** e é regida pelo presente Contrato Social e pelas disposições legais aplicáveis.

**Cláusula 2ª** – A Sociedade tem sede, foro e administração na Cidade e Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22725-422.

**Cláusula 3ª** – A Sociedade tem por objeto social:

- (i) preparação e distribuição de refeições e alimentação para indústrias, repartições públicas e autarquias em local próprio ou de terceiros;
- (ii) fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
- (iii) prestação de serviços de buffet;
- (iv) desenvolvimento de atividade econômica de restaurante e similares;

- (v) prestação de serviços, com locação de mão de obra, de copeiro, auxiliar de copa, cozinheiro, merendeira, auxiliar de cozinha, ajudante de cozinha, açougueiro, nutricionista, técnico em nutrição, ordenador, chefe de cozinha, administrador, técnico em segurança do trabalho, estoquista, supervisor, assistente administrativo, auxiliar administrativo, garçom, motorista, apoio administrativo, ascensorista, caixa, servente, auxiliar de serviços gerais, encarregado, lotadas tais mãos de obra inclusive em órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral;
- (vi) locação de mão de obra pra prestação de serviços terceirizados;
- (vii) fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros, com seleção e agenciamento de mão de obra;
- (viii) prestação de serviços de conservação, varrição e limpeza em prédios, imóveis e em domicílios;
- (ix) prestação de serviço de limpeza e higienização de reservatórios de água, controle de vetores e pragas urbanas; e
- (x) prestação de serviços de jardinagem profissional e atividades paisagísticas.

**Parágrafo Primeiro** – A Sociedade desenvolve seus negócios contratando com cliente privados e públicos, participando de licitações privadas e com administração pública, tais como, entre outras, autorizações, concessões e parcerias público privadas - PPP.

**Parágrafo Segundo** – A Sociedade, para a execução do seu objeto social, está autorizada a utilizar capacidade técnica, expertise (*know-how*) e capacidade profissional própria e de empresas coligadas, e, autoriza sociedade controladas e coligadas a fazerem uso de sua capacitação.

**Cláusula 4ª** – A Sociedade terá prazo de duração indeterminado.

## **CAPÍTULO II**

### **Capital Social e Quotas**

**Cláusula 5ª** – O capital social é de R\$2.000.000,00 (dois milhões de reais), dividido em 2.000.000 (dois milhões) de quotas, no valor de R\$1,00 (um real) cada uma, subscrito e integralizado em moeda corrente do país, pela sócia única:

| <u>Sócio</u>                 | <u>Quotas Subscritas</u> | <u>Quotas integralizadas</u> | <u>Quotas a integralizar</u> |
|------------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|
| HB<br>MULTISERVIÇOS<br>LTDA. | 2.000.000                | 100.000                      | 1.900.000                    |
| <b>TOTAL</b>                 | <b>2.000.000</b>         | <b>100.000</b>               | <b>1.900.000</b>             |

**Parágrafo Primeiro** – A responsabilidade do sócio único é, na forma da lei, restrita ao valor de suas quotas, respondendo, no entanto pela integralização do capital social, nos termos do Artigo 1.052, do Código Civil.

**Parágrafo Segundo** – A sócia única compromete-se a integralizar o capital social da Sociedade em até 24 (vinte e quatro) meses a partir desta data.

**Parágrafo Terceiro** – As quotas são indivisíveis em relação à Sociedade e cada quota confere ao seu titular o direito a um voto nas deliberações dos sócios.

### **CAPÍTULO III**

#### **Cessão e Transferência de Quotas**

**Cláusula 6ª** – A sócia única pode alienar suas quotas a terceiros, indicando claramente o preço, forma e condição de pagamento, e neste caso, mediante a alteração e adequação do contrato social.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Administração**

**Cláusula 7ª** – A Sociedade será administrada por **Antônio Carlos Oliveira Monteiro**, o qual detém a plenitude dos poderes de administração, sem qualquer restrição, inclusive com a capacidade de delegar poderes de representação, isoladamente, perante terceiros, permanecendo em seu cargo por tempo indeterminado, destituível a qualquer tempo pelos sócios em sede de Reunião de Sócios.

**Parágrafo Primeiro** – A Sociedade poderá ter administradores não sócios, os quais serão designados e investidos na forma dos artigos 1.061 e 1.062 do Código Civil.

**Parágrafo Segundo** – A administração da Sociedade será exercida por (i) **Antônio Carlos Oliveira Monteiro**, brasileiro, casado em regime de comunhão parcial de bens, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, portador da carteira de identidade nº 089885370,

expedida pelo IFP/RJ e inscrito no CPF sob o nº 003.232.607-64, diretor sem designação específica.

**Parágrafo Terceiro** – O administrador da Sociedade, desde logo, declara, sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da Sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação em pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato; ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública, ou a propriedade, na forma prevista em lei.

**Parágrafo Quarto**– O administrador poderá receber uma remuneração, a título de *pro-labore*, que será levada à conta de despesas gerais da Sociedade, ficando expressamente dispensado da prestação de caução ou fiança pelo exercício de suas funções.

**Cláusula 8ª** – Observado o disposto neste Contrato Social, caberá ao Diretor, isoladamente, a prática de todos os atos em nome da Sociedade, os atos de representação perante as instituições financeiras, tais como, assinar e endossar cheques, contratos, letras de câmbio, duplicatas, abrir, encerrar e movimentar contas bancárias, fazer retiradas, emitir, endossar para quaisquer fins e descontar duplicatas, dar ordem de pagamento, bem como os de admitir e demitir empregados, constituir procuradores, representar a Sociedade em juízo ou fora dele e perante os poderes públicos e terceiros em geral, adquirir, alienar ou onerar bens sociais, móveis e imóveis, transigir e renunciar a direitos.

**Parágrafo Primeiro**– A representação da Sociedade perante terceiros e em juízo por um procurador especialmente constituído para esse fim, deverá ser mediante instrumento de mandato outorgado pela Sociedade a ser assinado pelo Diretor isoladamente, especificando expressamente os poderes conferidos ao respectivo procurador e, com exceção daqueles com poderes da cláusula “ad judícia”, terão prazo de validade determinado não superior a 1 (um) ano.

**Parágrafo Segundo**– São expressamente vedados, sendo nulos e inoperantes com relação à Sociedade, os atos praticados pelos sócios, procuradores ou empregados da Sociedade, fora dos limites previstos neste Contrato Social e/ou instrumentos de mandato, ou, ainda, aqueles atos que envolvam a Sociedade em operações ou negócios estranhos ao seu objeto social.

**Cláusula 9ª** – A Sociedade não tem Conselho Fiscal, salvo temporariamente pelo prazo de 1 (um) ano, por deliberação escrita do sócio único lavrada em ata própria da Sociedade que possui poderes de dissolver o Conselho Fiscal a qualquer tempo.

## **CAPÍTULO V**

### **Deliberações Sociais**

**Cláusula 10ª**– Cabe à única sócia, sempre que os interesses sociais assim os exigirem e, ordinariamente, nos primeiros 4 (quatro) meses que se seguem ao término do exercício social para deliberar as seguintes matérias:

- (i) tomar as contas dos administradores, examinar, discutir e deliberar sobre as demonstrações financeiras;
- (ii) deliberar sobre a destinação do lucro líquido;
- (iii) designar administradores, quando for o caso, e fixar-lhe a remuneração; e
- (iv) tratar de qualquer outro assunto constante da ordem do dia.

**Parágrafo Primeiro** – Qualquer matéria que demande a manifestação da única sócia poderá ser tida como validamente decidida, independentemente da realização de reunião de sócios, se expressa a decisão por instrumento escrito firmado pela sócia única.

**Parágrafo Segundo** – A única sócia pode fazer-se representar nas deliberações sociais, mediante outorga de mandato com especificação dos atos autorizados, devendo a procuração ser levada a registro juntamente com a ata.

**Parágrafo Terceiro**– Na hipótese de a única sócia indicar mais de um procurador ou representante legal para as convocações previstas nesta cláusula, será considerada válida a comunicação efetivada na pessoa de qualquer um dos indicados, salvo se a procuração expressamente vedar isso.

**Parágrafo Quarto**–As deliberações da única sócia são lavradas, em ata constante de livro próprio da Sociedade, assinada pela única sócia e demais membros convidados da mesa. Para validade da ata é suficiente assinatura do único sócio.

## **CAPÍTULO VI**

### **Transformação da Sociedade**

**Cláusula 11ª**– A única sócia poderá transformar a Sociedade em companhia ou outro tipo societário, observadas as exigências previstas em lei.

**Parágrafo único:** A Sociedade pode, a qualquer tempo, abrir, alterar e extinguir filiais e outros estabelecimentos no país ou fora dele, mediante alteração do contrato social.

## **CAPÍTULO VII** **Exercício Social e Lucros**

**Cláusula 12ª**– O exercício social encerra-se em 31 de dezembro de cada ano, quando serão elaboradas as demonstrações financeiras previstas em lei, as quais serão submetidas à apreciação dos sócios. O lucro apurado poderá ser distribuído, no todo ou em parte, por deliberação dos sócios. Os prejuízos serão acumulados para compensação futura.

**Parágrafo Primeiro**– A Sociedade poderá levantar balanços semestrais ou de períodos inferiores, para fins de apuração e destinação do resultado do período neles compreendido, podendo eventual lucro, por deliberação dos sócios, ser distribuído aos sócios ou capitalizado.

**Parágrafo Segundo** – Fica a sociedade unipessoal autorizada a levantar balanços ou balancetes intermediários em qualquer período do ano calendário, observadas as disposições legais, podendo inclusive, distribuir os resultados se houver e se for de interesse do titular; inclusive a obrigação da reposição dos lucros, se os mesmos forem distribuídos com prejuízo do capital.

## **CAPÍTULO VIII** **Dissolução da Sociedade**

**Cláusula 13ª**– A Sociedade pode ser dissolvida por iniciativa da única sócia, que, nessa hipótese, realizará diretamente a liquidação ou indicará um liquidante, ditando-lhe a forma de liquidação. Solvidas as dívidas e extintas as obrigações da Sociedade, o patrimônio remanescente será integralmente incorporado ao patrimônio do titular.

## **CAPÍTULO IX** **Pagamento dos haveres na dissolução da Sociedade**

**Cláusula 14ª**– A Sociedade somente poderá ser dissolvida nas hipóteses previstas em lei ou mediante decisão da única sócia. Neste caso, proceder-se-á à liquidação de seu ativo e passivo e o remanescente do patrimônio social será atribuído à única sócia. Havendo a dissolução, o sócio quotista estabelecerá o modo de liquidação e nomeará o liquidante dentre pessoas físicas ou jurídicas de ilibada reputação residentes e domiciliadas na cidade do Rio de Janeiro, RJ, Brasil.



**Parágrafo Primeiro**– Os haveres apurados serão pagos da seguinte forma: 20% (vinte por cento) em dinheiro, na data da assinatura do instrumento de alteração contratual; e o restante em 10 (dez) parcelas iguais, mensais e sucessivas, atualizadas, desde a data do balanço especial, pela mesma taxa aplicada às cadernetas de poupança e corrigidas monetariamente, vencendo-se a primeira 90 (noventa) dias após a data do primeiro pagamento.

**Parágrafo Segundo**– Na hipótese de falecimento, incapacidade ou interdição, o(s) herdeiro(s) do falecido ou o curador legalmente autorizado sucede (em) na Sociedade, na forma da partilha de bens que se realizar no inventário respectivo ou no ato legal que ordenar a curatela.

**Parágrafo Terceiro**– Havendo dissolução da sociedade conjugal do sócio, serão pagos os haveres na forma prevista na Cláusula 13ª acima, se, na partilha dos bens, as quotas do sócio forem distribuídas aos seus ex-cônjuges.

## **CAPÍTULO X**

### **Arbitragem**

**Cláusula 15ª**– Para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste Contrato Social, bem como toda e qualquer questão, controvérsia, conflito ou reclamação proveniente ou relacionada às obrigações, execução, condições e/ou interpretações deste Contrato Social, incluindo assuntos relacionados à existência, validade, eficácia ou nulidade de qualquer de suas disposições, ou, ainda, relacionados a qualquer disposição sobre remuneração de seus administradores, é solucionada por meio de arbitragem, obrigatoriamente, conduzida de acordo com o Regulamento da Câmara da FGV de Conciliação e Arbitragem vigente à época da realização da arbitragem ("Regulamento da Arbitragem"), e em observância à Lei 9.307/96. A Câmara FGV de Conciliação e Arbitragem ("CCA") ficará encarregada de administrar e conduzir a arbitragem.

**Parágrafo Primeiro**– O Tribunal Arbitral será composto por 3 (três) árbitros, devendo um deles ser nomeado pela requerente, no requerimento de arbitragem, e outro pela requerida, na resposta ao requerimento de arbitragem. Se a disputa envolver múltiplas partes, seja como requerentes ou requeridas, os requerentes, em conjunto, nomearão 1 (um) árbitro, no requerimento de arbitragem, e os requeridos, em conjunto, nomearão o outro árbitro na resposta ao requerimento de arbitragem. Os árbitros nomeados deverão indicar, no prazo de 15 (quinze) dias, o terceiro árbitro, que será o Presidente do Tribunal Arbitral.

**Parágrafo Segundo**– No caso de uma das partes, ou conjunto de partes, não nomear um árbitro ou no caso de os árbitros nomeados por elas não chegarem a um consenso quanto a nomeação do terceiro árbitro dentro do prazo acima estipulado, caberá ao Diretor da CCA

realizar tal nomeação, no prazo de 15 (quinze) dias a contar do pedido, por escrito, de qualquer uma das partes.

**Parágrafo Terceiro-** A arbitragem será realizada na Cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, onde o laudo arbitral deverá ser emitido, e será conduzida em língua portuguesa. O Tribunal Arbitral deve decidir com base na legislação brasileira e nos termos deste Contrato Social.

**Parágrafo Quarto-** O Tribunal Arbitral é competente para conceder medidas urgentes de acordo com os termos deste Contrato Social e a lei aplicável, incluindo, sem limitações, liminares permanentes ou provisórias e execução específica de qualquer das obrigações aqui criadas. Sem prejuízo à validade da cláusula compromissória, as Partes podem, se e quando necessário, requerer assistência e/ou medidas judiciais ao Judiciário com o intuito de (a) executar obrigações que admitem imediata execução específica; (b) para instauração do procedimento arbitral; e (c) obter medidas coercitivas ou cautelares, ou procedimentos de natureza preventiva ou provisória antes da constituição do Tribunal Arbitral, restando entendido que após a apreciação destas medidas pelo Poder Judiciário, a competência total e exclusiva de decidir sobre todas e quaisquer questões, tanto as relacionadas ao procedimento cautelar, quanto às relacionadas ao mérito, que deram ensejo ao requerimento de tais medidas, deverá retornar ao Tribunal Arbitral a ser instituído. O requerimento de qualquer medida concernente a esta cláusula não representará qualquer renúncia à cláusula de arbitragem ou à absoluta jurisdição do Tribunal Arbitral. Para os fins deste Parágrafo Quarto, fica eleito o foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro.

**Parágrafo Quinto-** O Tribunal Arbitral fica desde já autorizado a decidir sobre questões que se relacionem com esse contrato social, mas cujas obrigações constem de outros instrumentos, podendo, conforme o caso, proceder à consolidação de procedimentos de arbitragem que tenham sido instaurados posteriormente com fundamento nesses instrumentos. A competência para a consolidação de procedimentos caberá ao Tribunal Arbitral que for constituído primeiramente, o qual deverá, ao decidir sobre a conveniência da consolidação, levar em consideração os seguintes requisitos: (i) a nova disputa possua questões de fato e de direito em comum com a disputa pendente; (ii) nenhuma das partes da nova disputa ou da disputa pendente seja indevidamente prejudicada; e (iii) a consolidação não resulte em atrasos injustificados para a disputa pendente. Qualquer determinação de consolidação emitida por um Tribunal Arbitral será vinculante às partes envolvidas nos procedimentos em questão.

**Parágrafo Sexto-** Todos os custos e despesas da arbitragem, incluindo custas da arbitragem e honorários do Tribunal Arbitral, serão arcados em partes iguais, por cada um dos envolvidos na arbitragem, na forma e prazos determinados pelo Tribunal Arbitral.

**Parágrafo Sétimo-** Qualquer decisão do Tribunal Arbitral é final e vinculante para cada parte na disputa, sendo que o laudo arbitral pode ser executado em qualquer foro que tenha jurisdição, incluindo o foro que tenha jurisdição sobre a parte ou seus bens.

## **CAPÍTULO XI**

### **Disposições Gerais**

**Cláusula 16ª** – Os casos e omissões do presente contrato social são regidos pelas disposições contidas no Código Civil e, subsidiariamente, no que for aplicável, pela Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, além de outras leis e normativos em vigor, pertinentes à matéria.

E por se acharem em perfeito acordo, em tudo quanto antes neste instrumento particular foi lavrado obrigam-se a cumprir o presente contrato em todos os seus termos e condições, assinando-o em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Rio de Janeiro, 23 de Novembro de 2020.

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
HB MULTISERVIÇOS LTDA.





## REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA - CNPJ

## PROTOCOLO DE TRANSMISSÃO DO CNPJ

A análise e o deferimento deste documento serão efetuados pelo seguinte órgão:

- Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

PROTOCOLO REDESIM  
RJP2000247097

## 01. IDENTIFICAÇÃO

NOME EMPRESARIAL (firma ou denominação)  
INFINITY MULTISERVICOS LTDA

Nº DE INSCRIÇÃO NO CNPJ  
\*\*\*\*\*

## 02. MOTIVO DO PREENCHIMENTO

RELAÇÃO DOS EVENTOS SOLICITADOS / DATA DO EVENTO

101 Inscricao de primeiro estabelecimento  
Quadro de Sócios e Administradores - QSA

Número de Controle: RJ72580254 - 00000323260764

## 03. IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DA PESSOA JURÍDICA

NOME  
ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO

CPF  
003.232.607-64

LOCAL

DATA  
10/01/2021

## 04. CÓDIGO DE CONTROLE DO CERTIFICADO DIGITAL

Este documento foi assinado com o Certificado digital do Nr: 00.768.165/0001-08

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

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2021/014920-5 Data do protocolo: 20/01/2021

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 21/01/2021 SOB O NÚMERO 33211224356 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: F8178A5E46B530636F9DD77C087F2B1E8E4C265EEDBDE640A31C6F507FB6669

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.





### IDENTIFICAÇÃO DOS ASSINANTES

CERTIFICO QUE O ATO DA INFINITY MULTISERVICOS LTDA, NIRE 33.2.1122435-6, PROTOCOLO 00-2021/014920-5, ARQUIVADO EM 21/01/2021, SOB O NÚMERO (S) 33211224356, FOI ASSINADO DIGITALMENTE.

| CPF/CNPJ       | Nome                               |
|----------------|------------------------------------|
| 007.035.729-38 | PATRICIA CRISTINA ORLANDO VILLALBA |
| 003.232.607-64 | ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO   |



21 de janeiro de 2021.

**Bernardo Feijó Sampaio Berwanger**  
Secretário Geral

1/1

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2021/014920-5 Data do protocolo: 20/01/2021

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 21/01/2021 SOB O NÚMERO 33211224356 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: F8178A5E46B530636F9DD77C087F2B1E8E4C265EEDBDDE640A31C6F507FB6669

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



Pag. 13/13



NIRE (DA SEDE OU DA FILIAL QUANDO A SEDE FOR EM OUTRA UF)

33.2.1122435-6

**Tipo Jurídico**

Sociedade empresária limitada

Porte Empresarial

Normal

Name \_\_\_\_\_

## TERMO DE AUTENTICAÇÃO

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

Código Ato

## Eventos

002

| Cód | Qtde. | Descrição do Ato / Evento                       |
|-----|-------|-------------------------------------------------|
| 051 | 1     | Alteração / Consolidação de Contrato / Estatuto |
| XXX | XX    | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX            |
| XXX | XX    | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX            |
| XXX | XX    | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX            |
| XXX | XX    | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX            |

CERTIFICO O DEFERIMENTO POR LUIZ CARLOS MARQUES FILHO SOB O NÚMERO E DATA ABAIXO:

[illegible]

Deferido em 15/10/2021 e arquivado em 18/10/2021

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Nº de Páginas | Capa Nº Páginas |
|---------------|-----------------|

14

1/1

**Bernardo Feijó Sampaio Berwanger**

SECRETÁRIO GERAL

**Observação:**

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2021/303415-8 Data do protocolo: 14/10/2021

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 18/10/2021 SOB O NÚMERO 00004542796 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: B8E2B6A64B146EF4C831CF63F1756117412A0D518660845C0406558B06CA0FCF

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 01/14



Presidência da República  
Secretaria de Micro e Pequena Empresa  
Secretaria de Racionalização e Simplificação  
Departamento de Registro Empresarial e Integração  
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

NIRE (DA SEDE OU DA FILIAL QUANDO A SEDE FOR EM OUTRA UF)

33.2.1122435-6

Tipo Jurídico

Sociedade empresária limitada

Porte Empresarial

Normal

Nº do Protocolo

00-2021/303415-8

14/10/2021 09:18:20

JUCERJA

Último arquivamento:

00004041071 - 29/03/2021

NIRE: 33.2.1122435-6

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

Boleto(s): 103836326

Hash: 967D50D9-1DA8-4CBE-87D4-10D21AF2B1AD

| Orgão | Calculado | Pago   |
|-------|-----------|--------|
| Junta | 414,00    | 414,00 |
| DREI  | 0,00      | 0,00   |

## REQUERIMENTO

Ilmo Sr. Presidente da Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

### INFINITY MULTISERVICOS LTDA

requer a v. sa o deferimento do seguinte ato:

Código  
do Ato

002

| Código<br>Evento | Qtde. | Descrição do ato / Descrição do evento                                       |
|------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------|
| 051              | 1     | Alteração / Consolidação de Contrato / Estatuto                              |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |
| XXX              | XXX   | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |

#### Requerente

|                      |                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome:                | Marcelo Costa de Andrade                                                                                                                                                                                                |
| Assinatura:          | ASSINADO DIGITALMENTE<br>O Requerente DECLARA, sob sua responsabilidade pessoal, sem prejuízo das sanções administrativas, cíveis e penais, a veracidade dos documentos e assinaturas apresentados no presente processo |
| Telefone de contato: | 2124643771                                                                                                                                                                                                              |
| E-mail:              | marcelocostaandrade@hotmail.com                                                                                                                                                                                         |
| Tipo de documento:   | Digital                                                                                                                                                                                                                 |
| Data de criação:     | 14/10/2021                                                                                                                                                                                                              |
| Data da 1ª entrada:  |                                                                                                                                                                                                                         |

Rio de Janeiro

Local

14/10/2021

Data



00-2021/303415-8

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 33.2.1122435-6 Protocolo: 00-2021/303415-8 Data do protocolo: 14/10/2021

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 18/10/2021 SOB O NÚMERO 00004542796 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: B8E2B6A64B146EF4C831CF63F1756117412A0D518660845C0406558B06CA0FCF

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



JUCERJA  
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Pag. 02/14

# **INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

Pelo presente instrumento particular de Re-Ratificação, o sócio abaixo assinado:

**HB MULTISERVIÇOS LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, sediada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, estabelecida na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, inscrita no CNPJ/ME Sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE nº 332099062683, com inscrição estadual nº 85.688.073, ("Sociedade"), com a respectiva filial: Filial 1 – Avenida Brasil, nº19001, pavilhão 24, boxe 06, Coelho Neto – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 21530-001, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0004-50 e inscrição Estadual: 79.474.398, neste ato representada conforme seu contrato social, por seu diretor **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado em regime de comunhão parcial de bens, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, portador da carteira de identidade nº 089885370, expedida pelo IFRJ e inscrito no CPF sob o nº 003.232.607-64, única sócia da empresa **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ/ME sob o nº 40.494.483/0001-42, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE 3321122435-6.

Resolve proceder as seguintes alterações, re-ratificando o contrato arquivado em 21/01/2021 sob o número 33211224356 conforme cláusulas abaixo:

**Cláusula 1ª** – O sócio resolve re-ratificar a cláusula 5ª do Capítulo II ficando a referida cláusula com o seguinte teor:

**Cláusula 5ª** – O capital social é de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais), dividido em 2.000.000 (dois milhões) de quotas, no valor de R\$1,00 (um real) cada uma, subscrito e integralizado:

| <u>Sócio</u>          | <u>Quotas Subscritas</u> | <u>Quotas Integralizadas</u> |
|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
| HB MULTISERVIÇOS LTDA | 2.000.000                | 2.000.000,00                 |
| <b>TOTAL</b>          | <b>2.000.000</b>         | <b>2.000.000,00</b>          |

**Parágrafo Primeiro** – A responsabilidade do sócio único é, na forma da lei, restrita ao valor de suas quotas, respondendo, no entanto pela integralização do capital social, nos termos do Artigo 1.052, do Código Civil.

**Parágrafo Segundo** – O valor de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais) foi integralizado sendo R\$ 1.074.877,00 (hum milhão setenta e quatro mil e oitocentos e setenta e sete reais) em moeda corrente e R\$ 925.123,00 (novecentos e vinte e cinco mil e cento e vinte e três reais) integralizados por meio da conferência de bens móveis à sociedade, cuja posse, domínio, direito e ação, são neste ato transferidos por força do presente instrumento, sendo os móveis abaixo descritos:



# **INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

- a) Veículo Cobalt 2012/2013, placa KVV-7184 que se atribui o valor de R\$ 33.074,00 (trinta e três mil e setenta e quatro reais);
- b) Veículo Volvo xc 60 2.0 t5 2018/2019, placa LMR-3G86 que se atribui o valor de R\$ 198.297,00 (cento e noventa e oito mil e duzentos e noventa e sete reais);
- c) Veículo Corolla XEI 2017/2018, placa KRY-4356 que se atribui o valor R\$ 92.990,00 (noventa e dois mil e novecentos e noventa reais);
- d) Veículo Corolla XEI 2018/2018, placa LTG-6847 que se atribui o valor R\$ 92.990,00 (noventa e dois mil e novecentos e noventa reais);
- e) Veículo Uno Vivace 2014/2014, placa KQM-7968 que se atribui o valor R\$ 25.990,00 (vinte e cinco mil e novecentos e noventa reais);
- f) Veículo Peugeot Passion 207 2010/2011, placa LTL-3540 que se atribui o valor R\$ 18.563,00 (dezoito mil quinhentos e sessenta e três reais);
- g) Veículo Work 17.180 2010/2011, placa KRF-1241 que se atribui o valor R\$ 96.541,00 (noventa e seis mil e quinhentos e quarenta e um reais);
- h) Veículo Work 17.180 2010/2011, placa LQF-3306 que se atribui o valor R\$ 96.541,00 (noventa e seis mil quinhentos e quarenta e um reais);
- i) Veículo Work 17.180 2011/2011, placa KRW-1G32 que se atribui o valor R\$ 96.926,00 (noventa e seis mil novecentos e vinte e seis reais);
- j) Veículo VW 9.160 DRC 4x2 2012/2013, placa KZH-6406 que se atribui o valor R\$ 95.960,00 (noventa e cinco mil novecentos e sessenta reais);
- k) Veículo Sprinter Streer 2012/2013, placa KPJ-4995 que se atribui o valor R\$ 77.251,00 (setenta e sete mil duzentos e cinquenta e um reais);

**Parágrafo Terceiro** – A sócia única compromete-se a integralizar o restante do capital social da Sociedade em até 12 (doze) meses a partir desta data.

**Parágrafo Quarto** – As quotas são indivisíveis em relação à Sociedade e cada quota confere ao seu titular o direito a um voto nas deliberações dos sócios.

**Cláusula 2ª** – As demais cláusulas e condições do Contrato de constituição não alteradas por este instrumento, continuam em pleno vigor.

## **CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL**

**HB MULTISERVIÇOS LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, sediada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, estabelecida na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, inscrita no CNPJ/ME Sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE nº 332099062683, com inscrição estadual nº 85.688.073, ("Sociedade"), com a

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL  
DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

respectiva filial: Filial 1 – Avenida Brasil, nº19001, pavilhão 24, boxe 06, Coelho Neto – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 21530-001, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0004-50 e inscrição Estadual: 79.474.398, neste ato representada conforme seu contrato social, por seu diretor **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado em regime de comunhão parcial de bens, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, portador da carteira de identidade nº 089885370, expedida pelo IFP/RJ e inscrito no CPF sob o nº 003.232.607-64.

Resolvem constituir uma sociedade limitada, nos termos do Art. 1.052 a 1087 do Código Civil, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CAPÍTULO I****Denominação, Sede, Objeto Social e Duração**

**Cláusula 1ª** - A sociedade possui a denominação social de **INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**. E é regida pelo presente Contrato Social e pelas disposições legais aplicáveis.

**Cláusula 2ª** - A Sociedade tem sede, foro e administração na Cidade e Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22725-422.

**Cláusula 3ª** - A Sociedade tem por objeto social:

- (i) Preparação e distribuição de refeições e alimentação para indústrias, repartições públicas e autarquias em local próprio ou de terceiros;
- (ii) Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
- (iii) Prestação de serviços de buffet;
- (iv) Desenvolvimento de atividade econômica de restaurante e similares;
- (v) Prestação de serviços, com locação de mão de obra, de copeiro, auxiliar de copa, cozinheiro, merendeira, auxiliar de cozinha, ajudante de cozinha, açougueiro, nutricionista, técnico em nutrição, ordenador, chefe de cozinha, administrador, técnico em segurança do trabalho, estoquista, supervisor, assistente administrativo, auxiliar administrativo, garçom, motorista, apoio administrativo, ascensorista, caixa, servente, auxiliar de serviços gerais, encarregado, lotadas tais mãos de obra inclusive em órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S e particulares em geral;

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2021/303415-8 Data do protocolo: 14/10/2021

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 18/10/2021 SOB O NÚMERO 00004542796 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: B8E2B6A64B146EF4C831CF63F1756117412A0D518660845C0406558B06CA0FCF

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



**JUCERJA**  
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

# **INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

- (vi) Locação de mão de obra para prestação de serviços terceirizados;
- (vii) Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros, com seleção e agenciamento de mão de obra;
- (viii) Prestação de serviços de conservação, varrição e limpeza em prédios imóveis e em domicílios;
- (ix) Prestação de serviço de limpeza e higienização de reservatórios de água, controle de vetores e pragas urbanas; e
- (x) Prestação de serviço de jardinagem profissional e atividades paisagísticas.

**Parágrafo Primeiro** – A Sociedade desenvolve seus negócios contratando com clientes privados e públicos, participando de licitações privadas e com administração pública, tais como, entre outras, autorizações, concessões e parcerias público privadas – PPP.

**Parágrafo Segundo** – A Sociedade, para execução do seu objeto social, está autorizada a utilizar capacidade técnica, expertise (know-how) e capacidade profissional própria e de empresas coligadas, e, autoriza sociedade controladas e coligadas a fazerem uso de sua capacitação.

**Cláusula 4ª** – A Sociedade terá prazo de duração indeterminado.

## **CAPÍTULO II**

### **Capital Social e Quotas**

**Cláusula 5ª** – O capital social é de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais), dividido em 2.000.000 (dois milhões) de quotas, no valor de R\$1,00 (um real) cada uma, subscrito e integralizado:

| <u>Sócio</u>          | <u>Quotas Subscritas</u> | <u>Quotas Integralizadas</u> |
|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
| HE MULTISERVIÇOS LTDA | 2.000.000                | 2.000.000,00                 |
| <b>TOTAL</b>          | <b>2.000.000</b>         | <b>2.000.000,00</b>          |

**Parágrafo Primeiro** – A responsabilidade do sócio único é, na forma da lei, restrita ao valor de suas quotas, respondendo, no entanto pela integralização do capital social, nos termos do Artigo 1.052, do Código Civil.

**Parágrafo Segundo** – O valor de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais) foi integralizado sendo R\$ 1.074.877,00 (um milhão setenta e quatro mil e oitocentos e setenta e sete reais) em moeda corrente e R\$ 925.123,00 (novecentos e vinte e cinco mil e cento e vinte e três reais) integralizados por meio da conferência de

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL  
DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

bens móveis à sociedade, cuja posse, domínio, direito e ação, são neste ato transferidos por força do presente instrumento, sendo os móveis abaixo descritos:

- a) Veículo Cobalt 2012/2013, placa KVV-7184 que se atribui o valor de R\$ 33.074,00 (trinta e três mil e setenta e quatro reais);
- b) Veículo Volvo xc-60 2.0 t5 2018/2019, placa LMR-3G86 que se atribui o valor de R\$ 198.297,00 (cento e noventa e oito mil e duzentos e noventa e sete reais);
- c) Veículo Corolla XEI 2017/2018, placa KRY-4356 que se atribui o valor R\$ 92.990,00 (noventa e dois mil e novecentos e noventa reais);
- d) Veículo Corolla XEI 2018/2018, placa LTG-6847 que se atribui o valor R\$ 92.990,00 (noventa e dois mil e novecentos e noventa reais);
- e) Veículo Uno Vivace 2014/2014, placa KQM-7968 que se atribui o valor R\$ 25.990,00 (vinte e cinco mil e novecentos e noventa reais);
- f) Veículo Peugeot Passion 207 2010/2011, placa LTL-3540 que se atribui o valor R\$ 18.563,00 (dezoito mil quinhentos e sessenta e três reais);
- g) Veículo Work 17.180 2010/2011, placa KRF-1241 que se atribui o valor R\$ 96.541,00 (noventa e seis mil e quinhentos e quarenta e um reais);
- h) Veículo Work 17.180 2010/2011, placa LQF-3306 que se atribui o valor R\$ 96.541,00 (noventa e seis mil quinhentos e quarenta e um reais);
- i) Veículo Work 17.180 2011/2011, placa KRW-1G32 que se atribui o valor R\$ 96.926,00 (noventa e seis mil novecentos e vinte e seis reais);
- j) Veículo VW 9.160 DRC 4x2 2012/2013, placa KZH-6406 que se atribui o valor R\$ 95.960,00 (noventa e cinco mil novecentos e sessenta reais);
- k) Veículo Sprinter Streer 2012/2013, placa KPJ-4995 que se atribui o valor R\$ 77.251,00 (setenta e sete mil duzentos e cinquenta e um reais);

**Parágrafo Terceiro** – A sócia única compromete-se a integralizar o restante do capital social da Sociedade em até 12 (doze) meses a partir desta data.

**Parágrafo Quarto** – As quotas são indivisíveis em relação à Sociedade e cada quota confere ao seu titular o direito a um voto nas deliberações dos sócios.

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL  
DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

**CAPÍTULO III**

**Cessão e Transferência de Quotas**

**Cláusula 6ª** – A sócia única pode alienar suas quotas a terceiros, indicando claramente o preço, forma e condição de pagamento, e neste caso, mediante alteração e adequação do contrato social.

**CAPÍTULO IV**

**Administração**

**Cláusula 7ª** – A Sociedade será administrada por **Antônio Carlos Oliveira Monteiro**, o qual detém a plenitude dos poderes de administração, sem qualquer restrição, inclusive com a capacidade de delegar seus poderes de representação, isoladamente, perante terceiros, permanecendo em seu cargo por tempo indeterminado, destituível a qualquer tempo pelos sócios em sede de Reunião de Sócios.

**Parágrafo Primeiro** – A Sociedade poderá ter administradores não sócios, os quais serão designados e investidos na forma dos Artigos 1.061 e 1.062 do Código Civil.

**Parágrafo Segundo** – A administração da Sociedade será exercida por (i) **Antônio Carlos Oliveira Monteiro**, brasileiro, casado em regime de comunhão parcial de bens, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, portador da carteira de identidade nº 089885370, expedida pelo IFP/RJ e inscrito no CPF sob o nº 003-232-607-64, diretor sem designação específica.

**Parágrafo Terceiro** – O administrador da Sociedade, desde logo, declara, sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da Sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação em pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato; ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública, ou a propriedade, na forma prevista em lei.

**Parágrafo Quarto** – O Administrador poderá receber uma remuneração, a título de pro-labore, que será levada à conta de despesas gerais da Sociedade, ficando expressamente dispensado da prestação de caução ou fiança pelo exercício de suas funções.

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL  
DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

**Cláusula 8ª** – Observando o disposto neste Contrato Social, caberá ao Diretor, isoladamente, a prática de todos os atos em nome da Sociedade, os atos de representação perante as instituições financeiras, tais como, assinar e endossar cheques, contratos, letras de câmbio, duplicatas, abrir, encerrar e movimentar contas bancárias, fazer retiradas, emitir, endossar para quaisquer fins e descontar duplicatas, dar ordem de pagamento, bem como os de admitir e demitir empregados, constituir procuradores, representar a Sociedade em juízo ou fora dele e perante os poderes públicos e terceiros em geral, adquirir, alienar ou onerar bens sociais, móveis e imóveis, transigir e renunciar a direitos.

**Parágrafo Primeiro** – A representação da Sociedade perante terceiros e em juízo por um procurador especialmente constituído para esse fim, deverá ser mediante instrumento de mandato outorgado pela Sociedade a ser assinado pelo Diretor isoladamente, especificando expressamente os poderes conferidos ao respectivo procurador e, com exceção daqueles com poderes da cláusula "ad judícia", terão prazo de validade determinado não superior a 1 (um) ano.

**Parágrafo Segundo** – São expressamente vedados, sendo nulos e inoperantes com relação à Sociedade, atos praticados pelos sócios, procuradores ou empregados da Sociedade, fora dos limites previstos neste Contrato Social e/ou instrumentos de mandato, ou, ainda, aqueles atos que envolvam a Sociedade em operações ou negócios estranhos ao seu objeto social.

**Cláusula 9ª** – A Sociedade não tem Conselho Fiscal, salvo temporariamente pelo prazo de 1 (um) ano, por deliberação escrita do sócio único lavrada em ata própria da Sociedade que possui poderes de dissolver o Conselho Fiscal a qualquer tempo.

**CAPÍTULO V**  
**Deliberações Sociais**

**Cláusula 10ª** – Cabe à única sócia, sempre que os interesses sociais assim os exigirem e, ordinariamente, nos primeiros 4 (quatro) meses que se seguem ao término do exercício social para deliberar as seguintes matérias:

- (i) Tomar as contas dos administradores, examinar, discutir e deliberar sobre as demonstrações financeiras;
- (ii) Deliberar sobre a destinação do lucro líquido;
- (iii) Designar administradores, quando for o caso, e fixar-lhe a remuneração; e
- (iv) Tratar de qualquer outro assunto constante da ordem do dia.

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL  
DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

**Parágrafo Primeiro** - Qualquer matéria que demande a manifestação da única sócia poderá ser tida como validamente decidida, independentemente da realização da reunião de sócios, se expressa a decisão por instrumento escrito firmado pela sócia única.

**Parágrafo Segundo** – A única sócia pode fazer-se representar nas deliberações sociais, mediante outorga de mandato com especificação dos atos autorizados, devendo a procuração ser levada a registro juntamente com a ata.

**Parágrafo Terceiro** – Na hipótese de a única sócia indicar mais de um procurador ou representante legal para as convocações previstas nesta cláusula, será considerada válida a comunicação efetivada na pessoa de qualquer um dos indicados, salvo se a procuração expressamente vedar isso.

**Parágrafo Quarto** – As deliberações da única sócia são lavradas, em ata constante de livro próprio da Sociedade, assinada pela única sócia e demais membros convidados da mesa. Para validade da ata é suficiente assinatura do único sócio.

**CAPÍTULO VI**

**Transformação da Sociedade**

**Cláusula 11ª** - A única sócia poderá transformar a Sociedade em companhia ou outro tipo societário, observadas as exigências previstas em lei.

**Parágrafo único:** A sociedade pode, a qualquer tempo, abrir, alterar e extinguir filiais e outros estabelecimentos no país ou fora dele, mediante alteração do contrato social.

**CAPÍTULO VII**

**Exercício Social e Lucros**

**Cláusula 12ª** – O exercício social encerra-se em 31 de dezembro de cada ano, quando serão elaboradas as demonstrações financeiras previstas em lei, as quais serão submetidas à apreciação dos sócios. O lucro apurado poderá ser distribuído, no todo ou em parte, por deliberação dos sócios. Os prejuízos serão acumulados para compensação futura.

**Parágrafo Primeiro** – A Sociedade poderá levantar balanços semestrais ou de períodos inferiores, para fins de apuração e destinação do resultado do período neles compreendido, podendo eventual lucro, por deliberação dos sócios, ser distribuído aos sócios ou capitalizado.

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL  
DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

**Parágrafo Segundo** – Fica a sociedade unipessoal autorizada a levantar balanços ou balancetes intermediários em qualquer período do ano calendário, observadas as disposições legais, podendo inclusive, distribuir os resultados se houver e se for de interesse do titular, inclusive a obrigação de reposição dos lucros, se os mesmos forem distribuídos com prejuízo do capital.

**CAPÍTULO VIII**

**Dissolução da Sociedade**

**Cláusula 13ª** – A Sociedade pode ser dissolvida por iniciativa da única sócia, que, nessa hipótese, realizará diretamente a liquidação ou indicará um liquidante, ditando-lhe a forma de liquidação. Solvidas as dívidas e extintas as obrigações da Sociedade, o patrimônio remanescente será integralmente incorporado ao patrimônio do titular.

**CAPÍTULO IX**

**Pagamento dos haveres na dissolução da Sociedade**

**Cláusula 14ª** – A Sociedade somente poderá ser dissolvida nas hipóteses previstas em lei ou mediante decisão da única sócia. Neste caso, proceder-se-á à liquidação de seu ativo e passivo e o remanescente do patrimônio social será atribuído à única sócia. Havendo a dissolução, o sócio quotista estabelecerá o modo de liquidação e nomeará o liquidante dentre pessoas físicas ou jurídicas de ilibada reputação residentes e domiciliados na cidade do Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

**Parágrafo Primeiro** – Os haveres apurados serão pagos da seguinte forma: 20% (vinte por cento) em dinheiro, na data da assinatura do instrumento de alteração contratual; e o restante em 10 (dez) parcelas iguais, mensais e sucessivas, atualizadas, desde a data do balanço especial, pela mesma taxa aplicada às cadernetas de poupança e corrigidas monetariamente, vencendo-se a primeira 90 (noventa) dias após a data do primeiro pagamento.

**Parágrafo Segundo** – Na hipótese de falecimento, incapacidade ou interdição, o(s) herdeiro(s) do falecido ou o curador legalmente autorizado sucede (em) na Sociedade, na forma da partilha de bens que se realizar no inventário respectivo ou no ato legal que ordenar a curatela.

**Parágrafo Terceiro** – Havendo dissolução da sociedade conjugal do sócio, serão pagos os haveres na forma prevista na Cláusula 13ª acima, se, na partilha dos bens, as quotas do sócio forem distribuídas aos seus ex-cônjuges.



**INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL  
DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA****CAPÍTULO X****Arbitragem**

**Cláusula 15ª** – Para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste Contrato Social, bem como toda e qualquer gestão, controvérsia, conflito ou reclamação proveniente ou relacionada às obrigações, execução, condições e/ou interpretações deste Contrato Social, incluindo assuntos relacionados à existência, validade, eficácia ou nulidade de qualquer de suas disposições, ou, ainda, relacionados a qualquer disposição sobre remuneração de seus administradores, é solucionada por meio de arbitragem, obrigatoriamente, conduzida de acordo com o regulamento da câmara da FGV de Conciliação e Arbitragem vigente à época da realização da arbitragem ("Regulamento da Arbitragem"), e em observância à Lei 9.307/96. A Câmara FGV de Conciliação e Arbitragem ("CCA") ficará encarregada de administrar e conduzir a arbitragem.

**Parágrafo Primeiro** – O tribunal Arbitral será composto por 3 (três) árbitros, devendo um deles ser nomeado pela requerente, no requerimento de arbitragem, e outro pela requerida, na resposta ao requerimento de arbitragem. Se a disputa envolver múltiplas partes, seja como requerentes ou requeridas, os requerentes, em conjunto, nomearão 1 (um) árbitro, no requerimento de arbitragem, e os requeridos, em conjunto, nomearão o outro árbitro na resposta ao requerimento de arbitragem. Os árbitros nomeados deverão indicar, no prazo de 15 (quinze) dias, o terceiro árbitro, que será o Presidente do Tribunal Arbitral.

**Parágrafo Segundo** – No caso de uma das partes, ou conjunto de partes, não nomear um árbitro ou no caso de árbitros nomeados por elas não chegarem a um consenso quanto à nomeação do terceiro árbitro dentro do prazo acima estipulado, caberá ao Diretor da CCA realizar tal nomeação, no prazo de 15 (quinze) dias a contar do pedido, por escrito, de qualquer uma das partes.

**Parágrafo Terceiro** – A arbitragem será realizada na Cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, onde o laudo arbitral deverá ser emitido, e será conduzida em língua portuguesa. O Tribunal Arbitral deve decidir com base na legislação brasileira e nos termos deste Contrato Social.

**Parágrafo Quarto** – O Tribunal Arbitral é competente para conceder medidas urgentes de acordo com os termos deste Contrato Social e a lei aplicável, incluindo, sem limitações, liminares permanentes ou provisórias e execução específica de qualquer das obrigações aqui criadas. Sem prejuízo à validade da cláusula compromissória, as Partes podem, se e quando necessário, requerer assistência e/ou medidas judiciais ao Judiciário com o intuito de (a) executar obrigações que admitem imediata execução específica; (b) para instauração do procedimento arbitral; e (c) obter medidas coercitivas ou cautelares, ou procedimentos de natureza preventiva ou provisória antes da constituição do Tribunal Arbitral, restando entendido que após a apreciação destas medidas pelo Poder Judiciário, a competência total e exclusiva de decidir sobre todas e quaisquer questões, tanto as relacionadas ao procedimento cautelar, quanto às relacionadas ao mérito, que deram ensejo ao requerimento de tais medidas, deverá retornar ao Tribunal Arbitral a ser instituído. O requerimento de qualquer medida concernente a esta cláusula não representará qualquer renúncia à

# **INSTRUMENTO PARTICULAR DE RE-RATIFICAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DA INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.**

cláusula de arbitragem ou à absoluta jurisdição do Tribunal Arbitral. Para os fins deste Parágrafo Quarto, fica eleito o foro da comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro.

**Parágrafo Quinto** – O Tribunal Arbitral fica desde já autorizado a decidir sobre questões que se relacionem com esse contrato social, mas cujas obrigações constem de outros instrumentos, podendo, conforme o caso, proceder à consolidação de procedimentos de arbitragem que tenham sido instaurados posteriormente com fundamento nesses instrumentos. A competência para a consolidação de procedimentos caberá ao Tribunal Arbitral que for constituído primeiramente, o qual deverá, ao decidir sobre a conveniência da consolidação, levar em consideração os seguintes requisitos: (i) a nova disputa possua questões de fato e de direito em comum com a disputa pendente; (ii) nenhuma das partes da nova disputa ou da disputa pendente seja indevidamente prejudicada; e (iii) a consolidação não resulte em atrasos injustificados para a disputa pendente. Qualquer determinação de consolidação emitida por um Tribunal Arbitral será vinculante às partes envolvidas nos procedimentos em questão.

**Parágrafo Sexto** – Todos os custos e despesas da arbitragem, incluindo custas da arbitragem e honorários do Tribunal Arbitral, serão arcados em partes iguais, por cada um dos envolvidos na arbitragem, na forma e prazos determinados pelo Tribunal Arbitral.

**Parágrafo Sétimo** – Qualquer decisão do Tribunal Arbitral é final e vinculante para cada parte na disputa, sendo que o laudo arbitral pode ser executado em qualquer foro que tenha jurisdição, incluindo o foro que tenha jurisdição sobre a parte ou seus bens.

## **CAPÍTULO XI**

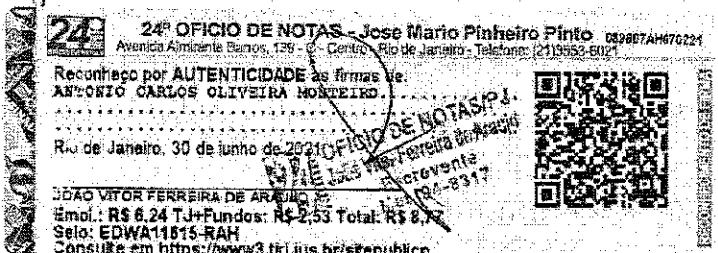
### **Disposições Gerais**

**Cláusula 16ª** – Os casos e omissões do presente contrato social são regidos pelas disposições contidas no Código Civil e, subsidiariamente, no que for aplicável, pela Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, além de outras leis e normativos em vigor, pertinentes à matéria.

E por se acharem em perfeito acordo, em tudo quanto antes neste instrumento particular foi lavrado obrigam-se a cumprir o presente contrato em todos os seus termos e condições, assinando-o em 01 via, para um só efeito.

Rio de Janeiro, 23 de março de 2021.

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
HB MULTISERVIÇOS LTDA.





### IDENTIFICAÇÃO DOS ASSINANTES

CERTIFICO QUE O ATO DA INFINITY MULTISERVICOS LTDA, NIRE 33.2.1122435-6, PROTOCOLO 00-2021/303415-8, ARQUIVADO EM 18/10/2021, SOB O NÚMERO (S) 00004542796, FOI ASSINADO DIGITALMENTE.

| CPF/CNPJ       | Nome                                   |
|----------------|----------------------------------------|
| 003.232.607-64 | ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO       |
| 077.016.517-64 | LORENZO MAIA DE BRITO MOREIRA DA SILVA |
| 965.516.667-87 | MARCELO COSTA DE ANDRADE               |

18 de outubro de 2021.

**Bernardo Feijó Sampaio Berwanger**  
Secretário Geral

1/1

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY MULTISERVICOS LTDA

NIRE: 332.1122435-6 Protocolo: 00-2021/303415-8 Data do protocolo: 14/10/2021

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 18/10/2021 SOB O NÚMERO 00004542796 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: B8E2B6A64B146EF4C831CF63F1756117412A0D518660845C0406558B06CA0FCF

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



JUCECERJ  
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Pag. 14/14

Voltar

Imprimir

**Certificado de Regularidade  
do FGTS - CRF****Inscrição:** 40.494.483/0001-42**Razão Social:** INFINITY MULTISERVICOS LTDA**Endereço:** ESTRADA DO TINDIBA 316 / PECHINCHA / RIO DE JANEIRO / RJ / 22740-360

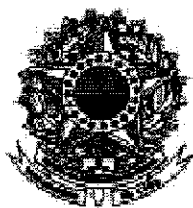
A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

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:** 23/09/2022 a 22/10/2022**Certificação Número:** 2022092304460926156527

Informação obtida em 23/09/2022 09:29:55

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



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO**  
**RJ - ES**

**Declaração Digital de Inscrição**

Declaramos, para os devidos fins, que FLORA CONCEICAO DOS SANTOS SENRA, portador(a) do CPF n.º 728.050.647-04 e RG n.º 046852075, é devidamente inscrito(a) como NUTRICIONISTA DEFINITIVO no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN 4ª Região, sob o número CRN -85100006

Em virtude da pandemia do novo coronavírus, a Carteira de Identidade Profissional será emitida somente após a retomada das atividades presenciais de atendimento do Conselho.

Momentaneamente, a presente Declaração Digital de Inscrição é considerada documento de identificação fornecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, comprovante de regularidade profissional para fins de desempenho das atividades profissionais.

O(a) profissional encontra-se em situação cadastral, financeira, fiscal e ética regular perante este Órgão, até a presente data, estando apto(a) ao exercício profissional, nas prerrogativas de sua categoria.

Validade da declaração: 18 de fevereiro de 2023.

Rio de Janeiro, 23 de agosto de 2022.

**(Para conferência usar nº da certidão: 90364/NET e nº da inscrição: 85100006)**

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

# INFINITY

## DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7, XXX, CF/88

**INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 40.494.483/0001-42, por intermédio de seu representante legal, o Sr. Antonio Carlos Oliveira Monteiro, portador da carteira de identidade nº 08988537-0 e do CPF nº 003.232.607-64, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Rio de Janeiro, 23 de setembro de 2022.

**INFINITY**  
**MULTISERVICOS**  
**LTDA:40494483**  
**000142**

Assinado de forma  
digital por INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.09.23  
14:21:33 -03'00'

---

INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

# INFINITY

Prezados, boa tarde.

A Infinity Multiserviços LTDA é uma subsidiária da HB Multiserviços S.A. como pode ser verificado no contrato social da INFINITY, sendo a única sócia com controle total.

Este tipo de empresa emana o chamado princípio da subsidiariedade, da qual afirma que uma função deve ser exercida por quem está mais próximo dela. Desta forma, uma empresa subsidiária é aquela subordinada à outra maior.

Esta subordinação é geralmente feita através da compra massiva de ações da empresa subsidiária. Em outras palavras, para que exista uma empresa subsidiária deve haver outra maior, também chamada de empresa matriz. No presente caso a HB Multiserviços S.A. é essa empresa matriz.

Assim, em relação aos atestados apresentados, o fato de serem da Empresa matriz, não é impeditivo para serem utilizados pela Subsidiária, conforme entendimento do TCU abaixo:

284.3 - Admite-se a apresentação, para fins de habilitação, de atestados de capacidade técnica emitidos em nome de outra empresa da qual a licitante seja subsidiária integral, desde que na criação da subsidiária tenha havido transferência parcial de patrimônio e de pessoal da controladora. Representação formulada por empresa licitante apontara supostas irregularidades em pregão eletrônico promovido pelo 5o Batalhão de Suprimento, com recursos do Fundo do Exército, para a aquisição de trinta mil japonsas. A representante questionara a aceitação, por parte do pregoeiro, de atestados de capacidade técnica apresentados pela empresa vencedora do certame, quando, na verdade, tais atestados tinham sido emitidos em nome de outra empresa, controladora e única acionista da vencedora da licitação. Examinando a questão, o relator anuiu à análise da unidade técnica, que concluiu não ter havido ilegalidade na habilitação da licitante classificada em primeiro lugar, pois "o TCU já se manifestou sobre o tema em dois acórdãos: 2444/2012-TCU-Plenário e 1233/2013-Plenário, concluindo pela legalidade do procedimento, desde que na criação da subsidiária integral tenha havido transferência parcial de patrimônio e pessoal". No caso concreto, consultas ao sistema CNPJ e à base de dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED) corroboraram a alegação da empresa vencedora do certame de que, para sua constituição, haviam sido transferidos instalações físicas e funcionários da empresa controladora. Com fundamento nessas considerações, o Tribunal conheceu da Representação, para, no mérito, considerá-la improcedente.

# INFINITY

Acórdão 4936/2016 Segunda Câmara, Representação, Relator Ministro-Substituto André de Carvalho.

Como pode ser verificado no Contrato Social, nos balanços, CNPJ e QSA (Quadro dos sócios e administradores) da referida empresa, seu capital foi integralizado totalmente com transferência de parte do patrimônio da Empresa Matriz, tal seja, a HB Multiserviços S.A.

Conforme fichas de funcionários em anexo, podemos verificar que parte dos funcionários também foram realocados para a subsidiária.

Apresentamos esses esclarecimentos no intuito de não deixar dúvidas quanto à legalidade e capacidade da Infinity em participar da contratação objeto do presente certame.

Rio de Janeiro, 23 de setembro de 2022.

INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483  
000142

Assinado de forma  
digital por INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:4049448300014  
2  
Dados: 2022.09.23  
14:24:23 -03'00'

---

INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA



Pag. 01/29



## HB MULTISERVIÇOS

### ATA DE ASSEMBLEIA GERAL DE CONSTITUIÇÃO POR TRANSFORMAÇÃO DE HB MULTISERVIÇOS LTDA. EM HB MULTISERVIÇOS S.A.

CNPJ Nº 00.768.165/0001-08

NIRE Nº 33209906283

REALIZADA EM 27 DE NOVEMBRO DE 2020

(lavrada sob a forma de sumário, conforme facultado pelo parágrafo primeiro do artigo 130 da Lei nº 6.404/76)

#### I. DIA, HORA E LOCAL:

Assembleia realizada no dia 27 de novembro de 2020 às 17:00 horas, na sede social da Companhia, na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, CEP 22740-360.

#### II. PRESENÇA:

Compareceram à assembleia **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, divorciado, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, portador da carteira de identidade nº 089855370, expedida pelo IFRJ e inscrito no CPF/ME sob o nº 003.232.607-64 e **ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**, brasileira, casada em regime de comunhão parcial de bens, comerciante, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Augusto Cardoso, nº 20, ap. 303, Freguesia, CEP nº 22.743-620, portadora da carteira de identidade nº 07833095-8, expedida pela Detran/RJ, e inscrita no CPF /ME sob o nº 002.465.267-93, únicos sócios de **HB MULTISERVIÇOS LTDA.**, empresa sediada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, CEP 22740-360, inscrita no CNPJ/ME sob o nº 00.768.165/0001-08, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE nº 33209906283, com inscrição estadual nº 85.688.073, ("Sociedade"), com as respectivas filiais: Filial 1 – Avenida Brasil, nº 19001, pavilhão 24, box 06, Coelho Neto – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 21.530-001, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0004-50 e inscrição Estadual: 79.474.398.

#### III. MESA:

**Presidente:** Antonio Carlos Oliveira Monteiro

**Secretário:** Marcelo Costa de Andrade

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVIÇOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 03/29

## HB MULTISERVIÇOS

### IV. ORDEM DO DIA:

1.1. Apreciar a proposta de transformação da HB Multiserviços Ltda. em sociedade por ações, nos termos do art. 88 e arts. 220 a 222 da Lei 9.404/76.

1.2 Em razão da deliberação acerca da transformação da sociedade de *sociedade limitada* para *sociedade por ações*, a denominação da sociedade passa a ser HB Multiserviços S.A. e o capital social que é de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais), passa a ser dividido em 2.000.000 (dois milhões) de ações ordinárias, nominativas e sem valor nominal.

1.3 Os sócios realizaram a transformação de suas quotas em ações e o quadro societário passa a vigorar com a seguinte redação:

| Sócio                            | Quotas    | R\$          |
|----------------------------------|-----------|--------------|
| ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO | 1.990.000 | 1.990.000,00 |
| ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO   | 10.000    | 10.000,00    |
| TOTAL                            | 2.000.000 | 2.000.000,00 |

2. Aprovar o projeto do Estatuto Social da Companhia, que passará a vigor conforme redação constante da consolidação que integra o presente como Anexo I, de modo a refletir as deliberações tomadas no presente conclave.

3. Nomear os Conselheiros para compor o Conselho de Administração da Companhia com o prazo de gestão de 3(três) anos, os Srs. **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, divorciado, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360; portador da carteira de identidade nº 089885370, expedida pelo IFP-RJ e inscrito no CPF/ME sob o nº 003.232.607-64; **ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO** brasileira, casada em regime de comunhão parcial de bens, comerciante, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Augusto Cardoso, nº 20, ap. 303, Freguesia, CEP nº 22.743-520, portadora da carteira de identidade nº 07833095-B, expedida pela Detran/RJ, e inscrita no CPF sob o nº 002.465.267-93, e **FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA**, brasileira, solteira, nutricionista, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

Presidente Nereu Ramos, 936, apto. 201, Recreio das Bandeirantes, CEP 22.795-080, portadora da carteira de identidade nº 04685207-5, expedida pelo IFRJ e inscrita no CPF sob o nº 728.050.647-04, os quais declaram, para efeito do disposto no parágrafo 1º do art. 1.011 da Lei nº 10.406/02 e no art. 35 inc. II da Lei nº 8.934/94, não estarem incurso em nenhum dos crimes previstos em lei que os impeçam de exercer atividade mercantil, e ato contínuo tomaram posse mediante termo lavrado e arquivado na sede da Companhia (ANEXO II).

3.1 Fixar a remuneração global anual dos membros do Conselho Fiscal em até R\$ 54.000,00 (cinquenta e quatro mil reais).

**V. ENCERRAMENTO:** Nada mais havendo a tratar, e por estarem justos e contratados, oferecida a palavra a quem dela quisesse fazer uso e, como ninguém se manifestasse, foram encerrados os trabalhos e por todos os presentes assinada.

Rio de Janeiro, 27 de novembro de 2020.

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
PRESIDENTE

MARCELO COSTA DE ANDRADE  
SECRETÁRIO

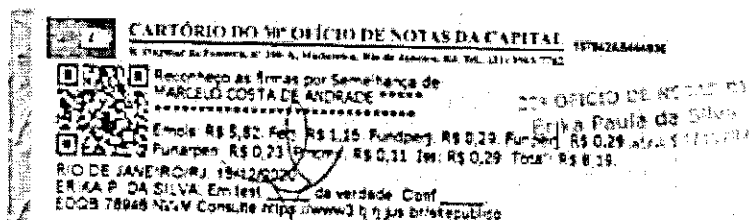
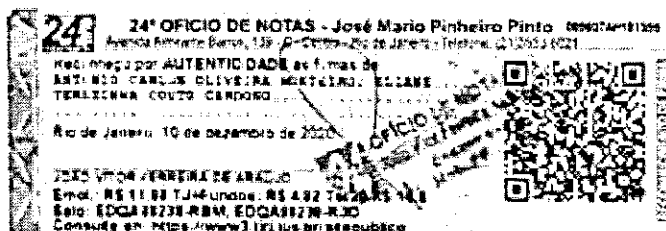
Acionistas:

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
SÓCIO

ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO  
SÓCIA

Visto do Advogado:

Patricia Villalba  
OAB/RJ 207.750



Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D564E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 05/29

## HB MULTISERVIÇOS

### Anexo I

#### ESTATUTO SOCIAL DA HB MULTISERVIÇOS S.A. CNPJ Nº 00768.165/0001-08

#### CAPÍTULO I - DENOMINAÇÃO, SEDE, OBJETO E DURAÇÃO

**ARTIGO 1º** – Sob a denominação de HB MULTISERVIÇOS S.A. ("Companhia"), é constituída a presente sociedade por ações, que se rege por este Estatuto e pela legislação em vigor, que lhe for aplicável, e reger-se-á pelo presente Estatuto Social e pelas disposições legais aplicáveis.

**ARTIGO 2º** – A sede, foro e domicílio da Sociedade será Cidade e Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, Filial 1 – Avenida Brasil, nº 19001, pavilhão 24, box 06, Coelho Neto – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 21.530-001, inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0004-50 e Inscrição Estadual: 79.474.398, podendo, por resolução de sócios, abrir, encerrar ou transferir filiais, escritórios e representações em qualquer localidade do território nacional, ou do exterior.

**ARTIGO 3º** – A Companhia tem por objeto social:

- (i) o comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, entre eles hortifrutigranjeiros, cereais, laticínios e conservas, carnes, peixes, frutos do mar e aves congelados e resfriados;
- (ii) atuação como operador logístico, bem como a gestão, manuseio, entrega, transporte de gêneros alimentícios e outros produtos acabados;
- (iii) a distribuição de gêneros alimentícios em geral;
- (iv) importação e exportação de produtos alimentícios;
- (v) o fabrico de pão, a industrialização de produtos de padaria e confeitaria;
- (vi) o comércio atacadista de produtos de padaria e confeitaria;
- (vii) preparação e distribuição de refeições e alimentação para indústrias, repartições públicas e autarquias em local próprio ou de terceiros;
- (viii) fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
- (ix) prestação de serviços de buffet;
- (x) fabricação de alimentos e pratos próprios;
- (xi) confecção, distribuição e revenda de cestas básicas;

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 06/29

## HB MULTISERVIÇOS

- (xii) desenvolvimento de atividade econômica de restaurante e similares;
- (xiii) armazenamento, guarda ou depósito de bens, ressalvando-se que não realizará a emissão dos títulos previstos no Decreto nº 1.102, de 21 de novembro de 1903;
- (xiv) agenciamento de cargas exceto para transporte marítimo;
- (xv) distribuição e transporte de medicamentos controlados a que se refere a Portaria nº 344, de 12 de maio de 1998 e alterações posteriores (Regulamento Técnico sobre Substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial);
- (xvi) distribuição e transporte de medicamentos, produtos de saúde, produtos saneantes e produtos cosméticos, medicamentos e drogas de uso humano;
- (xvii) comércio atacadista de cosméticos, produtos de perfumaria, medicamentos e drogas de uso humano;
- (xviii) projetos de qualificação profissional de jovens e adultos para inserção no mercado de trabalho;
- (xix) prestação de serviços, com locação de mão de obra, de copeiro, auxiliar de copa, cozinheiro, merendeira, auxiliar de cozinha, ajudante de cozinha, açougueiro, nutricionista, técnico em nutrição, ordenador, chefe de cozinha, administrador, técnico em segurança do trabalho, estoquista, supervisor, assistente administrativo, auxiliar administrativo, garçom, motorista, apoio administrativo, ascensorista, caixa, servente, auxiliar de serviços gerais, encarregado, lotadas tais mãos de obra inclusive em órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral;
- (xx) locação de mão de obra pra prestação de serviços terceirizados;
- (xxi) fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros;
- (xxii) prestação de serviços de varrição, limpeza, conservação e manutenção, com locação de mão de obra, em logradouros públicos, inclusive praias e rios, órgãos e prédios públicos, organizações sociais, sistema S, e particulares em geral;
- (xxiii) prestação de serviço de limpeza e higienização de reservatórios de água, controle de vetores e pragas urbanas;
- (xxiv) prestação de serviços de jardinagem profissional;
- (xxv) locação de veículos rodoviários utilitários, de passeio e de carga, para órgãos públicos, organizações sociais, sistema S e particulares em geral, com ou sem motorista;

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

(xxvi) guarda, estacionamento e serviços de reboque de veículos terrestres e automotores;

(xxvii) administração de Fazendas e de Bens Próprios;

(xxviii) desenvolvimento em bens próprios de projetos renováveis, de florestamento e reflorestamento.

§ 1º – A Companhia desenvolve seus negócios contratando com cliente privados e públicos, participando de licitações privadas e com administração pública, tais como, entre outras, autorizações, concessões e parcerias público privadas - PPP.

§ 2º – A Companhia, para a execução do seu objeto social, está autorizada a utilizar capacidade técnica, expertise (*know-how*) e capacidade profissional própria e de empresas coligadas, e, autoriza sociedade controladas e coligadas a fazerem uso de sua capacitação.

ARTIGO 4º – A Companhia terá prazo de duração indeterminado.

## CAPITULO II – CAPITAL SOCIAL E AÇÕES

ARTIGO 5º – O capital social subscrito e integralizado da Companhia é de R\$2.000.000,00 (dois milhões de reais), dividido em 2.000.000 (dois milhões) de ações nominativas ordinárias, sem valor nominal.

§ 1º – Cada ação ordinária dá direito a 1 (um) voto nas deliberações da Assembleia Geral, não reconhecendo a Companhia, para tal fim, fração ou frações de ação.

§ 2º – A Companhia não pode emitir partes beneficiárias.

§ 3º – Por deliberação da Assembleia Geral ou do Conselho de Administração, pode ser realizada emissão de ações, bônus de subscrição ou debêntures conversíveis ou permutáveis em ações, nas hipóteses previstas no artigo 172 da Lei nº 6.404/76, com a exclusão do direito de preferência ou redução do prazo mínimo previsto em lei para o seu exercício.

§ 4º – As ações podem ser representadas por cautelas ou títulos múltiplos que contenham todos os requisitos legalmente exigidos. As cautelas ou títulos múltiplos representativos das ações, além dos requisitos legalmente exigidos, conterão sempre a assinatura de dois Diretores.

ARTIGO 6º – Os acionistas terão direito de preferência na subscrição de ações e/ou valores mobiliários emitidos pela Companhia, proporcionalmente ao número de ações detidas por cada um na ocasião, respeitadas as condições previstas no artigo 171, da Lei nº 6.404/76 e alterações posteriores. Os acionistas terão prazo de 30 (trinta) dias para exercer o direito ora mencionado, a contar da publicação de deliberação que autorizar a mencionada emissão.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.





## HB MULTISERVIÇOS

**ARTIGO 7º** – A Companhia é facultado emitir ações sem guardar proporção com as espécies e/ou classes das ações já existentes, bem com criar novas classes de ações, desde que, se emitidas ações preferenciais, a quantidade de ações preferenciais não ultrapasse o limite de 50% (cinquenta por cento) do total das ações emitidas.

### CAPÍTULO III - ADMINISTRAÇÃO

**ARTIGO 8º** - A administração da Companhia é exercida pelo Conselho de Administração e pela Diretoria, na forma da lei e deste Estatuto Social.

**Parágrafo Único** – A posse dos administradores da Companhia e respectivos suplentes, conforme o caso, está condicionada à assinatura do respectivo Termo de Posse, a ser elaborado nos termos legais aplicáveis, que pode ocorrer na respectiva ata de eleição.

#### - SEÇÃO I – CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO -

**ARTIGO 9º** – O Conselho de Administração é composto por 3 (três) membros, residentes ou não no Brasil, eleitos e destituíveis pela Assembleia Geral, com prazo de gestão unificado de 2 (dois) anos, sendo permitida a reeleição.

**Parágrafo Único** – Findo o prazo de gestão, os Conselheiros permanecerão no exercício dos cargos até a posse dos Conselheiros que os substituam, nos termos da lei e deste Estatuto Social.

**ARTIGO 10** – O Conselho de Administração tem, entre seus membros: (a) 1 (um) Presidente, que preside as reuniões do Conselho de Administração, e (b) 1 (um) Vice-Presidente, escolhido pela maioria dos membros do Conselho de Administração entre os Conselheiros eleitos.

**ARTIGO 11** – Não podem ser eleitos para o Conselho de Administração ou para a Diretoria aqueles que (i) figurem como acionistas controladores em sociedades que possam ser consideradas concorrentes no mercado específico em que atua a Companhia, suas controladas e subsidiárias integrais; (ii) ocupem cargos em sociedades que possam ser consideradas concorrentes no mercado em que atua a Companhia, suas controladas e subsidiárias integrais, em especial em conselhos consultivos, de administração ou fiscal; ou (iii) tenham interesse conflitante com a Companhia, suas controladas e subsidiárias integrais, salvo nos casos expressamente aprovados pela Assembleia Geral. Ademais, não podem votar nas reuniões do Conselho de Administração os conselheiros que estiverem em conflito de interesse com o da Companhia.

**§ 1º** – A declaração acerca da existência de impedimento do Conselheiro que possua conflito de interesses com a Companhia em relação a determinada(s) matéria(s) a ser(em) deliberada(s) em reunião colegiada será submetida à votação entre os membros presentes na referida reunião, devendo o impedimento ser declarado por maioria de votos.

**§ 2º** – Declarado entre os membros presentes na reunião o impedimento de determinado Conselheiro, o Presidente do Conselho de Administração não computará o voto que vier a ser proferido por aquele Conselheiro na matéria em que o mesmo se encontra conflitado.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

§ 3º – Na ocorrência da hipótese prevista no parágrafo 2º acima, a aprovação da(s) matéria(s) será efetuada mediante voto afirmativo de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) dos membros com direito a voto na deliberação específica.

**ARTIGO 12** – O Conselho de Administração reunir-se-á, ordinariamente, a cada ano, e, extraordinariamente, sempre que necessário para atender aos interesses sociais, mediante convocação do Presidente do Conselho de Administração ou do Vice-Presidente e seus respectivos suplentes que os representem.

§ 1º – As reuniões são convocadas, mediante comunicação por escrito, expedida com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência, devendo dela constar o local, data e hora da reunião, bem como, resumidamente, a ordem do dia.

§ 2º – A convocação prevista no parágrafo anterior é dispensada sempre que estiver presente à reunião a totalidade dos membros em exercício do Conselho de Administração.

§ 3º – Para que as reuniões do Conselho de Administração devidamente convocadas possam se instalar e validamente deliberar, em primeira convocação, é necessária a presença da maioria de seus membros em exercício, dentre eles o Presidente ou Vice-Presidente do Conselho, sendo considerado como presente aquele que esteja, na ocasião, representado por seu suplente, ou que haja enviado seu voto por escrito. Em segunda convocação, que será objeto de nova comunicação aos Conselheiros da forma do §1º acima, enviada imediatamente após a data designada para a primeira convocação, a reunião se instalará com qualquer número de Conselheiros. Ressalvado o disposto no parágrafo 3º do artigo 11 do Estatuto, o Conselho de Administração deliberará por maioria de votos dos membros presentes.

§ 4º – Os Conselheiros podem participar das reuniões do Conselho de Administração por meio de áudio ou vídeo conferência, ou por qualquer outro meio de comunicação que permita a identificação do Conselheiro, a comunicação com todas as demais pessoas presentes à reunião e autenticidade de seu voto, conforme regulado por deliberação do próprio Conselho de Administração. Nesse caso, os Conselheiros serão considerados presentes à reunião e seu voto será considerado válido para todos os efeitos legais e incorporado à ata da referida reunião.

**ARTIGO 13** – No caso de vacância no cargo de Conselheiro, inclusive do Presidente do Conselho, o seu suplente, se houver, assumirá o cargo em complementação do prazo de gestão do Conselheiro substituído.

§ 1º – Em suas ausências ou impedimentos temporários, cada Conselheiro será substituído por seu suplente, se houver, especificamente para cada reunião. Nas hipóteses de ausências ou impedimentos temporários do Presidente, este será substituído pelo seu suplente ou pelo Vice-Presidente do Conselho nas respectivas reuniões, se estiver presente, ou por um dos Conselheiros titulares.

§ 2º – Em caso de vacância no cargo de Conselheiro e, na falta ou inexistência de seu suplente para cumprir o tempo remanescente do prazo de gestão, os seus substitutos serão nomeados em até

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

60 (sessenta) dias, pelos demais Conselheiros, até a primeira Assembleia Geral subsequente que se realizar para completar o prazo de gestão dos substituídos.

**ARTIGO 14** – A remuneração dos membros do Conselho de Administração será global e anualmente fixada pela Assembleia Geral, para ser satisfeita em duodécimos, que homologará, também, quando for o caso, o montante de qualquer outra remuneração extraordinária que a Assembleia Geral delibere distribuir, desde que o seu total não ultrapasse o equivalente a um décimo dos lucros da Companhia.

**ARTIGO 15** – Compete ao Conselho de Administração:

- (a) estabelecer os objetivos, a política e a orientação geral dos negócios da Companhia;
- (b) convocar a Assembleia Geral Ordinária e, quando necessária, a Assembleia Geral Extraordinária;
- (c) nomear e destituir os Diretores da Companhia, fixando-lhes atribuições;
- (d) manifestar-se previamente sobre o Relatório da Administração, as contas da Diretoria, as demonstrações financeiras do exercício;
- (e) fiscalizar a gestão dos Diretores;
- (f) examinar atos, livros, documentos e contratos da Companhia;
- (g) deliberar sobre a emissão de valores mobiliários de qualquer tipo, inclusive bônus de subscrição, até o limite do capital autorizado quando houver;
- (h) deliberar sobre o aumento do capital social até o limite previsto neste Estatuto, fixando as condições de emissão e de colocação das ações;
- (i) deliberar a emissão de notas promissórias para subscrição pública ("Commercial Papers");
- (j) submeter à Assembleia Geral o destino a ser dado ao lucro líquido do exercício;
- (k) escolher e destituir auditores independentes;
- (m) criar comitês e comissões técnicas ou de aconselhamento;
- (n) aprovar a realização de investimentos pela Companhia ou por Subsidiárias que sejam superiores a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), ao ano, de forma isolada ou cumulativa;
- (o) aprovar a contratação de empréstimos, financiamentos ou prestação de garantias pela Companhia ou por Subsidiárias que sejam superiores a R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais), ao ano, de forma isolada ou cumulativa;

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais

constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



Pag. 11/29

## HB MULTISERVIÇOS

(p) aprovar o orçamento anual e o plano de negócios ("business plan") da Companhia ou de investimento em controladas ou subsidiárias, e modificações a estes;

(q) aprovar a aquisição, alienação, transferência, conferência ao capital de outra sociedade, constituição de qualquer tipo de ônus ou gravame, celebração de contrato de opção, ou qualquer outra forma de disposição, direta ou indireta, pela Companhia, sociedade controlada ou por subsidiária integral (a) de ações ou quotas, conforme o caso, em outras sociedades ou outras formas de organização, (b) de equivalente aos direitos de subscrição/aquisição em outras sociedades ou outras formas de organização, ou (c) de equivalentes aos Direitos de subscrição/aquisição de títulos ou valores mobiliários conversíveis em ações/quotas, ou que permitam a subscrição de valor mobiliário que confira igual direito, bem como os próprios títulos e valores mobiliários aqui referidos, inclusive opções de compra e outros contratos e instrumentos similares;

(r) aprovar a celebração de consórcio ou *joint venture* pela Companhia, sociedades controladas ou por subsidiárias integrais;

(s) decidir sobre o pagamento ou crédito de juros sobre o capital próprio aos acionistas, nos termos da legislação aplicável;

(t) aprovar a negociação com ações e demais valores mobiliários conversíveis ou permutáveis em ações para efeito de cancelamento ou de permanência em tesouraria e sua respectiva alienação, transferência, conferência ao capital de outra sociedade, constituição de qualquer tipo de ônus ou gravame, celebração de contrato de opção, ou qualquer outra forma de disposição, direta ou indireta, pela Companhia, sociedades controladas ou por subsidiárias;

(u) autorizar a renúncia de direitos da Companhia, sociedades controladas ou de subsidiárias integrais em valor superior a R\$50.000,00 (cinquenta mil reais), ao ano, de forma isolada ou cumulativa;

(v) aprovar a celebração, alteração, suspensão, resilição, rescisão ou qualquer outra forma de distrato de acordo de acionistas, *trust* ou qualquer espécie de negócio fiduciário, em que a Companhia, sociedades controladas ou de subsidiárias integrais figurem como parte;

(w) aprovar, após manifestação favorável da Diretoria, e com o voto afirmativo de pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) dos membros do Conselho de Administração presentes em uma reunião regularmente convocada, qualquer transação ou conjunto de transações entre a Companhia e suas subsidiárias, conforme o caso, e (i) seus acionistas controladores; e/ou (ii) sociedades com capital pertencente aos seus acionistas controladores, conforme definido na legislação vigente. Fica assegurado aos membros do Conselho de Administração a possibilidade de requisitar uma avaliação independente com relação a qualquer transação prevista neste inciso; e

(x) resolver os casos omissos, respeitando o disposto na legislação vigente, bem como as regras e regulamentos da Companhia.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVIÇOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

### -- SEÇÃO II – DIRETORIA --

**ARTIGO 16** – A Diretoria é composta por 2 (dois) membros, acionistas ou não, todos residentes no país, eleitos pelo Conselho de Administração. A Diretoria é competente para exercer os atos da vida social, nos seguintes termos:

(a) Diretor Presidente – responsável pelo exercício da direção executiva da Companhia, definir e executar a política, as diretrizes e as atividades relacionadas ao objeto social da Companhia, bem como ser responsável pela área operacional, conforme especificado pelo Conselho de Administração, diligenciando para que as deliberações e diretrizes fixadas por aquele órgão sejam fielmente observadas; e

(b) Diretor Administrativo – responsável pelo exercício da direção executiva da Companhia, política comercial, de recursos humanos, segurança, marketing, vendas, responsabilidade social e de relações institucionais da Companhia, bem como as diretrizes e as atividades econômico-financeiras e contábeis da Companhia, conforme especificado pelo Conselho de Administração.

§ 1º – O prazo de gestão de cada Diretor é de 3 (três) anos, permitida a recondução.

§ 2º – Os Diretores, findo o prazo de gestão, permanecem no exercício dos respectivos cargos, até a eleição e posse dos novos Diretores.

§ 3º – Ocorrendo vaga no cargo de Diretor, pode o Conselho de Administração designar substituto, cujo mandato expira na mesma data que os demais Diretores.

§ 4º – Os membros do Conselho de Administração, até o máximo de 1/3 (um terço), podem ser eleitos para cargos da Diretoria, com exercício cumulativo de funções.

§ 5º – Em caso de ausência ou impedimento temporário, os Diretores substituir-se-ão, reciprocamente, por designação da Diretoria.

**ARTIGO 17** – Compete à Diretoria exercer as atribuições que a lei, o Estatuto e o Conselho de Administração lhe conferirem para a prática de atos, por mais especiais que sejam, desde que em direitos permitidos, necessários ao regular funcionamento da Companhia.

**ARTIGO 18** – A Diretoria, de forma colegiada, exerce as seguintes atribuições: (a) executar os trabalhos que lhe forem determinados pelo Conselho de Administração; (b) elaborar o relatório de administração, o demonstrativo econômico-financeiro do exercício, bem como balancetes e demonstrações financeiras periódicas; (c) preparar anteprojetos de plano de expansão e modernização da Companhia; (d) submeter ao Conselho de Administração o orçamento geral e os especiais da Companhia; (e) aprovar, para referendo do Conselho de Administração, a nomeação de titulares para cargos da Administração Superior; e (f) aprovar e modificar organogramas, códigos de ética e integridade e regimentos internos.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais

constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 13/29

## HB MULTISERVIÇOS

**ARTIGO 19** – A representação ativa e passiva da Companhia, em atos e operações que impliquem obrigação para a Companhia é, como regra, privativa dos 2(dois) Diretores em conjunto, ou de 1 (um) Diretor e 1 (um) procurador, da seguinte forma:

- (a) a assinatura dos 2 (dois) Diretores, agindo em conjunto;
- (b) por qualquer Diretor em conjunto com um procurador indicado na forma do parágrafo primeiro deste artigo, nos limites de seu mandato;
- (c) mediante autorização do Conselho de Administração, por 2 (dois) procuradores constituídos na forma do parágrafo primeiro deste artigo, com mandato especial, especificamente para dar cumprimento e executar obrigações específicas com prazo não superior a um ano;
- (d) por qualquer Diretor, isoladamente, sem as formalidades previstas neste artigo, nos casos de recebimento de citações ou notificações judiciais e na prestação de depoimentos pessoais, nos casos permitidos em lei, bem como por prepostos nomeados, por via epistolar;
- (e) por advogado(s) isoladamente ou em conjunto, por meio de procuração, em processos judiciais ou administrativos, na forma do parágrafo primeiro deste Estatuto; e
- (f) por paralegal(is) (despachantes) ou empregado(s), isoladamente ou em conjunto, por meio de procuração, para prática de atos ordinários em processos ou procedimentos de qualquer natureza perante a administração pública direta ou indireta, federal, estadual, distrital ou municipal, sempre com objeto específico e prazo determinado.

**Parágrafo Primeiro** – As procurações serão sempre outorgadas em nome da Companhia necessariamente por 2 (dois) Diretores e terão prazo de validade não superior a 12 (doze) meses, ressalvadas as procurações para o foro em geral e mais os atos extrajudiciais de representação e defesa perante pessoas jurídicas, de direito público ou privado ("ad judicia" e "et extra"), que poderão ser outorgadas por prazo de validade indeterminado.

**Parágrafo Segundo** – Sem prejuízo do disposto no caput e no parágrafo primeiro deste artigo, os atos a seguir enumerados deverão conter, obrigatoriamente, as assinaturas dos 2 (dois) Diretores:

- (a) Outorga de procurações com poderes para, em nome da HB Multiserviços, assinar ordens de pagamento, cheques, notas promissórias e demais títulos de crédito e instrumentos representativos de transações desempenhadas pela HB Multiserviços;
- (b) A celebração de quaisquer contratos de financiamento e empréstimo em nome da HB Multiserviços;
- (c) A prestação de garantias em negócios de interesse da HB Multiserviços;
- (d) A aprovação de despesas, investimentos e/ou imobilização de quaisquer pagamentos;
- (e) A venda de quaisquer ativos da Companhia.

**ARTIGO 20** – A remuneração dos Diretores é fixada global e anualmente pela Assembleia Geral e pode ser partilhada pela Assembleia Geral ou pelo Conselho de Administração.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

§ 1º – A verba para honorários "pro-labore" paga em duodécimos, salvo deliberação do Conselho de Administração ou da Assembleia Geral.

§ 2º – O empregado de alto nível, eleito pelo Conselho de Administração para o cargo de Diretor, enquanto no exercício do cargo, pode ter o contrato de trabalho suspenso, conforme deliberação do Conselho de Administração.

§ 3º – Qualquer bonificação ou remuneração extraordinária da Diretoria deverá ser autorizada pelo Conselho de Administração, mediante o voto unânime da totalidade de seus membros.

**ARTIGO 21** – A Diretoria reunir-se-á por convocação de qualquer dos diretores, sempre que necessário para atender aos interesses sociais, sendo obrigatória sua manifestação prévia à Reunião do Conselho de Administração que deliberar sobre qualquer transação ou conjunto de transações entre a Companhia e (i) seus acionistas controladores; e/ou (ii) sociedades das quais os acionistas controladores tenham participação.

§ 1º – As decisões da Diretoria tomar-se-ão por maioria de votos dos membros presentes, cabendo ao Diretor-Presidente, em caso de empate, o voto de qualidade.

§ 2º – As deliberações da Diretoria são lavradas em atas no livro próprio.

### – SEÇÃO III – CONSELHO FISCAL –

**ARTIGO 22** – O Conselho Fiscal da Companhia, de funcionamento não permanente, será composto de no mínimo 3 (três) e no máximo 5 (cinco) membros efetivos e igual número de suplentes, instalado nos termos da legislação em vigor.

§ 1º – Os membros do Conselho Fiscal, pessoas naturais, residentes no Brasil, legalmente qualificados, serão eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, com mandato até a primeira Assembleia Geral Ordinária que se realizar após a eleição, permitida a reeleição.

§ 2º – A posse dos membros do Conselho Fiscal da Companhia, e respectivos suplentes, está condicionada à assinatura do respectivo Termo de Posse, a ser elaborado nos termos legais aplicáveis.

§ 3º – A remuneração dos membros do Conselho Fiscal será fixada anualmente pela Assembleia Geral, observado o disposto no parágrafo 3º do artigo 162 da Lei das S.A.

§ 4º – Compete ao Conselho Fiscal, sem prejuízo de outras atribuições que lhe sejam conferidas em virtude de disposição legal ou por determinação da Assembleia Geral:

(a) fiscalizar, por qualquer de seus membros, os atos dos administradores e verificar o cumprimento dos seus deveres legais e estatutários;

(b) opinar sobre o relatório anual da administração, fazendo constar do seu parecer as informações complementares que julgar necessárias ou úteis à deliberação da Assembleia Geral;

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 15/29

## HB MULTISERVIÇOS

(c) opinar sobre as propostas dos administradores, a serem submetidas à Assembleia Geral, relativas à modificação do capital social, emissão de debêntures ou bônus de subscrição, planos de investimentos ou orçamentos de capital, distribuição de dividendos, transformação, incorporação, fusão ou cisão da Companhia;

(d) denunciar, por qualquer de seus membros, aos órgãos de administração e, se estes não tomarem as providências necessárias para proteção dos interesses da Companhia, à Assembleia Geral, os erros, fraudes ou crimes que descobrirem, e sugerir providências úteis à Companhia;

(e) convocar a Assembleia Geral Ordinária se os administradores retardarem por mais de um mês essa convocação, e a Extraordinária sempre que ocorrerem motivos graves ou urgentes, incluindo na pauta das Assembleias as matérias que considerarem necessárias;

(f) analisar, pelo menos trimestralmente, o balancete e demais demonstrações financeiras elaboradas periodicamente pela Diretoria;

(g) examinar as demonstrações financeiras do exercício social e sobre elas opinar; e

(h) exercer essas atribuições durante a liquidação.

§ 5º – Para a aprovação das matérias submetidas à deliberação do Conselho Fiscal será necessário o voto favorável da maioria de seus membros.

### – CAPÍTULO IV – ASSEMBLEIAS GERAIS DE ACIONISTAS –

ARTIGO 23 – A Assembleia Geral dos Acionistas, nos termos da lei, reunir-se-á:

I - Ordinariamente: nos quatro primeiros meses, depois de findo o exercício social para:

(a) tomar as contas dos administradores, examinar, discutir e votar as demonstrações financeiras;

(b) eleger os membros do Conselho de Administração nas épocas próprias e os integrantes do Conselho Fiscal, quando for o caso;

(c) deliberar sobre a destinação do lucro líquido do exercício, se houver, e a distribuição de dividendos, quando for o caso; e

(d) fixar a remuneração dos administradores.

II - Extraordinariamente: sempre que, mediante convocação legal, os interesses sociais aconselharem ou exigirem a manifestação dos acionistas.

ARTIGO 24 – A Assembleia Geral pode ser instalada e dirigida pelo Presidente do Conselho de Administração ou Vice Presidente do Conselho de Administração. Na hipótese de ausência destes, os acionistas presentes indicarão o Presidente da Assembleia. O secretário da mesa é de livre escolha do Presidente da Assembleia.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVIÇOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1E0CC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.





## HB MULTISERVIÇOS

**ARTIGO 25** – Os anúncios de convocação, publicados na forma e nos termos da lei, conterão, além do local, data e hora da Assembleia, a ordem do dia explicitada e, no caso de reforma do Estatuto, a indicação da matéria.

**Parágrafo Único** – Independentemente dessa formalidade, é considerada regular a Assembleia Geral a que estiver presente a totalidade dos acionistas.

**ARTIGO 26** – Nas Assembleias Gerais, os acionistas deverão apresentar, na sede da Companhia o documento de identidade.

**Parágrafo Único** – Os acionistas representados por procuradores deverão exibir os instrumentos de mandato e os documentos comprobatórios de qualidade em até 2 (dois) dias úteis antecedentes à data de realização da Assembleia Geral, ressalvado, entretanto, que os instrumentos de procuração deverão ser apresentados sempre em original.

### – CAPÍTULO V – EXERCÍCIO SOCIAL E BALANÇO –

**ARTIGO 27** – O exercício social termina em 31 de dezembro de cada ano.

**ARTIGO 28** – Ao final de cada exercício social a diretoria fará elaborar o Balanço Patrimonial e as demais demonstrações financeiras exigidas em lei.

**ARTIGO 29** – Do resultado do exercício, serão deduzidos, antes de qualquer participação, os prejuízos acumulados e a provisão para o imposto de renda.

**ARTIGO 30** – Juntamente com as demonstrações financeiras do exercício, a Diretoria apresentará à Assembleia Geral, para aprovação, proposta sobre a destinação do lucro líquido do exercício que remanescer após as seguintes deduções ou acréscimos, realizadas decrescentemente e nessa ordem:

(a) 5% (cinco por cento) para a formação da Reserva Legal, que não excederá de 20% (vinte por cento) do capital social. A constituição da Reserva Legal poderá ser dispensada no exercício em que o saldo da mesma, acrescido do montante das reservas de capital, exceder a 30% (trinta por cento) do Capital Social;

(b) montante destinado à formação de Reservas para Contingências e reversão das formadas em exercícios anteriores;

(c) Lucros a Realizar e Reversão dos Lucros anteriormente registrados nessa reserva que tenham sido realizados no exercício;

(d) 25% (vinte e cinco por cento) para pagamento do dividendo mínimo obrigatório; e

(e) a parcela remanescente do lucro líquido ajustado após o pagamento do dividendo mínimo obrigatório será destinada à Reserva para Investimento e Expansão, que tem por finalidade (i) assegurar recursos para investimentos em bens do ativo permanente, sem prejuízo de retenção

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais

constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



Pag. 17/29

## HB MULTISERVIÇOS

de lucros nos termos do artigo 196 da Lei das S.A.; e (ii) reforço de capital de giro; podendo ainda (iii) ser utilizada em operações de resgate, reembolso ou aquisição de ações do capital da Companhia, podendo a Assembleia Geral deliberar sua dispensa na hipótese de pagamento de dividendos adicionais ao dividendo mínimo obrigatório.

**ARTIGO 31** – A Companhia, por deliberação do Conselho de Administração, pode levantar balanço semestral e declarar dividendos à conta de lucro apurado nesses balanços. A Companhia poderá levantar balanço e distribuir dividendos em períodos menores, desde que o total dos dividendos pagos em cada semestre do exercício não exceda o montante das reservas de capital. O Conselho de Administração poderá declarar dividendos intermediários, à conta de lucros acumulados ou de reservas de lucros existentes no último balanço anual ou semestral.

**Parágrafo Único** – Mediante aprovação do Conselho de Administração, *ad referendum* da Assembleia Geral Ordinária, poderá a Companhia pagar ou creditar juros aos acionistas, a título de remuneração do capital próprio destes últimos, observada a legislação aplicável. As eventuais importâncias assim desembolsadas poderão ser imputadas ao valor do dividendo obrigatório.

### - CAPÍTULO VI – DISSOLUÇÃO, LIQUIDAÇÃO E EXTINÇÃO -

**ARTIGO 32** – A Companhia entra em liquidação, dissolução e extinção nos casos previstos em lei.

**Parágrafo Único** – Ao Conselho de Administração compete nomear o liquidante e a Assembleia Geral determinar o modo de liquidação e eleger o Conselho Fiscal, para funcionar durante o período de liquidação.

### - CAPÍTULO VII – ARBITRAGEM -

**ARTIGO 33** – A HB Multiserviços S.A., seus acionistas, administradores e eventuais membros do Conselho Fiscal concordam que toda e qualquer questão, disputa, controvérsia, conflito ou reclamação proveniente ou relacionada às obrigações, execução, condições e/ou interpretação deste Estatuto Social, incluindo assuntos relacionados à existência, validade, eficácia ou nulidade de qualquer de suas disposições, bem como relacionado a qualquer disposição sobre a remuneração ou bonificação de seus administradores, diretores ou conselheiros, é solucionada por meio de arbitragem, obrigatoriamente, independentemente de qualquer outra previsão, conduzida de acordo com o Regulamento da Câmara da FGV de Conciliação e Arbitragem vigente à época da arbitragem ("Regulamento da Arbitragem"), e em observância à Lei nº 9.307/96. A Câmara FGV de Conciliação e Arbitragem ("CCA") ficará encarregada de administrar e conduzir a arbitragem.

**§1º** – O Tribunal Arbitral será composto por 3 (três) árbitros, devendo um deles ser nomeado pela requerente, no requerimento de arbitragem, e outro pela requerida, na resposta ao requerimento de arbitragem. Se a disputa envolver múltiplas partes, seja como requerentes ou requeridas, os requerentes, em conjunto, nomearão 1 (um) árbitro, no requerimento de arbitragem, e os requeridos, em conjunto, nomearão o outro árbitro na resposta ao requerimento de arbitragem. Os árbitros nomeados deverão indicar, no prazo de 15 (quinze) dias, o terceiro árbitro, que será o Presidente do Tribunal Arbitral.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

**§2º** – No caso de uma das partes, ou conjunto de partes, não nomear um árbitro ou no caso de os árbitros nomeados por elas não chegarem a um consenso quanto à nomeação do terceiro árbitro dentro do prazo acima estipulado, caberá ao Diretor da CCA realizar tal nomeação, no prazo de 15 (quinze) dias a contar do pedido, por escrito, de qualquer uma das partes.

**§3º** – A arbitragem será realizada na Cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, onde o laudo arbitral deverá ser emitido, e será conduzida em língua portuguesa. O Tribunal Arbitral deve decidir com base na legislação brasileira e nos termos deste Estatuto Social.

**§4º** – O Tribunal Arbitral é competente para conceder medidas urgentes de acordo com os termos deste Estatuto Social e a lei aplicável, incluindo, sem limitações, liminares permanentes ou provisórias e execução específica de qualquer das obrigações aqui criadas. Sem prejuízo à validade da cláusula compromissória, as Partes podem, se e quando necessário, requerer assistência e/ou medidas judiciais ao Judiciário com o intuito de (a) executar obrigações que admitem imediata execução específica; (b) para instauração do procedimento arbitral; e (c) obter medidas coercitivas ou cautelares, ou procedimentos de natureza preventiva ou provisória antes da constituição do Tribunal Arbitral, restando entendido que após a apreciação destas medidas pelo Poder Judiciário, a competência total e exclusiva de decidir sobre todas e quaisquer questões, tanto as relacionadas ao procedimento cautelar, quanto às relacionadas ao mérito, que deram ensejo ao requerimento de tais medidas, deverá retornar ao Tribunal Arbitral a ser instituído. O requerimento de qualquer medida concernente a esta cláusula não representará qualquer renúncia à cláusula de arbitragem ou à absoluta jurisdição do Tribunal Arbitral. Para os fins deste Parágrafo Quarto, fica eleito o foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro.

**§5º** – O Tribunal Arbitral fica desde já autorizado a decidir sobre questões que se relacionem com esse estatuto Social, mas cujas obrigações constem de outros instrumentos, podendo, conforme o caso, proceder à consolidação de procedimentos de arbitragem que tenham sido instaurados posteriormente com fundamento nesses instrumentos. A competência para a consolidação de procedimentos caberá ao Tribunal Arbitral que for constituído primeiramente, o qual deverá, ao decidir sobre a conveniência da consolidação, levar em consideração os seguintes requisitos (i) a nova disputa possua questões de fato e de direito em comum com a disputa pendente; (ii) nenhuma das partes da nova disputa ou da disputa pendente seja indevidamente prejudicada; e (iii) a consolidação não resulte em atrasos injustificados para a disputa pendente. Qualquer determinação de consolidação emitida por um Tribunal Arbitral será vinculante às partes envolvidas nos procedimentos em questão.

**§6º** – Todos os custos e despesas da arbitragem, incluindo custas da arbitragem e honorários do Tribunal Arbitral, serão arcados em partes iguais, por cada um dos envolvidos na arbitragem, na forma e prazos determinados pelo Tribunal Arbitral.

**§7º** – Qualquer decisão do Tribunal Arbitral é final e vinculante para cada parte que foi parte na disputa, sendo que o laudo arbitral pode ser executado em qualquer foro que tenha jurisdição, incluindo o foro que tenha jurisdição sobre a parte ou seus bens.

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVIÇOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



- CAPÍTULO VIII - ACORDO DE AÇIONISTAS -

**ARTIGO 34** - A Companhia e seus administradores observarão os eventuais acordos de acionistas arquivados em sua sede social, sendo expressamente vedado aos integrantes da mesa diretora das Assembleias Gerais acatar declaração de voto de qualquer acionista signatário de tal acordo que tiver sido proferida contrariamente às disposições de referido instrumento. É também expressamente vedado à Companhia aceitar e proceder a transferência de suas ações em desrespeito ao estabelecido em tais acordos de acionistas.

- CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS -

**ARTIGO 35** - A Companhia, a qualquer tempo, tendo em vista aperfeiçoar seus serviços e adaptar-se às novas técnicas de administração, poderá adotar processos mecânicos de emissão e autenticação de documentos de efeitos mercantis, obedecendo a padrões e sistemas consagrados pelos usos e costumes do comércio.

**ARTIGO 36** - Os acionistas da Companhia deverão e farão ainda obedecer aos requisitos dispostos em instrumentos celebrados com qualquer órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta federal, estadual, distrital ou municipal celebrado pela Companhia ou por sociedades coligadas, controladas ou subsidiárias integrais, além de quaisquer requisitos posteriormente emitidos por parte da administração. É vedado à sociedade conceder financiamento ou garantias de qualquer espécie a acionistas, sob qualquer modalidade, para negócios estranhos ou interesses sociais, bem como praticar qualquer ato de liberalidade, observadas as exceções previstas neste Estatuto e autorizadas pela Assembleia Geral.

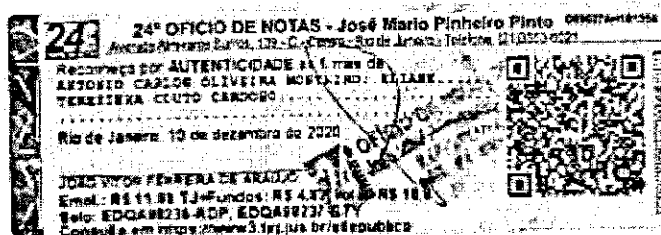
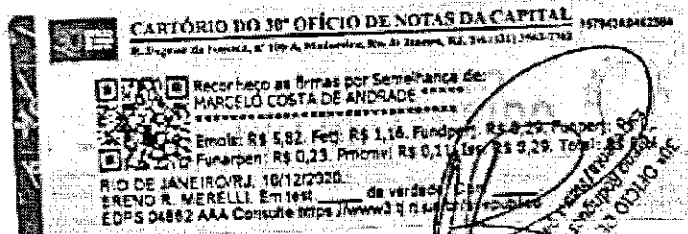
**ARTIGO 37** - Os casos e omissões deste Estatuto são resolvidos pela Assembleia Geral e na forma da Lei nº 6.404/76, além de outras leis e normativos em vigor, pertinentes à matéria.

Antonio Carlos Oliveira Monteiro  
Presidente da mesa

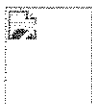
Marcelo Costa de Andrade  
Secretário

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
SÓCIO

ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO  
SÓCIA



VISTO DO ADVOGADO:  
PATRICIA VILALBA  
OAB-RJ 207.750



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA - CNPJ

## DOCUMENTO BÁSICO DE ENTRADA DO CNPJ

A análise e o deferimento deste documento serão efetuados pelo seguinte órgão:

- Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

PROTOCOLO REDESIM  
RJP2000240871

### 01. IDENTIFICAÇÃO

NOME EMPRESARIAL (firma ou denominação)  
HB MULTISERVICOS S.A.

Nº DE INSCRIÇÃO NO CNPJ  
00.768.165/0001-08

### 02. MOTIVO DO PREENCHIMENTO

RELAÇÃO DOS EVENTOS SOLICITADOS / DATA DO EVENTO

220 Alteracao do nome empresarial (firma ou denominacao)  
225 Alteracao da natureza juridica  
247 Alteracao de capital social  
202 Alteracao da pessoa fisica responsavel perante o CNPJ  
Quadro de Sócios e Administradores - QSA

Número de Controle: RJ12702184 - 00768165000108

### 03. DOCUMENTOS APRESENTADOS



FCPJ



QSA

### 04. IDENTIFICAÇÃO DO PREPOSTO

NOME DO PREPOSTO

CPF DO PREPOSTO

### 05. IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DA PESSOA JURÍDICA



Responsável



Preposto

NOME

FABIO ABREU DA SILVA

CPF

035.484.477-67

LOCAL E DATA

ASSINATURA (com firma reconhecida)

### 06. RECONHECIMENTO DE FIRMA

IDENTIFICAÇÃO DO CARTÓRIO

### 07. RECIBO DE ENTREGA

CARIMBO COM DATA E ASSINATURA DO FUNCIONARIO DA UNIDADE  
CADASTRADORA



## HB MULTISERVIÇOS

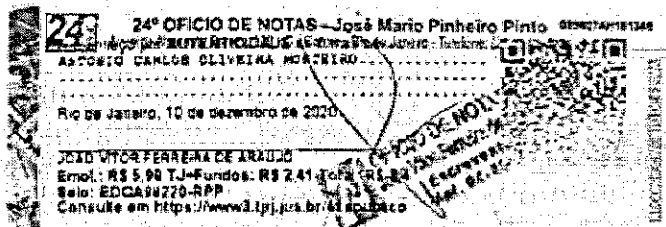
Anexo II

### TERMO DE POSSE

Para efeitos do Artigo 149 da Lei 6.404/76, é empossado mediante assinatura do presente termo, o Sr. **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, divorciado, empresário, inscrito CPF sob o nº 003.232.607-64, documento de identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP-RJ, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, para exercer o cargo de Presidente do Conselho de Administração da HB MULTISERVIÇOS S.A. pelo prazo de 3 (três) anos contados da data de assinatura do presente termo. O membro do Conselho ora eleito declara que não está impedido por lei especial, nem condenado à pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública ou a propriedade.

Rio de Janeiro, 27 de novembro de 2020.

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO



Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVIÇOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D564E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 22/29

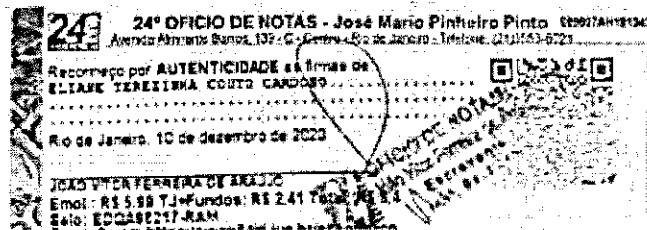
## HB MULTISERVIÇOS

### TERMO DE POSSE

Para efeitos do Artigo 149 da Lei 6.404/76, é empossada mediante assinatura do presente termo, a Sra. **ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**, brasileira, casada em regime de comunhão parcial de bens, comerciante, inscrita no CPF sob o nº 002.465.267-93, portadora da carteira de identidade no 07833095-8, expedida pela Detran/RJ, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Augusto Cardoso, nº 20, ap. 303, Freguesia, CEP nº 22.743-620, para exercer o cargo de Conselheira do Conselho de Administração da HB MULTISERVIÇOS S.A. pelo prazo de 3 (três), anos contados da data de assinatura do presente termo. O membro do Conselho ora eleito declara que não está impedido por lei especial, nem condenado à pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública ou a propriedade.

Rio de Janeiro, 27 de novembro de 2020.

  
ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO



Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



## HB MULTISERVIÇOS

### TERMO DE POSSE

Para efeitos do Artigo 149 da Lei 6.404/76, é empossada mediante assinatura do presente termo, a Sra. **FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA**, brasileira, nutricionista, inscrita no CPF sob o nº 728.050.647-04, portadora da carteira de identidade no 04685207-5, expedida pelo IFP, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Presidente Nereu Ramos, nº 936, ap. 201, Recreio dos Bandeirantes, CEP nº 22.795-080, para exercer o cargo de Conselheira do Conselho de Administração da HB MULTISERVIÇOS S.A. pelo prazo de 3 (três) anos contados da data de assinatura do presente termo. O membro do Conselho ora eleito declara que não está impedido por lei especial, nem condenado à pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública ou a propriedade.

Rio de Janeiro, 27 de novembro de 2020.

  
FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA

27/11/2020 14:10:10  
RUA LUIZ DE JESUS O SANTOS, 1072-20027-0007, Laranjeiras, Rio de Janeiro - RJ, CEP 22.250-000

Reconheço as assinaturas por Semelhança de:  
**FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA**

Emplo: R\$ 5,82. Fec: R\$ 1,16. Fundper: R\$ 0,29. Funper: R\$ 0,29  
Funarpen: R\$ 0,23. Prcmiv: R\$ 0,11. Iss: R\$ 0,30. Total: R\$ 8,10.

Rio de Janeiro/RJ, 10/12/2020  
ANDRÉ LUIZ DE JESUS O SANTOS. Em test. da veracidade  
EDPJ 05348 DYN Consulte <https://www3.rj.gov.br/jusbrasilpublico>

574816742

Digitalizada com CamScanner

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVIÇOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVIÇOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.





## HB MULTISERVIÇOS

HB MULTISERVIÇOS S.A.  
CNPJ Nº 00.768.165/0001-08

### ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO REALIZADA EM 20 DE DEZEMBRO DE 2020

#### I. DIA, HORA E LOCAL:

Assembleia realizada no dia 20 de dezembro de 2020 às 12:00 horas, na sede social da Companhia, na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, CEP 22740-360.

#### II. PRESENÇA:

Compareceram à reunião a totalidade dos membros do Conselho de Administração, quais sejam o Sr. **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, divorciado, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, portador da carteira de identidade nº 089885370, expedida pelo IFP-RJ e inscrito no CPF/ME sob o nº 003.232.607-64, a Sra. **ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**, brasileira, casada em regime de comunhão parcial de bens, comerciante, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Augusto Cardoso, nº 20, ap. 303, Freguesia, CEP nº 22.743-620, portadora da carteira de identidade nº 07833095-8, expedida pela Detran/RJ, e inscrita no CPF/ME sob o nº 002.465.267-93, e a Sra. **FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA**, brasileira, solteira, nutricionista, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Presidente Nereu Ramos, nº 936, apto 201, Recreio dos Bandeirantes, CEP nº 22.795-080, portadora da carteira de identidade nº 04685207-5, expedida pelo IFP/RJ e inscrita no CPF/ME sob o nº 728.050.547-04.

#### III. MESA:

Presidente: Antonio Carlos Oliveira Monteiro  
Secretário: Marcelo Costa de Andrade

#### IV. ORDEM DO DIA:

1.1. Eleição dos 2 (dois) membros da Diretoria, na forma do art. 16 do Estatuto Social da Companhia.

#### V. DELIBERAÇÕES:

Iniciados os trabalhos, o Presidente do Conselho de Administração reportou-se à Ordem do Dia, tendo sido deliberado por unanimidade o seguinte:



## HB MULTISERVIÇOS

1. Aprovar a eleição dos membros da Diretoria a seguir identificados para exercerem a gestão pelo prazo de 3 (três) anos a contar da assinatura do Termo de Posse:

- (a) Diretor Presidente: FABIO ABREU DA SILVA, brasileiro, divorciado, portador da carteira de identidade nº 2101946640, expedida pelo CNH/RJ, inscrito no CPF/ME sob o nº 035.484.477-67, residente na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Av. dos Maracajais, nº 1.501, bloco 7, apartamento 304, CEP nº 22.720-400; e
- (b) Diretora Administrativa: ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO, brasileira, comerciante, casada em regime de comunhão parcial de bens, portadora da carteira de identidade nº 07833095-8, expedida pela Detran/RJ, e inscrita no CPF /ME sob o nº 002.465.267-93, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Augusto Cardoso, nº 20, ap. 303, Freguesia, CEP nº 22.743-620.

2. Os Diretores ora eleitos declaram expressamente em seus Termos de Posse: (i) não estarem impedidos por lei especial, ou condenados por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, contra a economia popular, a fé pública ou a propriedade, ou a pena criminal que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, como previsto no § 1º do artigo 147 da Lei nº 6.404/76; (b) que atendem ao requisito de reputação ilibada estabelecido pelo § 3º do artigo 147 da Lei nº 6.404/76; e (c) que não ocupam cargos em Companhia ou Sociedade que possa ser considerada concorrente da Companhia; e não têm, nem representam, interesses conflitantes com o da Companhia, na forma dos incisos I e II do § 3º, do artigo 147, da Lei nº 6.404/76.

3. Autorizada a lavratura da presente ata em forma de sumário.

### ENCERRAMENTO:

Nada mais havendo a tratar, o Sr. Presidente declarou suspensos os trabalhos pelo tempo necessário à lavratura desta ata em livro próprio, a qual foi lida, aprovada por todos e assinada.

Rio de Janeiro, 20 de dezembro de 2020.

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
PRESIDENTE

MARCELLO COSTA DE ANDRADE  
SECRETARIO

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO  
PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO  
CONSELHEIRA

FLORA CONCEIÇÃO DOS SANTOS SENRA  
CONSELHEIRA

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 29/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E790E757651A1ECCC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.





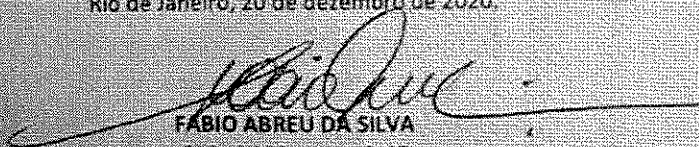
## HB MULTISERVIÇOS

### TERMO DE POSSE

Aos 30 dias do mês de novembro de 2020, compareceu à sede HB MULTISERVIÇOS S.A., sociedade empresária inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08 ("Companhia"), o Sr. **FABIO ABREU DA SILVA**, brasileiro, divorciado, portador da carteira de identidade nº 2101946640, expedida pelo CNH/RJ, inscrito no CPF/ME sob o nº 035.484.477-67, residente na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Av. dos Mananciais, nº 1.501, bloco 7, apartamento 304, CEP nº 22.720-400, para exercer o cargo de Diretor Presidente da HB MULTISERVIÇOS S.A., por deliberação unânime dos Conselheiros do Conselho de Administração da Companhia, conforme reunião deliberativa nesta data, com mandato pelo prazo de 3 (três) anos contados da data de assinatura do presente termo.

O Diretor da Sociedade ora empessado declara, sob as penas da lei (a) que não está impedido por lei especial, ou condenado por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, contra a economia popular, a fé pública ou a propriedade, ou a pena criminal que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, como previsto no § 1º do artigo 147 da Lei nº 6.404/76; (b) que atende ao requisito de reputação ilibada estabelecido pelo § 3º do artigo 147 da Lei nº 6.404/76; e (c) que não ocupa cargo em sociedade que possa ser considerada concorrente da Companhia, e não têm, nem representa, interesse conflitante com o da Companhia, na forma dos incisos I e II do § 3º, do artigo 147, da Lei nº 6.404/76.

Rio de Janeiro, 20 de dezembro de 2020.

  
**FABIO ABREU DA SILVA**  
CPF nº 035.484.477-67



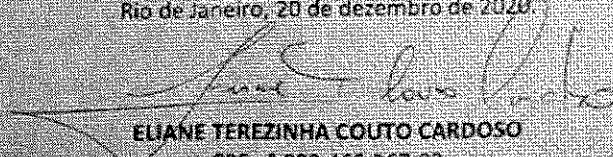
## HB MULTISERVIÇOS

### TERMO DE POSSE

Aos 30 dias do mês de novembro de 2020, compareceu à sede HB MULTISERVIÇOS S.A., sociedade empresária inscrita no CNPJ sob o nº 00.768.165/0001-08 ("Companhia"), a Sra. **ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**, brasileira, comerciante, casada em regime de comunhão parcial de bens, portadora da carteira de identidade nº 07833095-8, expedida pela Detran/RJ, e inscrita no CPF/ME sob o nº 002.465.267-93, residente e domiciliada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Rua Augusto Cardoso, nº 20, ap. 303, Freguesia, CEP nº 22.743-620, para exercer o cargo de Diretora Administrativa da HB MULTISERVIÇOS S.A., por deliberação unânime dos Conselheiros do Conselho de Administração da Companhia, conforme reunião deliberativa nesta data, com mandato pelo prazo de 3 (três) anos contados da data de assinatura do presente termo.

A Diretor da Sociedade ora empossada declara, sob as penas da lei (a) que não está impedida por lei especial, ou condenado por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, contra a economia popular, a fé pública ou a propriedade, ou a pena criminal que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, como previsto no § 1º do artigo 147 da Lei nº 6.404/76; (b) que atende ao requisito de reputação ilibada estabelecido pelo § 3º do artigo 147 da Lei nº 6.404/76; e (c) que não ocupa cargo em sociedade que possa ser considerada concorrente da Companhia, e não têm, nem representa, interesse conflitante com a da Companhia, na forma dos incisos I e II do § 3º do artigo 147, da Lei nº 6.404/76.

Rio de Janeiro, 20 de dezembro de 2020.

  
**ELIANE TEREZINHA COUTO CARDOSO**

CPF nº 002.465.267-93



### IDENTIFICAÇÃO DOS ASSINANTES

CERTIFICO QUE O ATO DA HB MULTISERVICOS LTDA, NIRE 33.2.0990628-3, PROTOCOLO 00-2020/280890-4, ARQUIVADO EM 05/02/2021, SOB O NÚMERO (S) 33300336745 (DEMAIS CONSTANTES NA CAPA), FOI ASSINADO DIGITALMENTE.

| CPF/CNPJ       | Nome                 |
|----------------|----------------------|
| 309.351.487-87 | SUELY MARTINS TORRES |

05 de fevereiro de 2021.

Bernardo Feijó Sampaio Berwanger  
Secretário Geral

1/1

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Nome: HB MULTISERVICOS LTDA

Nome Novo: HB MULTISERVICOS S.A.

NIRE: 332.0990628-3 Protocolo: 00-2020/280890-4 Data do protocolo: 28/12/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 05/02/2021 SOB O NÚMERO 33300336745, 00004011535 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: AE390192E4BB5708E96E96E790E757651A1ECC8D7E09F93E0849B67D584E337

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o n° de protocolo.



**SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA**

Sistema Integrado de Cadastro de Contribuintes do ICMS do Estado do Rio de Janeiro

**Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral****CNPJ/CPF**

40.494.483/0001-42

**Inscrição Estadual**

11.957.790

**Data da concessão da inscrição**

22/01/2021

**Nóme empresarial**

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

**Título do estabelecimento**

INFINITY

**Natureza Jurídica**

Sociedade Empresária Limitada

**Tipo de unidade principal**

Unidade Operacional

**Regime de apuração**

Regime normal de tributação - Confronto débito e crédito

**Endereço do estabelecimento**

ETR Do Tindiba, 00316 PECHINCHA - RIO DE JANEIRO RJ 22.740-360

**Situação cadastral**

Habilitada

**Data da situação cadastral**

22/01/2021

**Atividades econômicas (CNAE)****Principal**

56.20-1/01 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

**Secundárias**

56.11-2/01 - RESTAURANTES E SIMILARES

56.20-1/02 - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ

78.10-8/00 - SELEÇÃO E AGENCIAMENTO DE MÃO-DE-OBRA

78.30-2/00 - FORNECIMENTO E GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS PARA TERCEIROS

81.21-4/00 - LIMPEZA EM PRÉDIOS E EM DOMICÍLIOS

81.30-3/00 - ATIVIDADES PAISAGÍSTICAS

**Unidade de cadastro**

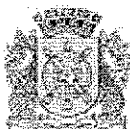
AFR 64.09 - AFR 64.09 - Capital

**Unidade de fiscalização**

AFR 64.09 - AFR 64.09 - Capital

**Observação**

Regime normal desde 22/01/2021. Documentos fiscais emitidos podem gerar crédito.



Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro  
Secretaria Municipal de Fazenda  
Subsecretaria de Tributação e Fiscalização  
Coordenadoria do ISS e Taxas

| INSCRIÇÃO MUNICIPAL | DATA DA INSCRIÇÃO |
|---------------------|-------------------|
| 1.286.082-0         | 08/03/2021        |

**COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL**

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOME OU NOME EMPRESARIAL                          | INFINITY MULTISERVICOS LTDA                                                                                                                                                                                                              |
| NOME FANTASIA                                     | INFINITY                                                                                                                                                                                                                                 |
| CPF OU CNPJ                                       | 40.494.483/0001-42                                                                                                                                                                                                                       |
| ATIVIDADES ECONÔMICAS                             | 258172 - LOCACAO DE MAO DE OBRA<br>210013 - AGENCIAMENTO DE EMPREGO<br>255033 - CONSERVACAO E LIMPEZA DE IMOVEIS<br>258628 - JARDINAGEM<br>433160 - RESTAURANTE<br>433268 - BUFE<br>433276 - FORNECIMENTO DE REFEICOES P/CONSUMO EXTERNO |
| RESTRIÇÕES                                        | VEDADOS INCOMODOS E PREJUIZOS A VIZINHANCA                                                                                                                                                                                               |
| GERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DO ISS                   | 3                                                                                                                                                                                                                                        |
| GERÊNCIA REGIONAL DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO | 4                                                                                                                                                                                                                                        |
| ENDEREÇO COMPLETO                                 | ETR DO TINDIBA, 316, PECHINCHA<br>22740-360                                                                                                                                                                                              |
| SITUAÇÃO CADASTRAL                                | ATIVO                                                                                                                                                                                                                                    |
| DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL                        | 13/03/2021                                                                                                                                                                                                                               |

Aprovado pela Resolução SMF Nº 2829 de 09 de dezembro de 2014.

Emitido no dia 10/08/2022 às 14:28.

## Consulta Quadro de Sócios e Administradores - QSA

|                          |                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------|
| <b>CNPJ:</b>             | 40.494.483/0001-42                      |
| <b>NOME EMPRESARIAL:</b> | INFINITY MULTISERVICOS LTDA             |
| <b>CAPITAL SOCIAL:</b>   | R\$2.000.000,00 (Dois milhões de reais) |

O Quadro de Sócios e Administradores(QSA) constante da base de dados do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) é o seguinte:

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| <b>Nome/Nome Empresarial:</b> | ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO |
| <b>Qualificação:</b>          | 05-Administrador                 |

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Nome/Nome Empresarial:</b> | HB MULTISERVICOS S.A. |
| <b>Qualificação:</b>          | 22-Sócio              |

Para informações relativas à participação no QSA, acessar o e-CAC com certificado digital ou comparecer a uma unidade da RFB.

Emitido no dia 10/08/2022 às 14:26 (data e hora de Brasília).



## CONTRATO Nº 172/2022

### **CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSS VIVA RIO E A EMPRESA INFINITY MULTISERVICOS LTDA, 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 **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, 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, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas**, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSS Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**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 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.

**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 **20 de setembro de 2022** e término em **19 de dezembro de 2022**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da CONTRATANTE, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

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

**Parágrafo Segundo** - Caso haja processo licitatório para contratação do serviço objeto deste contrato, e o mesmo seja concluído antes do encerramento da vigência deste, o presente contrato 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\$ 328.187,76 (Trezentos e vinte e oito mil, cento e oitenta e sete reais e setenta e seis centavos)**, cujo valor mensal será em média **R\$ 109.395,92 (Cento e nove mil, trezentos e noventa e cinco reais e noventa e dois centavos)**. O valor do mensal do contrato será calculado mediante efetiva execução do serviço, conforme tabela abaixo:

| REFEIÇÕES             | VALOR UNITÁRIO | QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA | ESTIMATIVA MENSAL |
|-----------------------|----------------|----------------------------|-------------------|
| DESJEJUM              | R\$ 8,10       | 1.500                      | R\$ 12.150,00     |
| COLAÇÃO               | R\$ 5,20       | 1.500                      | R\$ 7.800,00      |
| ALMOÇO                | R\$ 16,00      | 1.500                      | R\$ 24.000,00     |
| LANCHE                | R\$ 8,77       | 1.500                      | R\$ 13.155,00     |
| JANTAR                | R\$ 16,00      | 1.500                      | R\$ 24.000,00     |
| CEIA                  | R\$ 8,55       | 1.500                      | R\$ 12.825,00     |
| LANCHE PÓS ENDOSCOPIA | R\$ 8,70       | 330                        | R\$ 2.871,00      |

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| MÉDIA DIÁRIA      | <b>R\$ 3.261,50</b>  |
| ESTIMATIVA MENSAL | <b>R\$ 96.801,00</b> |

| RH       | VALOR UNITÁRIO | QUANTIDADE | VALOR MENSAL  |
|----------|----------------|------------|---------------|
| COPEIRAS | R\$ 3.148,73   | 4          | R\$ 12.594,92 |



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](mailto: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](mailto:notaseatestos@vivario.org.br) juntamente com o relatório assinado e a documentação necessária, descrita nos parágrafos acima;
- e) área de protocolo da OSS Viva Rio providencia o segundo atesto;
- f) nota fiscal é enviada ao setor Financeiro para pagamento em 28 dias, a contar da data do recebimento da nota, relatórios e documentação;
- g) o setor Financeiro faz o pagamento da nota fiscal e envia comprovantes à Prestação de Contas.





## CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO:

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

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

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

**R** = valor do reajuste;

**I** = índice IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

**Io** = índice do IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;

**Po** = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

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

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

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

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

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

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

## CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre o município do Rio de Janeiro e a OSS 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 cominações legais, a licitante poderá ficar impedida de contratar com o Viva Rio pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de:

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



### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES**

Em consonância com o Programa de Integridade da OSS Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria OSS 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 OSS 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](mailto:faleconosco@vivario.org.br) e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES**

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

#### **CONTRATANTE – OSS 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: [gestão.contratos@vivario.org.br](mailto:gestão.contratos@vivario.org.br)

II. A CONTRATADA nomeia a Sr<sup>a</sup>. Flora Conceição dos Santos Senra, como seu preposto, que será o interlocutor perante a CONTRANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

#### **CONTRATADA - INFINITY MULTISERVICOS LTDA**

Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.725-422

Telefone: 21 2425-5791

Atenção: Sr. Antônio Carlos Oliveira Monteiro

E-mail: [licitacao.infinity316@gmail.com](mailto:licitacao.infinity316@gmail.com)

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 SEXTA - DO FORO

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

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

Rio de Janeiro, 20 de setembro de 2022

  
\_\_\_\_\_  
**VIVA RIO**

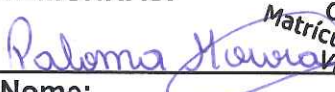
JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO  
Coordenação Geral de Saúde  
CRM: 52.60525-9  
Matrícula: 22934  
VIVA RIO

INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142

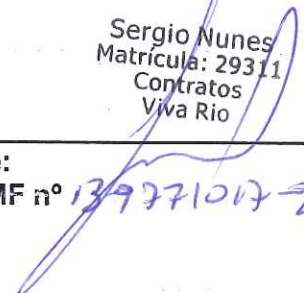
Assinado de forma digital por  
INFINITY MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.09.29 11:47:13  
-03'00'

\_\_\_\_\_  
**INFINITY MULTISERVICOS LTDA**

### TESTEMUNHAS:

1ª)   
Nome: **Paloma Moura**  
CPF/MF nº **155.227.617-17**

Paloma Moura  
Contratos  
Matrícula N1160092  
Viva Rio

2ª)   
Nome: **Sergio Nunes**  
CPF/MF nº **139771017-2**

Sergio Nunes  
Matrícula: 29311  
Contratos  
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: INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha – Rio de Janeiro, RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha – Rio de Janeiro, RJ, CEP 22.725-422.

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

- que a 2ª Transigente desenvolverá para a 1ª transigente a prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela OSS Viva Rio dentro do Hospital Municipal da Piedade (HMP), no município do Rio de Janeiro.
- que a 2ª transigente estará recebendo informações do processo de negócios da entidade, apoiando-se na estrutura e infraestrutura da mesma, para a execução de serviços, bem como contando com o suporte técnico e de informações técnicas de outros setores, que digam respeito aos inclusive a parceiros e colaboradores;
- que no decurso da execução do contrato serão divulgados ou entregues pela 1ª Transigente, além de segredos e informações confidenciais que sejam confiadas a 2ª transigente, com a finalidade de permitir o desenvolvimento de sua função ou execução de serviços, em conformidade com a relação firmada com a entidade e do que se encontre ajustado especificamente em seu contrato expresso.

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

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DEFINIÇÕES**



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

**VIVARIO**

Para os fins deste instrumento, entende-se por:

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DIVULGAÇÃO DAS INFORMAÇÕES**

2.1. A 2ª Transigente, a contar da data de início de execução dos serviços, formalizado por ajuste expresso com a entidade, compromete-se e se obriga a:

- a) manter sob absoluto sigilo, pelo prazo de 15 (quinze) anos, de todos os dados e informações institucionais de cunho confidencial que lhe forem transmitidas pela 1ª a 2ª Transigente, visando o desenvolvimento e execução das atividades da Viva Rio, de seus parceiros, colaboradores e usuários;
- b) utilizar dados e informações, exclusivamente, para a finalidade para a qual as mesmas lhe foram transmitidas;
- c) não conferir tratamento aos dados e informações em benefício próprio ou de 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 1ª Transigente, a partir do presente termo e de seu ajuste expresso;



- c) forem independentemente tratadas pelo 2º Transigente, sem utilização direta ou indireta de informações confidenciais da Viva Rio; ou
- d) forem necessariamente divulgadas pela Viva Rio, no cumprimento da lei e/ou de ordem judicial, ficando ressalvado que esta deverá, nesse caso, avisar o 2º Transigente imediatamente, por escrito.

#### **CLÁUSULA QUARTA - PROPRIEDADE DAS INFORMAÇÕES**

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

#### **CLÁUSULA QUINTA - AVISOS**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA - PRAZO DE VIGÊNCIA**

6.1. Este Termo de Acordo permanecerá em vigor pelo período em que vigorar o ajuste expresso existente entre as partes, que é denominado no presente Termo de Contrato principal, sendo este da natureza jurídica que for (de emprego, trabalho, execução de serviços eventuais e não subordinados, convênios, parcerias com ou sem contrapartidas entre entidades jurídicas, entre outros), a contar da data de assinatura do acordo principal, assim sendo, acordando as partes se for o caso, que o presente termo seja assinado com data retroativa à data do ajuste principal, podendo ser prorrogado por igual período por manifestação expressa das Partes. As obrigações constantes no ajuste principal e qualificadas no presente Termo, no mais o definido na Cláusula Segunda - Divulgação das Informações 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. Violação ao sigilo a que se encontre obrigado o 2º Transigente pelo presente Termo, importará em cobrança automática de multa no valor de 30% (trinta por cento) do preço global do contrato ajustado, em caso de se tratar de natureza civil, no caso de se tratar de ajuste de emprego, a multa seja no valor de 12 meses de salário líquido do empregado. No caso de não exercício da cobrança, não haverá prejuízo da aplicação de outras medidas definidas no direito, no sentido de sanções penais e civis.

## CLÁUSULA OITAVA - FORO

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

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

Rio de Janeiro, 20 de setembro de 2022.



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

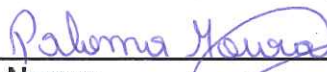
**VIVA RIO**

INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:4049448300  
0142

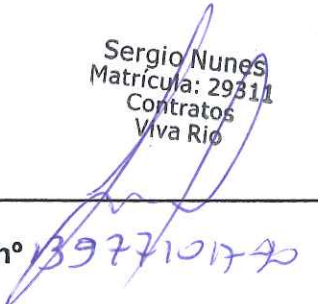
Assinado de forma digital  
por INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.09.29 08:47:19  
+03'00'

**INFINITY MULTISERVICOS LTDA**

### TESTEMUNHAS:

1ª)   
Nome: Paloma Moura  
CPF/MF nº 155.227.617-37

Paloma Moura  
Contratos  
Matrícula N1160092  
Viva Rio

2ª)   
Nome: Sergio Nunes  
CPF/MF nº 139771017-2

Sergio Nunes  
Matrícula: 29311  
Contratos  
Viva Rio



**VIVARIO**

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

**1. DO OBJETO**

Este Termo de Referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de **proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC**, a ser implantado e gerido pela OSS Viva Rio dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**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, de preparo, de fornecimento de 06 (seis) refeições diárias - desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, com acréscimo de colação somente mediante solicitação do nutricionista responsável, bem como de lanches para os pacientes submetidos aos exames de endoscopia e colonoscopia, de acordo com as especificações a serem apresentadas no ANEXO I 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 de cozinhas, copas de nutrição dos andares e despensas, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

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

**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**

|                                      |                                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Hospital Municipal da Piedade</b> | 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 preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.





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

**7.1.3.** Preparar dietas especiais, mediante solicitação formal da 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, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados a pacientes e acompanhantes, e no caso de eventuais surtos tóxico infecção alimentar.

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

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

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

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

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

## **7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:**

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

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

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



### **7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:**

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

### **7.4. Transporte de produtos descartáveis:**

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

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

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

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

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

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

### **7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

## **7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:**

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

## **7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:**

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

## **7.9. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis:**

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

**7.9.2.** Os gêneros a ser em utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados 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 sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

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

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

#### **7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:**

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

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

**7.10.3.** Os utensílios (bandejas, pratos, talheres e os outros de modo geral) utilizados pelos comensais deverão 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 do andar (4º)

#### **7.11. Higienização pessoal:**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

## **8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS**

### **8.1. Uso racional da água:**

A CONTRATADA se compromete a:

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

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

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

d. estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

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

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



## 8.2. Da lavagem de folhas e legumes:

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

- lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,
- picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

## 8.3. Manter a torneira fechada quando:

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

## 8.4. Outras práticas:

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

## 9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

a. devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

b. toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

c. verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;



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

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

- a. a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;
- b. na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitados os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;
- c. a CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;
- d. para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
  - lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;
  - colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;
  - nunca deixá-las de molho depois de cortadas ou descascadas;
  - ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
  - não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;



- cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
- cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

## **11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS**

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 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 estimativa e composição das refeições estão discriminadas no ANEXO I, deste Termo de Referência.

## **16. EQUIPES E ATRIBUIÇÕES**

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

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

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

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

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

**16.1.5.** Horário das refeições

| REFEIÇÃO | PACIENTES | ACOMPANHANTES |
|----------|-----------|---------------|
| Desjejum | 07:00     | 07:00         |
| Colação  | 09:00     | Não há        |
| Almoço   | 12:00     | 12:00         |
| Lanche   | 14:30     | Não há        |
| Jantar   | 17:00     | 17:00         |
| Ceia     | 19:00     | Não há        |

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

#### 16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

| Profissional                               | Atribuição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nutricionistas</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Adequação da estrutura física dos ambientes;</li><li>• Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental;</li><li>• Identificação de desvios e implementação de ações corretivas;</li><li>• Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras de manipulação, entre outras.</li><li>• Responsável pela rotulagem</li><li>• Auxílio nas fichas técnicas de produção</li><li>• Interlocução com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas;</li><li>• Recrutamento e treinamento dos demais profissionais.</li><li>• Planejamento cardápio.</li></ul> |
| <b>Assistente Administrativo</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Participar da elaboração de projetos referentes a melhoria dos serviços da instituição.</li><li>• Coletar dados; elaborar planilhas de cálculos; confeccionar organogramas, fluxogramas e cronogramas; atualizar dados para a elaboração de planos e projetos.</li><li>• Secretariar reuniões e outros eventos;</li><li>• Redigir documentos utilizando redação oficial.</li><li>• Digitar documentos.</li><li>• Utilizar recursos de informática.</li><li>• Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.</li></ul>                                        |
| <b>Auxiliar Administrativo plantonista</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tratar documentos;</li><li>• 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;</li><li>• Submeter pareceres para apreciação da chefia; classificar documentos, segundo critérios pré-estabelecidos; arquivar documentos conforme procedimentos.</li><li>• Preparar relatórios, formulários e planilhas;</li></ul>                                                                                                               |
| <b>Encarregada de Nutrição</b>             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Supervisiona atividades técnicas da unidade, orienta o trabalho do ASG e estoquistas;</li><li>• Acompanha a distribuição das refeições, recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios, para possibilitar melhor rendimento do serviço;</li><li>• Supervisiona a limpeza das copas.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Magarefe</b>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza o corte e beneficiamento de bovinos, porcos, caprinos e aves e desossa.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Separação e seleção de proteínas;</li> <li>• Manutenção do local de trabalho limpo e organizado;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Cozinheiro</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados.</li> <li>• Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha.</li> <li>• 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.</li> <li>• Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento.</li> <li>• Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa.</li> <li>• Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.</li> <li>• Ter experiência prévia.</li> </ul> |
| <b>Auxiliar de cozinha</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha.</li> <li>• Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação do cozinheiro e nutricionista.</li> <li>• Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios.</li> <li>• Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.</li> <li>• Receber, quando solicitado, os alimentos entregues.</li> <li>• Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento.</li> <li>• Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa.</li> <li>• Ajudar no processo de servir o alimento.</li> </ul>                                                                                                      |
| <b>Copeira</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuir as refeições aos clientes e acompanhantes, efetuando logo após o recolhimento dos utensílios.</li> <li>• Acondicionar e distribuir as refeições destinadas a pacientes e funcionários.</li> <li>• Recolher as bandejas e os utensílios usados na distribuição das refeições e transportá-los para a área de higienização.</li> <li>• Organizar as bandejas nos carrinhos e ensacar os talheres e utensílios para servir as refeições.</li> <li>• Recolher, higienizar e distribuir as garrafas de água aos pacientes.</li> <li>• Preparar o carro térmico para a distribuição das refeições nas unidades, verificando etiquetas de identificação dos clientes, seguindo os critérios determinados.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Estoquista</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Armazenar e recepcionar mercadorias;</li> <li>• Aplicar plano de armazenamento consciente;</li> <li>• Manter o estoque e câmaras frigoríficas limpos e organizados;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar PVPS;</li> <li>• Monitorar temperatura do estoque ambiental do estoque, geladeiras e câmaras</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Auxiliar de serviços gerais (ASG)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis.</li> <li>• Realizar lavagem de vidros, retirar lixo, realizar a reposição de material de higiene, bebedouro e manter rotinas de higiene e limpeza.</li> <li>• Possuir cursos de higienização de ambiente alimentar.</li> <li>• Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha.</li> <li>• Fazer separação dos resíduos.</li> </ul> |

**16.3.** A cotação deverá ser feita por tipo de refeição. Estima-se 40 pacientes/dia e 10 acompanhantes/dia nos 7 dias da semana, com as 6 (seis) refeições e 15 pacientes/dia para exames endoscópicos, que deverão receber lanches

| REFEIÇÃO                  | Valor unitário |
|---------------------------|----------------|
| Desjejum                  |                |
| Colação                   |                |
| Almoço                    |                |
| Lanche paciente internado |                |
| Jantar                    |                |
| Ceia                      |                |

## 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. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**19.1.** 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.



**VIVARIO**

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

**20.4.** Deverá disponibilizar 1 copo de água mineral 200 ml por refeição sem custo adicional;

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

- a. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- b. Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- c. Teto: forros em geral e pinturas;
- d. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- e. Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- f. Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- g. Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- h. Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
- i. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
- j. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- l. Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
- m. Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- n. Ar-condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

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

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

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



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

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

**20.11** 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.

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

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

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

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

**20.16.** Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo.

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

**20.18.** 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.

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

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



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

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

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

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

**20.34.** 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.

## **21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

**21.2.** A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela CONTRATADA

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

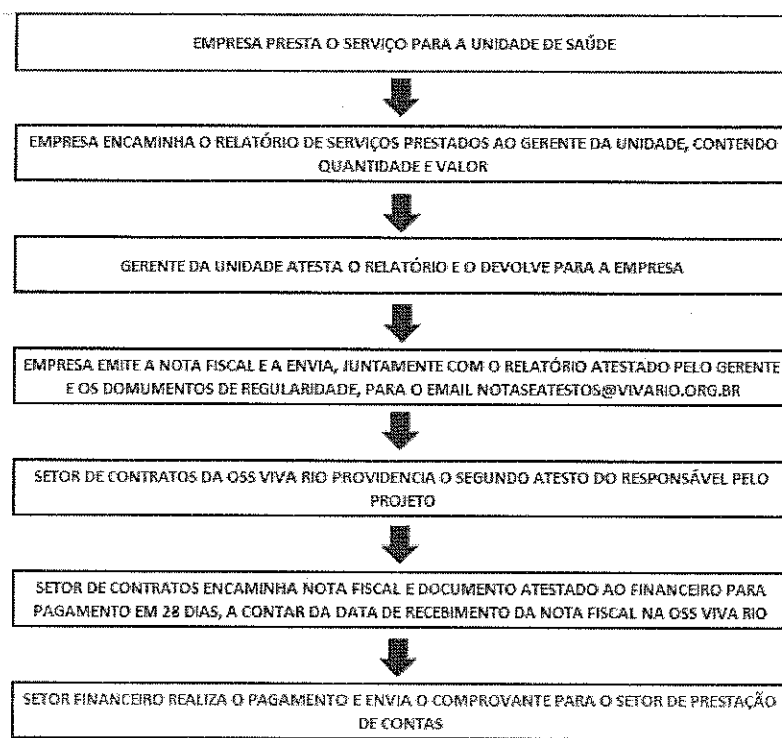
**21.4.** Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do CONTRATO.

## **22. MECANISMO DE ATESTADO DO GERENTE E/OU DIRETOR DA UNIDADE DE SAÚDE.**

Mensalmente deverá ser entregue juntamente com a Nota fiscal o relatório de Atesto de Serviços Prestados (**Anexo II**). A **OSS VIVA RIO** estabelecerá o fluxo de "atesto de notas" pelos Gerentes e/ou Diretores das Unidades de Saúde gerenciadas pela **OSS VIVA RIO**. O "atesto de notas" também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:







## 23. CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

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.

## 24. CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES:

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

## 25. DISPOSIÇÕES FINAIS



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

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

**25.3.** 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.



**VIVARIO**

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

## ANEXO II

### REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES

**Nomenclaturas de consistências utilizadas na unidade hospitalar:**

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

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                                       |     | Desjeju<br>m         | Colaç<br>ão | Lanche       | Ceia             |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----|----------------------|-------------|--------------|------------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                       |     | 600                  | 70          | 400          | 340              |
| Nº de<br>Ordem                     | ALIMENTOS E/OU<br>PREPARAÇÕES                         | UND | QUANTIDADE PREPARADA |             |              |                  |
| I                                  | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                              | ML  | 50                   | -           | 50           | 50               |
|                                    | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                            | ML  | 200                  | -           | 200          | 200              |
|                                    | OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)                             | ML  | 200                  | -           | 200          | 200              |
| II                                 | - LEITE DE VACA (C/ OU S/<br>AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE | ML  | 200                  | -           | 200          | 200              |
|                                    | - OU LEITE DE VACA (C/ OU<br>S/ AÇÚCAR) PURO          | ML  | 200                  | -           | 200          | 200              |
|                                    | - OU ACHOCOLATADO                                     | ML  | 200                  | -           | 200          | 200              |
|                                    | - OU IOGURTE INDIVIDUAL                               | UND | 1<br>(180ml)         | -           | 1<br>(180ml) | 1<br>(180<br>ml) |
| III                                | - PÃO                                                 | G   | 50                   | -           | 50           | 50               |
|                                    | - OU BISCOITO                                         | G   | 50                   | -           | 50           | 50               |
|                                    | - OU TORRADA                                          | G   | 50                   | -           | 50           | 50               |
|                                    | - OU FARINHA (PARA                                    |     |                      |             |              |                  |



|     |                                            |     |        |        |        |       |
|-----|--------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|-------|
|     | MINGAU) + BISCOITO                         | G   | 20/30  | -      | 20/30  | 20/30 |
|     | - OU BOLO                                  | G   | -      | -      | 100    | 100   |
| IV  | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)       | UND | 1(10g) | -      | 1(10g) | 1     |
|     | - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL           | UND | 1(15g) | -      | 1(15g) | 1     |
| V   | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)                   | G   | 30     | -      | 30     | 30    |
|     | - OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL (COMUM OU LIGHT) | G   | 1(10g) | -      | 1(10g) |       |
| VI  | - FRUTAS                                   | UND | 1 EQ   | 1 EQ   | -      | -     |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500 ml)                    | UND | (****) | (****) |        |       |

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

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

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

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

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

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

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

**OBS8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                                                                                                                       |     | Almoço               | Jantar     |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                                                                                       |     | 950/1025             | 850/1000   |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                                                                                            | UND | QUANTIDADE PREPARADA |            |
| I                                  | ENTRADA:<br>VEGETAIS A, B OU C(*)<br>- MASSAS, LEGUMINOSAS -<br>SALADAS - OU SOPAS                                    | G   | 100                  | 100        |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 200                  | 200        |
| II                                 | - CERAL E/ OU MASSAS                                                                                                  | G   | 200                  | 200        |
| III                                | - LEGUMINOSAS                                                                                                         | G   | 150                  | 150        |
| IV                                 | CARNES:<br>- BOVINA<br>OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO<br>OU PEIXE (FILE/ POSTA)                                            | G   | 120                  | 120        |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 120/200              | 120/200    |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 120                  | 120        |
|                                    | - OU FÍGADO<br>- OVO                                                                                                  | G   | 120                  | 120        |
|                                    |                                                                                                                       | UND | 2                    | 2          |
| V                                  | GUARNIÇÃO:<br>- VEGETAIS B OU C (*)<br>- OU FAROFA<br>- OU PIRÃO<br>- OU POLENTA                                      | G   | 120                  | 120        |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 80                   | 80         |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 100                  | 100        |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 120                  | 120        |
| VI                                 | SOBREMESA:<br>- FRUTAS (**)<br>- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)<br>- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE<br>- OU SORVETE | UND | 1 EQ (***)           | 1 EQ (***) |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 40/80                | 40/80      |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 100/100/10           | 100/100/10 |
|                                    |                                                                                                                       | G   | 0<br>60              | 0<br>60    |

|             |                           |     |     |     |
|-------------|---------------------------|-----|-----|-----|
|             | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA | ML  |     |     |
| <b>VII</b>  | INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS |     | 200 | 200 |
| <b>VIII</b> | - ÁGUA MINERAL (500ml)    | UND | 1   | 1   |

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

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

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

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

#### **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.



**VIVARIO**

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
 Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

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.

Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão e outros) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do SND da Unidade.

Meia porção: Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cujas consistências poderão ser: Normal, Branda ou Pastosa, conforme a solicitação da CONTRATANTE. A meia porção deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.

As dietas líquidas de prova serão compostas pelos alimentos da listagem de "Alimentos e Preparações Complementares" (ANEXO VII), conforme determinação do SND da CONTRATANTE.

#### ACOMPANHANTES DE PACIENTES :

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, nutrízes 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

As refeições dos, acompanhantes e demais autorizados serão distribuídas nas enfermarias.

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                            |     | Desjejum             | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|---------|---------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                            |     | 360                  | 70      | 360     | 200  |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA |         |         |      |
| I                                  | - CAFÉ (SEM AÇÚCAR)        | ML  | 50                   | -       | 50      | 50   |
|                                    | - OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)      | ML  | 200                  | -       | -       | 200  |



|     |                                                 |     |                |                |              |         |
|-----|-------------------------------------------------|-----|----------------|----------------|--------------|---------|
|     | - OU MATE (SEM AÇÚCAR)                          | ML  | 200            | -              | 200          | 200     |
| II  | - LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO               | ML  | 200            | -              | 200          | 200     |
|     | - OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ         | ML  | 150            | -              | 150          | 150     |
|     | - OU LEITE DE SOJA                              | ML  | 200            | -              | 200          | 1       |
|     | - OU IOGURTE DIETÉTICO                          | UND | 1<br>(200ml)   | -              | 1<br>(200ml) | (200ml) |
| III | - PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS                   | G   | 50             | -              | 50           | -       |
|     | - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL        | G   | 60             | -              | -            | 60      |
|     | - OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL           | G   | 65/70          | -              | 60           | -       |
|     | - OU FARINHA (PARA MINGAU) OU VITAMINA          | G   | 20/25          | -              | 45/70        | 20/25   |
|     | - BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL                | G   |                |                | 20/25        |         |
| IV  | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)            | UND | 1(10G)         | -              | 1(10G)       | -       |
| V   | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO | G   | 30             | -              | 30           | 30      |
| VI  | - FRUTAS (***)                                  | UND | 1 EQ<br>(****) | 1 EQ<br>(****) | -            | -       |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                          | UND | 1              | -              | 1            | -       |

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

**Obs 2:** Fornecer adoçante em sachê ao paciente.



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

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

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

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

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

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

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                                                       |     | Almoço               | Jantar |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                       |     | 500                  | 490    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                            | UND | QUANTIDADE PREPARADA |        |
| I                                  | ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)<br>- SALADAS | G   | 100                  | 100    |



|      |                                                     |     |            |            |
|------|-----------------------------------------------------|-----|------------|------------|
|      | - OU SOPAS                                          | ML  | 300        | 300        |
| II   | <u>CARNES:</u>                                      |     |            |            |
|      | - BOVINA                                            | G   | 120        | 120        |
|      | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO                        | G   | 120/200    | 120/200    |
|      | - OU PEIXE (FILE/ POSTA)                            | G   | 120        | 120        |
|      | - OVO                                               | UND | 2          | 2          |
| III  | - ARROZ INTEGRAL                                    | G   | 200        | 200        |
|      | - OU MASSAS INTEGRAIS                               | G   | 200        | 200        |
|      | - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)              | G   | 200        | 200        |
| IV   | - LEGUMINOSAS                                       | G   | 150        | 150        |
| V    | <u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u> |     |            |            |
|      | - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA      | G   | 150        | 150        |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>                                   |     |            |            |
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
|      | - OU DOCES DIETÉTICOS                               | G   | 60         | 60         |
|      | - OU GELATINAS DIETÉTICAS                           | G   | 60         | 60         |
|      | - OU SORVETE DIETÉTICOS                             | G   | 60         | 60         |
|      | - OU COMPOTAS DIETÉTICAS                            | G   | 60         | 60         |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS                                    | ML  | 200        | 200        |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1          | 1          |

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

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

**OBS 3: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã-



150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.

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

DIETA HIPOPROTEICA:

PADRÃO APROXIMADO: 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                         |     | Desjeju<br>m         | Colaçã<br>o | Merenda   |
|------------------------------------|-----------------------------------------|-----|----------------------|-------------|-----------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                         |     | 360                  | 70          | 290       |
| Nº de<br>Ordem                     | ALIMENTOS E/OU<br>PREPARAÇÕES           | UND | QUANTIDADE PREPARADA |             |           |
| I                                  | - LEITE DE VACA                         | ML  | 200                  | -           | 200       |
|                                    | - OU IOGURTE                            | UND | 1<br>(200ml)         | -           | 1 (200ml) |
| II                                 | - CHÁ 10%                               | ML  | 200                  | -           | 200       |
|                                    | - OU CAFÉ COM AÇÚCAR<br>OU<br>ADOÇANTE  | ML  | 50                   | -           | 50        |
| III                                | - PÃO (C/ OU S/ SAL)                    | G   | 50                   | -           | 50        |
|                                    | - OU BISCOITO (C/ OU S/<br>SAL)         | G   | 50                   | -           | 50        |
| IV                                 | - MANTEIGA INDIVIDUAL<br>(C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G)               | -           | 1(10G)    |
|                                    | - OU GELÉIA INDIVIDUAL                  | UND | 1 (15G)              | -           | 1 (15G)   |
| V                                  | - ÁGUA MINERAL (500ml)                  | UND | 1                    | -           | 1         |
| VI                                 | - FRUTAS (***)                          | UND |                      | 1 EQ        | -         |

|  |  |  |                |        |  |
|--|--|--|----------------|--------|--|
|  |  |  | 1 EQ<br>(****) | (****) |  |
|--|--|--|----------------|--------|--|

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### • GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|--------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) | 500    | 490    |



| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES       | UND  | QUANTIDADE PREPARADA |            |
|-------------|----------------------------------|------|----------------------|------------|
| I           | <u>ENTRADA:</u>                  |      |                      |            |
|             | - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*) | G    | 100                  | 100        |
| II          | - ARROZ                          | G    | 200                  | 200        |
|             | - OUMACARRÃO                     | G    | 200                  | 200        |
| III         | - LEGUMINOSAS                    | G    | 150                  | 150        |
| IV          | CARNE BRANCA OU VERMELHA         | G    | 120                  | 120        |
|             | OU OVO                           | UND  | 1                    | 1          |
| V           | <u>GUARNIÇÃO:</u>                |      |                      |            |
|             | VEGETAIS B (*)                   | GG   | 120                  | 120        |
|             | OU FARINHAS                      |      | 50                   | 50         |
| VI          | <u>SOBREMESA:</u>                |      |                      |            |
|             | FRUTAS(**)                       | UNDG | 1 EQ (***)           | 1 EQ (***) |
|             | OU DOCE CASEIROS                 |      |                      |            |
|             | CREME DE LEITE                   | G    | 80                   | 80         |
|             |                                  |      | 15                   | X          |
| VII         | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA        |      |                      |            |
|             | INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS        | ML   | 200                  | 200        |
| VIII        | - ÁGUA MINERAL (500ml)           | UND  | 1                    | 1          |

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

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

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



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

DIETA ISENTA DE LACTOSE:

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                                                        |     | Desjejum             | Colação        | Merenda | Ceia   |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|----------------|---------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                                        |     | 285                  | 70             | 285     | 200    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                                             | UND | QUANTIDADE PREPARADA |                |         |        |
| I                                  | - LEITE DE SOJA OU IORGURTE                                            | ML  | 150                  | -              | 150     | 150    |
|                                    | DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE                             |     |                      |                |         |        |
| II                                 | PAO OU BISCOITO OUTORRADA                                              | G   | 50                   | -              | 50      | -      |
|                                    |                                                                        | G   | 60                   | -              | 60      | 60     |
| III                                | - FRUTAS (**)                                                          | UND | 1 EQ<br>(****)       | 1 EQ<br>(****) | -       | -      |
| IV                                 | - CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE<br>- OU CAFÉ                              | ML  | 200                  | -              | 200     | 200    |
|                                    |                                                                        | ML  | 50                   | -              | 50      | 50     |
| V                                  | - QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU)<br>- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | G   | 40                   | -              | 40      | -      |
|                                    |                                                                        | UND | 1(15G)               | -              | 1(15G)  | 1(15G) |

|    |                        |     |   |   |   |   |
|----|------------------------|-----|---|---|---|---|
| VI | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |
|----|------------------------|-----|---|---|---|---|

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

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

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

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

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                            |     | Almoço               | Jantar |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                            |     | 500                  | 490    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA |        |
| I                                  | <u>ENTRADA:</u>            |     |                      |        |
|                                    | - VEGETAIS A (SALADAS) (*) | G   | 100                  | 100    |
| II                                 | <u>CEREAL:</u>             |     |                      |        |
|                                    | - ARROZ                    | G   | 200                  | 200    |
|                                    | - OUMACARRÃO               | G   | 200                  | 200    |



|                   |                                |     |            |            |
|-------------------|--------------------------------|-----|------------|------------|
| III               | <u>CARNES:</u>                 |     |            |            |
|                   | BOVINA                         | G   | 120        | 120        |
|                   | OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO      | G   |            |            |
|                   | OU PEIXE (FILE/ POSTA)         | G   | 120/200    | 120/200    |
|                   | OVO                            |     |            |            |
| IV                |                                | UND | 120        | 120        |
|                   |                                |     | 2          | 2          |
| <u>GUARNIÇÃO:</u> |                                |     |            |            |
| IV                | - VEGETAIS B OU C (*)          | G   | 150        | 150        |
| V                 | - LEGUMINOSAS                  | G   | 150        | 150        |
| VI                | <u>SOBREMESA:</u>              |     |            |            |
|                   | FRUTAS EMGERAL(**)             | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| VII               | OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE – | G   | 100        | 100        |
|                   | LACTOSE                        |     |            |            |
| VII               | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA      |     |            |            |
|                   | INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS      | ML  | 200        | 200        |
| VIII              | - ÁGUA MINERAL (500ml)         | UND | 1          | 1          |

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

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

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

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

DIETA HIPOSSÓDICA:





• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                                                |     | Desjeju<br>m         | Colação       | Merenda      |
|------------------------------------|------------------------------------------------|-----|----------------------|---------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                |     | 360                  | 70            | 360          |
| Nº<br>de<br>Ordem                  | ALIMENTOS<br>PREPARAÇÕES E/OU                  | UND | QUANTIDADE PREPARADA |               |              |
| I                                  | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                       | ML  | 50                   | -             | 50           |
|                                    | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                     | ML  | 200                  | -             | 200          |
|                                    | - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)                    | ML  | 200                  | -             | 200          |
| II                                 | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)         | ML  | 200                  | -             | 200          |
|                                    | - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML  | 150                  | -             | 150          |
|                                    | - OU IOGURTE COMUM                             | UND | 1<br>(200ml)         | -             | 1<br>(200ml) |
|                                    | - OU ACHOCOLATADO                              | ML  | 200                  | -             | 200          |
| III                                | - PÃO (SEM SAL)                                | G   | 50                   | -             | 50           |
|                                    | - OU BISCOITO (SEM SAL)                        | G   | 60                   | -             | 60           |
|                                    | - OU TORRADA (SEM SAL)                         | G   | 60                   | -             | 60           |
|                                    | - OU FARINHA (PARA MINGAU)<br>+ BISCOITO       | G   | 20/40                | -             | 20/40        |
|                                    | - BOLO                                         | G   | -                    | -             | 80           |
| IV                                 | - MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)                | UND | 1(10<br>G)           | -             | 1(10G)       |
|                                    | - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL                | UND | 1(15G)               | -             | 1(15G)       |
| V                                  | - QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA             | G   | 30                   | -             | 30           |
| VI                                 | - FRUTAS (**)                                  | UND | 1 EQ<br>(***)        | 1 EQ<br>(***) | -            |



|            |                        |     |   |   |   |
|------------|------------------------|-----|---|---|---|
| <b>VII</b> | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | 1 |
|------------|------------------------|-----|---|---|---|

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

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

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

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

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

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

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

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

#### • GRANDES REFEIÇÕES

| <b>B) GRANDES REFEIÇÕES</b>               |                                   |            | <b>Almoço</b>               | <b>Jantar</b> |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------------------------|---------------|
| <b>Valor energético aproximado (kcal)</b> |                                   |            | <b>500</b>                  | <b>490</b>    |
| <b>Nº de Ordem</b>                        | <b>ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES</b> | <b>UND</b> | <b>QUANTIDADE PREPARADA</b> |               |



**VIVARIO**

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
 Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

|      |                                                     |     |             |             |
|------|-----------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|
| I    | <u>ENTRADA:</u>                                     |     |             |             |
|      | - VEGETAIS A, B E/OU C (*)                          | G   | 100         | 100         |
|      | - MASSAS E LEGUMINOSAS EM:                          | G   | 100         | 100         |
|      | - SALADAS<br>- OU SOPAS                             | ML  | 250         | 250         |
| II   | <u>CEREAL:</u>                                      |     |             |             |
|      | - MASSA E/OU ARROZ                                  | G   | 200         | 200         |
| III  | - LEGUMINOSAS                                       | G   | 150         | 150         |
| IV   | <u>CARNES:</u>                                      |     |             |             |
|      | - BOVINA                                            | G   | 120         | 120         |
|      | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO                        | G   | 120/200     | 120/200     |
|      | - OU PEIXE (FILE/ POSTA)                            | G   | 120/200     | 120/200     |
|      | - OVO                                               | UND | 2           | 2           |
| V    | <u>GUARNIÇÃO:</u>                                   |     |             |             |
|      | - VEGETAIS A, B E/OU C (*)                          | G   | 100/150     | 100/150     |
|      | - OU FAROFA                                         | G   | 50          | 50          |
|      | - OU PIRÃO                                          | G   | 100         | 100         |
|      | - OU POLENTA                                        | G   | 100         | 100         |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>                                   |     |             |             |
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***)  | 1 EQ (***)  |
|      | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)                         | G   | 80          | 80          |
|      | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM                          | G   | 100/100/100 | 100/100/100 |
|      | - OU SORVETE                                        | G   | 60          | 60          |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML  | 200         | 200         |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1           | 1           |

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

**OBS 2: (\*)** Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas



mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionadas em embalagem individual.

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

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

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

#### DIETA HIPOLIPÍDICA:

##### • PEQUENAS REFEIÇÕES

| Valor energético aproximado<br>(kcal) |                                                                             |     | 360                  | 70 | 360              | 200          |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|----|------------------|--------------|
| Nº de<br>Ordem                        | ALIMENTOS E/OU<br>PREPARAÇÕES                                               | UND | QUANTIDADE PREPARADA |    |                  |              |
| I                                     | - CAFÉ ( S/ AÇÚCAR)                                                         | ML  | 50                   | -  | 50               | 50           |
|                                       | - OU CHÁ (S/ AÇÚCAR)                                                        | ML  | 200                  | -  | 200              | 200          |
|                                       | - OU MATE (S/ AÇÚCAR)                                                       | ML  | 200                  | -  | 200              | 200          |
| II                                    | - LEITE DE VACA PURO (C/<br>OU S/ AÇÚCAR),<br>DESNATADO OU LEITE DE<br>SOJA | ML  | 200                  | -  | 200              | 200          |
|                                       | - OU LEITE DE VACA PARA<br>CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)<br>DESNATADO              | ML  | 150                  | -  | 150              | 150          |
|                                       | - OU IOGURTE DESNATADO                                                      | UND | 1 (200ml)            | -  | 1<br>(200ml<br>) | 1(200ml<br>) |
|                                       | - PÃO                                                                       | G   | 50                   | -  | 50               | -            |



|     |                                        |     |            |            |        |        |
|-----|----------------------------------------|-----|------------|------------|--------|--------|
| III | - OU BISCOITO                          | G   | 60         | -          | 60     | 60     |
|     | - OU TORRADA                           | G   | 60         | -          | 60     | 60     |
|     | - OU FARINHA ( PARA MINGAU) + BISCOITO | G   | 20/40      | -          | 20/40  | 20/40  |
| IV  | - GELEIA DE FRUTA INDIVIDUAL           | UND | 1(15G)     | -          | 1(15G) | 1(15G) |
| V   | - QUEIJOS (SEM GORDURAS)               | G   | 30         | -          | 30     | 30     |
| VI  | - FRUTAS (**)                          | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | -      | -      |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML)                 | UND | 1          | -          | 1      | -      |

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

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

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

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

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

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

**OBS 7: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã-



150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                                                                                                 |     | Almoço               | Jantar  |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|---------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                                                                                                 |     | 890/965              | 790/840 |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                                                                      | UND | QUANTIDADE PREPARADA |         |
| I                                  | <u>ENTRADA:</u><br>- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS<br>- OU SOPAS    | G   | 100                  | 100     |
|                                    |                                                                                                 | ML  | 250                  | 250     |
| II                                 | <u>CEREAL:</u><br>- MASSA E/OU ARROZ                                                            | G   | 200                  | 200     |
| III                                | - LEGUMINOSAS                                                                                   | G   | 150                  | 150     |
| IV                                 | <u>CARNES:</u><br>- BOVINA<br>- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO<br>- OU PEIXE (FILE/ POSTA)<br>- OVO | G   | 120                  | 120     |
|                                    |                                                                                                 | G   | 120/200              | 120/200 |
|                                    |                                                                                                 | G   | 120/120              | 120/120 |
|                                    |                                                                                                 | UND | 2                    | 2       |
| V                                  | <u>GUARNIÇÃO:</u><br>- VEGETAIS A, B E/OU C (*)<br>- OU PIRÃO<br>- OU POLENTA                   | G   | 120                  | 120     |
|                                    |                                                                                                 | G   | 120                  | 120     |
|                                    |                                                                                                 | G   | 120                  | 120     |
| VI                                 | <u>SOBREMESA:</u>                                                                               |     |                      |         |



|      |                                                     |     |            |            |
|------|-----------------------------------------------------|-----|------------|------------|
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
|      | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)                         | G   | 80         | 80         |
|      | - OU GELATINA                                       | G   | 100        | 100        |
| VII  | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1          | 1          |
| VIII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML  | 200        | 200        |

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

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

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

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

DIETA LÍQUIDA DESTINADAS AOS PACIENTES:

PADRÃO: 1.500 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | Desjeju<br>m | Colação | Lanche | Ceia |
|-----------------------|--------------|---------|--------|------|
|                       |              |         |        |      |



| Valor energético aproximado (kcal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 400 | 150 | 400 | 400 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| - CHA OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML)<br>OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS(200ML)<br>- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM<br>COMPLEMENTODE FARINHA(200ML)<br>- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM<br>OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM<br>MALTODEXTRINA (200ML)<br>OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML)<br>- + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)<br>- + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML) |     |     |     |     |

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

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

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES                                                                                                                                   | Almoço | Jantar |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal)                                                                                                                     | 400    | 400    |
| I) PORÇÃO DE 300ML<br>- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE<br>- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS<br>- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO |        |        |





- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA

- OU CALDO DE FEIJÃO

II)

- GELÉIA DE MOCOTÓ (100G)

- OU GELATINA (100G)

- OU SORVETE (100G)

- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)

- OU PUDINS (100G)

III) PORÇÃO DE 200ML

- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA

IV)

- ÁGUA MINERAL (500ML)

#### DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS DESTINADAS AOS PACIENTES:

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

#### DIETAS DE ACRÉSCIMO DESTINADAS AOS PACIENTES:

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

#### 23 - LANCHE PARA SETORES FECHADOS:

Pequena refeição que poderá ser distribuída aos servidores de setores fechados e 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 III para atender ao centro cirúrgico e aos exames laparoscópicos. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados LANCHE DE SETORES FECHADOS – LISTAGEM DE ITENS E HORÁRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO + PLANILHA DE ASSINATURA PARA CONTROLE E FATURAMENTO



23.1 Centro cirúrgico: manhã (8h), tarde (13h) e noite (19h), se tiver cirurgia no horário noturno.

Itens: 1,5L de café, 400g de biscoito de sal 400 gr de biscoito doce e 3 L de mate.

23.2 Setor de imagem e Laboratório:

Itens: 1L de café e 30 un de biscoito.

## **24. DA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL:**

Para atender o número de pacientes será necessária, no mínimo, 2 copeiras por dia: 1 (uma) no horário de 06h e 1 (uma) no horário de 08h para atender os horários das refeições, podendo haver ajustes ou alterações de acordo com a necessidade.

## **25 . ITENS DO KIT LANCHE PARA O SETOR DE ENDOSCOPIA E COLONO:**

25.1 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) 02 un de Polenguinho

e) 01 un Geléia

f) 1(uma) porção de fruta

g) Água mineral 200 ml

25.2 Itens do Kit lanche para o setor de colono:

a) Suco sem resíduo 200 ml

b) Biscoito sachê sal 30g

c) Geleia DB

d) 1(uma) porção de fruta

e) Água mineral 200 ml



## **26. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS:**

26.1 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.

26.2 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.

26.3 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 (dias) dias úteis, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.

26.4 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.

26.5 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.

26.6 Os cardápios aprovados, de acordo com o item 9.3, 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 referida preparação. Caberá ao SND avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes.

26.7 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.

26.8 A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Qualidade indicados pela CONTRATANTE. PLANILHA DE MARCAS HOMOLOGADAS

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

26.10 Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais (Semana Santa, Festa Junina, Natal e Ano Novo, entre outras), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. Enquadram-se, também, nesta orientação os Aniversariantes do Mês, Dia das Crianças, Dia das Mães, Dia dos Pais e outras datas Comemorativas ou Campanhas Nacionais de acordo com as características de cada Unidade. Para a comemoração dos pacientes aniversariantes, uma vez ao mês, poderá ser servido bolo decorado (sem utilizar confeitos processados e corantes artificiais) e refresco de polpa de fruta 100% natural no lanche.

26.11 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.

26.12 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.

## 27. NORMAS GERAIS

27.1 Será fornecida refeição referente ao horário à pacientes e acompanhantes autorizados, que aguardam admissão.

1.2 O sistema de distribuição de refeição aos pacientes deverá ser de acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades de Saúde.

27.3 Fornecer água mineral gelada, em embalagem descartável individual de 200 ml a todos os pacientes, acompanhando as refeições do desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, e colação,



num total de 06 (seis) copos por dia. O custo deste item estará contemplado no preço de cada uma das refeições e lanche citados.

27.4 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.

27.5 Nas grandes refeições, o refresco de polpa de fruta 100% natural, servido ao acompanhante, poderá ser repetido uma vez, caso seja solicitado pelos mesmos.

27.6 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.

27.7 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.

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

27.9 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.

27.10 Para atender de forma individualizada as necessidades dos pacientes e acompanhantes o anexo III é composto por itens que permitem as modulações necessárias.

## **28. NORMAS REFERENTES À ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES**

28.1 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 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.

28.2 Para a confecção das preparações não será permitida: a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;

28.2.1 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;



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

28.3 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.

28.4 As geleias de frutas que compõem as pequenas refeições poderão ser elaboradas na UAN da Unidade de Saúde. Deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis, com tampa e etiquetados contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade. Quando substituídas por geleias industrializadas essas devem ser fornecidas em embalagens originais individualizadas e devem conter como ingrediente predominante na sua composição frutas é indicado ainda optar pelas opções isentas de corantes artificiais e glúten e que contenham menor quantidade de aditivos em sua composição.

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

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

28.7 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.

28.8 Preparações com massas deverão ser acompanhadas de porção individual de 10g de queijo parmesão ralado em separado.

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



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

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

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

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

28.14 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.

28.15 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.

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

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

28.18 As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi devem ser preferencialmente servidas à francesa em recipiente descartável com tampa e talher.

28.19 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.



28.20 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.

## **29 NORMAS REFERENTES AS SOBREMESAS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES.**

29.1 É expressamente proibido o uso de pó para o preparo de gelatinas, pudins, flans, mousses, manjar, curau, sorvete, entre outras sobremesas sem a autorização do SND, quando autorizado seu uso para alguma preparação específica o uso destes produtos industrializados não pode ser superior a 1 vez por quinzena e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso. USA PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE MARCAS TESTADAS E PREVIAMENTE AUTORIZADAS

29.2 Deve-se dar preferência à pudins, flans e mousses à base de leite, ovos, iogurtes, frutas, tapioca, aveia, sagu.

29.3 Doces a base de frutas, legumes ou verduras poderão compor os cardápios. Os doces devem ser preferencialmente preparados na unidade, quando industrializados, deverão ser a base de frutas, vegetais e/ou leite, dando-se preferência aos sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso.

29.4 As sobremesas doces deverão ter sempre a versão diet (isento de sacarose) e light (redução de gordura) para o atendimento a necessidades de pacientes diabéticos e/ou com restrição de gordura.

29.5 Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa. As frutas deverão ser higienizadas e embaladas, individualmente, em sacos plásticos tipo cristal, próprios para o uso de alimentos e, quando for necessário, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa. As sobremesas deverão estar etiquetadas individualmente contendo informações referentes à data do preparo e/ou





porcionamento, tempo de validade, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.

29.6 Os sorvetes industrializados não deverão compor o cardápio mais de 2 vezes ao mês, e deve ser dada preferência às opções sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso.

29.7 As gelatinas deverão ser à base de suco ou polpa de frutas, elaboradas pela CONTRATADA na própria Unidade.

29.8 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                     |

29.9 A variedade de frutas deverá prevalecer na composição dos cardápios, não sendo recomendado a utilização de frutas repetidas durante a mesma semana.

### 30 NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

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

30.2.2 O horário de distribuição das refeições ficará a critério do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

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

30.2.4 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



**VIVÁRIO**

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

destinadas a outras Unidades fazer a prova de porções de todas as refeições destinadas às Unidades receptoras e solicitar alterações pertinentes.

30.2.5 As grandes refeições/dietas, para pacientes e acompanhantes impossibilitados de se ausentarem da enfermaria, deverão ser distribuídas sob a modalidade centralizada. As saladas, que acompanham as refeições, deverão ser acondicionadas, individualmente, em embalagens descartáveis próprias, providas de tampa.

30.2.6 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso, todos com capacidade mínima de 300ml.

30.2.7 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.

30.2.8 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.

30.2.9 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.

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

30.2.11 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.

30.2.12 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 \_\_/ \_\_". ALÉM DA INFORMAÇÃO NA TAMPA É O NOME DA REFEIÇÃO E CONSUMO IMEDIATO

30.2.13 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. TODOS ITENS DA DIETA DO PACIENTE DEVE CONTER NOME SOBRENOME, ENFERMARIA E LEITO, TIPO DE DIETA

## **31 DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

31.2.1 As refeições deverão ser acondicionadas em bandejas térmicas de qualidade fabricadas em plástico ABS de alta resistência e durabilidade, com isolamento térmico na base e na tampa, confeccionadas com material atóxico, e que não interfira ou altere o sabor dos alimentos. As bandejas precisam manter a temperatura da refeição até uma hora, com dimensões adequadas aos carros de transporte, usar descartável embalagem com 4 divisórias isopor.



31.2.2 Os refis utilizados nas bandejas térmicas devem ser descartáveis, em polipropileno, compostos de três ou quatro divisórias para refeição quente, providos de laudo microbiológico e de atoxidade, fornecido por órgão competente e, apropriados para cada tipo de bandeja apresentando dimensões adequadas à refeição e à clientela a ser atendida.

31.2.3 As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres em aço inoxidável (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado, acompanhado de guardanapo. **USAR SOMENTE DESCARTÁVEIS**

31.2.4 Caso solicitado pelo SND da CONTRATANTE os talheres utilizados pelos pacientes podem ser descartáveis de boa qualidade e embalados individualmente sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

31.2.5 A sopa deverá ser servida em prato térmico fabricado em ABS ou em polipropileno, com cavidade arredondada, provido de tampa, utilizando os descartáveis apropriados ou em embalagem, provida de tampa, fabricada em poliestireno expandido.

31.2.6 As saladas deverão ser acondicionadas, individualmente, em embalagens próprias, providas de tampa.

31.2.7 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso ou louça, todos com capacidade mínima de 300ml.

31.2.8 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/monta carga das Unidades

31.2.9 Para os pacientes, as preparações líquidas deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, acompanhadas de xícaras de vidro temperado liso ou louça ou canecas térmicas, providas de tampa, com capacidade de 300ml e prato de sobremesa. As preparações líquidas quentes e geladas deverão ser transportadas acondicionadas em recipientes térmicos apropriados. **USAR COPOS TÉRMICOS**

31.2.10 O papel bandeja estampado com ilustrações ou mensagens que promovam a alimentação saudável deverá ser previamente aprovado pelo SND da CONTRATANTE.

31.2.11 Para pacientes internados nos setores de emergência, do isolamento, da custódia, da sala de repouso, do CTI ou do hospital-dia e para aqueles com doenças transmissíveis nas diversas clínicas das Unidades, nas grandes refeições, as preparações serão acondicionadas e servidas em embalagens térmicas, descartáveis, com 04 divisórias, fabricadas em poliestireno expandido, com capacidade adequada ao tipo de refeição/volume, acompanhadas por salada e sobremesa, acondicionadas em embalagens distintas, tipo acetato transparente, providas de tampas que não permitam extravasamento. Nas pequenas refeições, as preparações serão acondicionadas em embalagens descartáveis, respeitando-se as características e formas de apresentação. Todas as refeições deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis, embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado e guardanapo, sem custos adicionais.

## **32 NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.**

32.2 Os preços praticados serão os estabelecidos na contratação, baseados no termo de Referência.

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

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

32.5 Para os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no contrato

32.6 O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.



**VIVARIO**

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

32.7 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.

32.8 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.

32.9 A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.

32.10 A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Execução do serviço, com os devidos atestos.



**QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS  
INDUSTRIALIZADOS COMPLEMENTARES ( anexo III)**

| ANE<br>XO | CÓDI<br>GO | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                  | UNIDADE DE<br>COMPRA |
|-----------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| III       | 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              |
|           | 8          | Biscoito doce, tipo rosquinha, diversos sabores, acondicionado em embalagem original com no mínimo 300g                                                    | Kg                   |
|           | 9          | Torrada, fatias de pão torradas integrais ou não, salgada ou doce, de 1ª qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo 120g    | Kg                   |
|           | 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                   |
|           | 12         | Café com leite com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.                                                                                         | Litro                |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 13 | Café infusão com no mínimo 8% de café de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.                                                                                                                                                                                                       | Litro   |
| 14 | Caldo de feijão com ou sem sal                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Litro   |
| 15 | Chá infusão, a 5% de chá de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético                                                                                                                                                                                                                     | Litro   |
| 16 | Colher descartável para refeição, resistente, medindo aproximadamente 18cm                                                                                                                                                                                                                                       | Unidade |
| 17 | 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 | Unidade |
| 18 | Copo descartável, plástico resistente, incolor, com 200ml                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidade |
| 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   |
| 20 | Embalagem descartável, em poliestireno expandido com 4 divisórias, retangular, tampa separada com no mínimo 900 ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.                                                                                                                                         | Unidade |
| 21 | Embalagem descartável, em poliestireno expandido sem divisória, redonda, tampa separada com no mínimo 700 ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.                                                                                                                                               | Unidade |
| 22 | 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.                                                                                           | Unidade |
| 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), 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] | 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   |
| 36 | Sanduíche de pão de forma 50g com queijo prato ou minas 30g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unidade |
| 37 | Sopa com proteína, c/ ou s/ verdura, c/ ou s/ legumes, c/ ou s/ leguminosas, c/ ou s/ massas, c/ ou s/ sal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Porção  |
| 38 | Sorvete em diversos sabores com ou sem sacarose.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Porção  |
| 39 | Suco de fruta Natural em diversos sabores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Litro   |

|    |                                                                                                                                                                   |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 40 | Suco de frutas natural, sem água, sem açúcar, sem conservante ou qualquer outro aditivo, em embalagem cartonada, asséptica, diversos sabores, com no mínimo 200ml | Unidade |
| 41 | Pasta de leguminosa (soja ou grão de bico), salgada, porcionada em embalagem individual descartável.                                                              | kg      |



À

**INFINITY MULTISERVICOS LTDA.**

Na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.725-422.

### **ORDEM DE INÍCIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO**

Pelo presente informamos que o serviço de **ALIMENTAÇÃO**, nos termos do **CONTRATO** nº **172/2022**, firmado entre a **OSS VIVA RIO**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada à Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro, denominada **CONTRATANTE** e a empresa **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, sediada na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.725-422, inscrita no CNPJ nº 40.494.483/0001-42, denominada **CONTRATADA**, terá **início em 20/09/2022**, nas condições da Cláusula Quinta do referido contrato.

A fiscalização da execução dos serviços será de responsabilidade da OSS Viva Rio, sob gestão da Sra. Mariângela Lavor e da supervisão da Sra. Ana Maria Capellini - Telefone: (21) 97169-2065 ou (21) 2555-3750 - Ramal 3209 - e-mail: [mariangelalavor@vivario.org.br](mailto:mariangelalavor@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, 20 de setembro de 2022.**

  
Sergio Nunes  
Matricula: 29311  
Contratos  
Viva Rio  
**Setor de Contratos**  
**Viva Rio**



**PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº  
172/2022 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA  
RIO E A EMPRESA INFINITY MULTISERVICOS  
LTDA, 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 **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, 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 de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSC Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:**

Fica o prazo do Contrato original 172/2022, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **03 (três) meses**, com data de início em **20 de dezembro de 2022** e de término em **19 de março 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\$ 109.395,92 (Cento e nove mil, trezentos e noventa e cinco reais e noventa e dois centavos)**.

**Parágrafo Segundo** – O Valor Global do presente Termo Aditivo é estimado em **R\$ 328.187,76 (Trezentos e vinte e oito mil, cento e oitenta e sete reais e setenta e seis centavos)**



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
www.vivario.org.br

INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483  
000142

Assinado de forma  
digital por INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.12.20  
14:01:24 -03'00'

**Parágrafo Terceiro** – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 172/2022 passará a ser de até R\$ 656.375,52 (Seiscentos e cinquenta e seis mil, trezentos e setenta e cinco reais e cinquenta e dois centavos).

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

#### CLÁUSULA QUARTA - 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, 20 de dezembro de 2022.

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

INFINITY MULTISERVICOS LTDA:40494483000142  
Assinado de forma digital por INFINITY  
MULTISERVICOS LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.12.20 14:01:41 -03'00'

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

#### TESTEMUNHAS:

1ª)

Nome:

CPF/MF nº 13977107290

Sergio Nunes  
Matrícula: 29311  
Contratos  
Viva Rio

2ª)

Nome:

CPF/MF nº 355 227 617-37

Paloma Moura  
Contratos  
Matrícula Nº 1160092  
Viva Rio





**SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº  
172/2022 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA  
RIO E A EMPRESA INFINITY MULTISERVICOS  
LTDA, 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 **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, 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 de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSC Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:**

Fica o prazo do Contrato original 172/2022, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **03 (três) meses**, com data de início em **20 de março de 2023** e de término em **19 de junho de 2023** podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, 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 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\$ 109.395,92 (Cento e nove mil, trezentos e noventa e cinco reais e noventa e dois centavos)**.

**Parágrafo Segundo** – O Valor Global do presente Termo Aditivo é estimado em **R\$ 328.187,76 (Trezentos e vinte e oito mil, cento e oitenta e sete reais e setenta e seis centavos)**





**Parágrafo Terceiro** – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 172/2022 passará a ser de até **R\$ 984.563,28 (Novecentos e oitenta e quatro mil, quinhentos e sessenta e três reais e vinte e oito centavos)**.

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

#### **CLÁUSULA QUARTA - 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, 20 de março de 2023.

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

VIVA RIO

40.494.483/0001-42

INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

ESTRADA DO TINDIBA, Nº 316

PECHINCHA- CEP 22.740-360

RIO DE JANEIRO-RJ

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

Sergio Nunes  
Matrícula: 29311  
Contratos  
Viva Rio

TESTEMUNHAS:

1ª)

Nome:

CPF/MF nº 135771017-90

2ª)

Nome:

CPF/MF nº 082.44.952-61  
Aline Bruno  
Contratos  
Matrícula N215448  
Viva Rio





## TERMO DE DISTRATO

REF: CONTRATO Nº 172/2022

**DISTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSS  
VIVA RIO E INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**

**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: 27345-971, 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 **INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, 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 em serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSC Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro, devendo suas atividades serem rescindidas a partir da data 09 de abril de 2023.

Através do presente **TERMO DE DISTRATO**, ficam as partes desobrigadas entre si em relação ao referido contrato, a partir **do dia 09 de abril de 2023**. 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 abril de 2023

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

**VIVA RIO**  
Contratante

**INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**  
Contratada

**40.494.483/0001-42**  
**INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**  
ESTRADA DO TINDIBA, Nº 316  
PECHINCHA- CEP 22.740-360  
RIO DE JANEIRO-RJ

TESTEMUNHAS:

Sergio Nunes  
Matrícula: 29811  
Contratos  
Viva Rio

1ª)

Nome:

CPF/MF: nº 139771017-20

2ª)

Nome:

CPF/MF: nº 082.411.952-29

Aline Bruno  
Contratos  
Matrícula N215448  
Viva Rio



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
www.vivario.org.br