HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIPO LOUZADA

SUS SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE GOVERNO DE GOIÁS

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

RESUMO CONTRATUAL

TOMBO 4227.20/ APA
VISTO Lousa
DATA 13 / 04 / 2020

Das Partes

Contratante: Instituto de Gestão e Humanização – IGH

CNPJ: 11.858.570/0004-86

Contratado: Mais Sabor em Alimentação LTDA

CNPJ: 03.160.100/0001-73

Do Objeto:

Fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinados a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, conforme **Anexo I – Termo de referência.**

Local de Execução do objeto:

Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia - HUAPA, situada à Av. Diamante, s/nº - St. Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP.: 74.969-210.

Valor do contrato:

R$ 277.176,50 (duzentos e setenta e sete mil cento e setenta e seis reais e cinquenta centavos) mensal estimado, consoante Anexo II – Proposta de Preço.

Descrição	Usuário	Média Mensal	V. Unit.	v. Mensal
Desjejum	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	5.500	R$ 8,00	R$ 44.000,00
Colação	Pacientes	1050	R$ 5,93	R$ 6.226,50
Almoço	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	6500	R$ 17,50	R$ 113.750,00
Lanche	Pacientes, Funcionários	3900	R$ 8,00	R$ 31.200,00
Jantar	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	4000	R$ 17,50	R$ 70.000,00
Ceia	Pacientes	1500	R$ 8,00	R$ 12.000,00
Valor Total Mensal Estimado				**R$ 277.176,50**
Valor Semestral				**R$ 1.663.059,00**

Forma de pagamento:

Dia 20 (vinte) do mês subsequente ao início da prestação dos serviços;

Vigência:

16/01/2020 e 15/07/2020

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ/MF nº 11.858.570/0004-86, com sede à Rua Dona Nequita c/ dão Barbosa, s/nº, Qd. 08, Lt. 18-19, C-10, Jardim Ipiranga, Aparecida de Goiânia/GO CEP.: 74.968-121, representado neste ato pelo Dr. Joel Sobral de Andrade, Presidente, portador do CPF/MF sob o nº 821.110.735-04,,domiciliado em Salvador/BA, doravante denominado **Contratante**, e **Mais Sabor Em Alimentação LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.160.100/0001-73, com sede à Rua Rodolfo Donato da Silva, SN, Praia Comprida, São José/SC, CEP.: 88.103-450, representado neste ato por seu sócio Sr. Lucas Panisson, CPF/MF nº 007.500.849-10, doravante denominado **Contratado,** celebram o presente **Contrato nº 4227/2019-APA,** mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PREMISSAS

As seguintes disposições são premissas influentes e substanciais do presente instrumento:

§1º **O Contratante**, mediante contrato de **gestão nº 096/2016**, firmado junto à **Secretaria da Saúde do Estado de Goiás**, se figura prestadora da unidade de saúde indicada à cláusula segunda e necessita do presente objeto contratual, com vistas à preservação da qualidade no atendimento prestado aos pacientes;

I) O contratado declara ter conhecimento absoluto do instrumento disposto no parágrafo anterior, bem como declara ter ciência que o custeio da presente prestação de serviço, se dará única e exclusivamente por meio do respectivo repasse realizado pela entidade pública vinculada ao referido contrato de gestão.

§2º A presente contratação, realizada em caráter emergencial, fora com base na exigência normativa de caráter obrigatório, tendo em vista sua necessidade indispensável para esta unidade de saúde;

§3º O **contratado**, através das tratativas do presente instrumento, declara interesse em assistir o **Contratante** em suas necessidades;

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto o **fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinados a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados,** para assistir ao **Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia - HUAPA,** situada à Av. Diamante, s/nº - St. Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP.: 74.969-210, conforme **Anexo I – termo de referência e Anexo II - proposta de preço.**

Parágrafo único: O Termo de referência – Anexo I é parte integrante do objeto do contrato, sendo obrigatória a observância integral de seus termos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O presente contrato vigorará, a partir da data da sua assinatura, **por 06 (seis) meses, entre 16/01/2020 e 15/07/2020.**

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

Pela execução do objeto do presente contrato, o **Contratante** pagará R$ 277.176,50 (duzentos e setenta e sete mil cento e setenta e seis reais e cinquenta centavos) mensal estimado, consoante Anexo II – Proposta de Preço e disposição a seguir:

Descrição	Usuário	Média Mensal	V. Unit.	v. Mensal
Desjejum	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	5.500	R$ 8,00	R$ 44.000,00
Colação	Pacientes	1050	R$ 5,93	R$ 6.226,50
Almoço	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	6500	R$ 17,50	R$ 113.750,00
Lanche	Pacientes, Funcionários	3900	R$ 8,00	R$ 31.200,00
Jantar	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	4000	R$ 17,50	R$ 70.000,00
Ceia	Pacientes	1500	R$ 8,00	R$ 12.000,00
Valor Total Mensal Estimado				**R$ 277.176,50**
Valor Semestral				**R$ 1.663.059,00**

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento da fatura ocorrerá no dia 20 (vinte) do mês subsequente ao início da execução do presente objeto contratual, devendo a **CONTRATADA** apresentar, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, nota fiscal acompanhada do relatório de evidências e nota de faturamento, chancelados pela Diretoria Geral da unidade.

§1º A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal do **Contratado** em âmbito Federal, Estadual e Municipal, Justiça do Trabalho, bem como das certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas à FGTS e INSS;

§2º O **Contratado** compromete-se, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar a devida retenção de impostos, taxas e contribuições sociais, tais como ISS, PIS, COFINS, CSLL e IRPJ, ou dispensa de retenção quando regime de tributação diferenciado, bem como empresas optantes pelo simples nacional, "tributação unificada", ou sociedade uniprofissional devidamente regulamentada, bem como qualquer outro previsto em legislação tributária pátria, sob pena de imediata suspensão do pagamento da fatura;

§3º Nos casos de não apresentação dos documentos listados no parágrafo anterior até o dia 20 (vinte) de cada mês, o pagamento passará automaticamente para 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos omissos, não cabendo ao **Contratado** qualquer acréscimo no valor, seja a que título for;

§4º O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade do **Contratado**, sendo vedada emissão de boletos;

§5º O **Contratado** declara possuir inteiro conhecimento de que os serviços prestados pelo **Contratante** integram o patrimônio do Estado de Goiás, razão pela qual, o Contratante não será responsável pela quitação de faturas emitidas após eventual rescisão do contrato indicado na cláusula primeira, parágrafo primeiro, do presente instrumento, devendo o **Contratado** promover a cobrança/execução proprietário do referido patrimônio, ou de qualquer outro que venha assumir a gestão da unidade de saúde em questão;

§6º O **Contratado** concorda em manter regularmente os serviços prestados, ainda que haja atraso em pagamento de fatura por prazo não superior a 60 (sessenta) dias;

§7º Para fins de faturamento será observada data do efetivo início da execução do objeto.

§8º Em atenção ao que dispõe o Regulamento de Compras e Contratações do **Contratante** aprovado pelo Estado de Goiás, o **Contratado** compromete-se a emitir a fatura, ou congêneres, constando expressamente o número do contrato de gestão, presente no §1º, Cláusula primeira, bem como respectivo termo aditivo vigente.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

Caberá ao **Contratado**, dentre outras obrigações legais e constantes do presente contrato:

a) Cumprir rigorosamente as cláusulas deste **contrato**, do **anexo I - Termo de Referência e anexo II – proposta comercial**, executando os serviços, objeto deste contrato, de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pelo CONTRATANTE;

b) realizar o fornecimento objeto do presente contrato de forma expedita e hábil, dirigindo os trabalhos com zelo e empregando mão-de-obra qualificada e em número suficiente para atender as especificações e prazos estabelecidos;

c) Designar um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, bem como para zelar pela prestação contínua e ininterrupta dos serviços, e dentre os que permaneçam no local do trabalho, um que será o responsável pelo bom andamento dos serviços e que possa tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

d) Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;

e) Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;

f) Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento na prestação dos serviços;

g) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o CONTRATANTE;

h) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;

i) executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações e/ou normas exigidas, utilizando equipamentos e materiais apropriados;

j) disponibilizar todo o material de consumo necessário à realização dos serviços;

k) promover por sua conta e risco o transporte dos equipamentos, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Contrato;

l) observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes, bem como a legislação sanitária relativas à prestação dos seus serviços, observando, ainda, eventuais alterações e inovações legislativas no curso de execução do contrato, sendo imprescindível à sua adequação;

m) acatar apenas as solicitações de serviços dos Prepostos autorizados formalmente pelo CONTRATANTE;

n) apresentar ao CONTRATANTE, para efeito de pagamento, as autorizações que não tenham qualquer rasura e estejam preenchidas com informações mínimas, a saber: descrição do serviço, quantidade, data e nome do responsável pela autorização com o respectivo setor de trabalho;

o) preparar e fornecer as refeições objeto do contrato de acordo com as normas exigidas e com as especificações ou recomendações efetuadas pelo CONTRATANTE, empregando utensílios apropriados e dispondo de infraestrutura e equipe técnica necessárias à execução dos serviços;

p) fornecer alimentos preparados no próprio dia em que serão consumidos;

q) entregar as refeições de forma permanente e regular, nas quantidades solicitadas, considerando as necessidades diárias informadas pelo CONTRATANTE;

r) entregar as refeições mediante recibo, o qual deverá conter o quantitativo das refeições e o horário de seu fornecimento;

s) fornecer as refeições nos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE e em conformidade com o anexo IV do Termo de Referência.

t) entregar as refeições em vasilhames individuais e adequados, que conservem a temperatura compatível com o alimento servido;

u) fornecer todo material descartável em quantidade compatível com o número das refeições servidas;

v) disponibilizar meios de comunicação para recebimento das solicitações dos quantitativos de refeições a serem fornecidas;

w) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;

x) Realizar junto aos órgãos competentes, os registros necessários à execução dos serviços objeto do presente contrato;

y) Apresentar alvará ou licença sanitária para funcionamento, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria estadual ou municipal competente, e sob pena de rescisão contratual;

z) Manter todos os empregados que prestam serviços com o esquema de imunização completo, segundo normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e normas da CCIH da unidade;

aa) Assumir exclusivamente a responsabilidade pela manutenção da regularidade de documentos perante as esferas Federal, Estadual e Municipal, devendo pagar, nos respectivos vencimentos, os tributos e encargos, incidentes ou que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a prestação do serviço objeto do presente Contrato, devendo apresentar, de imediato, certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, sempre que solicitado pelo **Contratante**, sob pena de suspensão do pagamento decorrente das obrigações contratuais;

bb) Observar e fazer cumprir todas as normas legais relativas às atividades desenvolvidas, respondendo integralmente por quaisquer prejuízos ocasionados a pacientes e ao **Contratante** pela inobservância dessas obrigações;

cc) Responder, exclusivamente, pelas ações e omissões de seus empregados e prepostos, indenizando pacientes e o **Contratado** por eventuais prejuízos que lhe forem ocasionados durante o período de vigência do presente contrato;

dd) Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no **Contratante**, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;

ee) Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao **Contratante** e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do **Contratante** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas imediatamente após a sua ocorrência;

ff) O **Contratado** declara ser única e exclusivamente responsável por quaisquer obrigações de natureza cível, trabalhista, previdenciária e social, que sejam ou venham a ser relacionados, direta ou indiretamente, aos profissionais a serviço do presente contrato, desde que contratados pelo **Contratado**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Caberá ao **Contratante**, às suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:

a) Remunerar o **Contratado**, na forma estabelecida nas Cláusulas quarta e quinta;

b) Promover as facilidades necessárias para o livre acesso dos profissionais do **Contratado** às suas instalações, se necessário, desde quando devidamente identificados;

CLÁUSULA OITAVA – DAS MULTAS

O não cumprimento das cláusulas pactuadas no presente contrato, nas condições gerais contratuais, nas normas de segurança higiene e medicina do trabalho, bem como nas normas de segurança patrimonial, gerará multa de 2% (dois por cento) sobre o motivo que ensejou o descumprimento, conforme disposições a seguir:

§1º As multas são cumulativas, não podendo ultrapassar a 20% (vinte por cento) do valor global do contrato.

§2º As multas serão cobradas por ocasião do pagamento da primeira fatura que for apresentada após sua aplicação.

§3º As penalidades estabelecidas nesta cláusula não excluem quaisquer outras previstas nesse contrato, na Cláusula décima terceira, nas normas de Segurança Industrial, Higiene e Medicina

do Trabalho e Normas de Segurança Patrimonial, bem como a responsabilidade da **Contratada** por perdas e danos que causar à **Contratante** em consequência de inadimplemento das cláusulas pactuadas.

CLÁUSULA NONA – DA PARALISAÇÃO DOS SERVIÇOS

Na hipótese de ocorrer paralisação dos serviços do **Contratado**, fica autorizado ao **Contratante** a contratação de outra prestadora de serviços para realização do objeto contratual paralisado, desde que o **Contratado** seja notificado para regularizar a prestação de serviços e não a faça em até 24 (vinte e quatro) horas.

§1º O disposto no caput não se aplica na hipótese de inadimplemento do **Contratante** por mais de 60 (sessenta) dias.

§2º Caso o Contratante contrate outro fornecedor para a prestação dos serviços paralisados, conforme autorizado no disposto anteriormente arcará o Contratado com os custos da referida contratação, independente do ressarcimento de indenização por perdas e danos, sejam estes morais ou materiais.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RESSARCIMENTO

O **Contratado** se obriga a reembolsar o **Contratante** em todas as despesas que este adquirir decorrentes de:

a) Reconhecimento judicial de indenização administrativa ou reconhecimento judicial de titularidade de vínculo empregatício de seus empregados e/ou prestadores de serviços com o **Contratante;**
b) Reconhecimento judicial ou administrativo de solidariedade ou subsidiariedade do **Contratante** no cumprimento das obrigações previdenciárias e/ou fiscais do **Contratado;**
c) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos, materiais ou institucionais, causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviços na execução de suas atividades;
d) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos ao meio ambiente e emissão de agentes poluidores causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviço, seja por ação ou omissão;

e) Indenização pela necessidade de contratação de outra empresa para a execução do objeto previsto no presente contrato que tenha deixado de ser executado em face de paralisação das atividades do **Contratado**, ressalvada a hipótese indicada no §1º da cláusula nona.

Parágrafo único: Os valores em questão são reconhecidos desde já como devidos, líquidos e certos e passíveis de execução judicial para ressarcimento ao **Contratante;**

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA.

Não é permitido ao **Contratado** subcontratar os serviços ora pactuados, bem como utilizar pessoas que não sejam seus profissionais.

§1º O **Contratado** não poderá transferir ou ceder, no todo ou em parte, os serviços contratados, salvo com autorização prévia por escrito do **Contratante**, regulando-se em cada caso a responsabilidade da cedente pelos serviços já prestados ou a prestar.

§2º o **Contratado** não poderá ceder ou dar como garantia, a qualquer título, no todo ou em parte, os créditos de qualquer natureza decorrentes ou oriundos do presente contrato, salvo com autorização prévia e por escrito do **Contratante.**

§3º Constará, obrigatoriamente, da autorização prévia, que o **Contratante** opõe ao Cessionário dos créditos as exceções que lhe competirem, mencionando-se, expressamente que os pagamentos ao cessionário estarão condicionados ao preenchimento pela cedente de todas as suas obrigações contratuais.

§4º Caso o **Contratado** infrinja quaisquer das disposições acima, ficará obrigado a indenizar pelos danos materiais e/ou morais causados ao **Contratante**.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DA RETENÇÃO

O **Contratante** poderá reter, mediante prévia notificação à Contratada para se manifestar em até 5 (cinco) dias úteis:

a) Em 20% (vinte por cento) da fatura mensal, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **Contratado**, incluindo-se também as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **CONTRATADA** em favor do **Contratante**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **CONTRATADA** e ou seus empregados.

b) Em 30% (trinta por cento) da fatura final, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **Contratado**, incluindo-se igualmente as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **Contratado** em favor do **Contratante**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **Contratado** e ou seus empregados.

c) A(s) fatura(s) em sua totalidade, na hipótese de não pagamento dos salários dos empregados do **Contratado** que prestem serviços para o **Contratante**, somente liberando os valores retidos na hipótese de adimplemento dos salários ou acordo entre as partes.

d) A(s) fatura(s), na hipótese de Reclamação Trabalhista, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, de empregados ou prestadores de serviço da **Contratada**, até o limite dos valores reclamados na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.

e) A(s) fatura(s), na hipótese de ações judiciais, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, oriunda de fatos praticados por empregados ou prestadores de serviço do **Contratado**, até o limite dos valores requeridos na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.

f) Os impostos da nota, quando necessário e amparado por lei.

§1º Os valores retidos de acordo com as alíneas 'a' e 'b' serão liberados após a assinatura do TRD (Termo de Recebimento Definitivo), descontadas multas e quaisquer outros valores porventura devidos pelo **Contratado** ao **Contratante.**

§2º Os valores retidos não sofrerão nenhum acréscimo, sendo liberados pelos valores históricos da retenção.

§3º Rescindido o contrato nos termos da Cláusula Décima-quarta, alínea 'a', perde a **CONTRATADA** a favor da **Contratante**, as importâncias retidas, além de responder pelas perdas e danos que resultarem da infração ou prestação inadequada do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

Na execução do presente contrato é vedado às partes e seus vinculados:

a) Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

b) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;

c) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

d) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato;

e) De qualquer maneira fraudar o presente Contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº. 12.846/2013 ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato;

§1º A Contratada declara ter ciência que o custeio do presente contrato se dá única e exclusivamente através dos repasses realizados pela entidade pública ao passo que, TODOS os serviços a serem prestados à população deverão ser totalmente gratuitos, atendendo a política de universalização do acesso à saúde, conforme disposto na Lei nº. 8.080/1990 e na Portaria nº. 1.601/2011.

§2º Em decorrência da presente contratação, sob qualquer hipótese ou em qualquer situação, não se presumirá a eventual existência, ou se estabelecerá a presunção de qualquer vínculo societário e ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal;

§3º Cada parte responderá individualmente por quaisquer perdas e danos, materiais ou pessoais, oriundos de suas respectivas ações ou omissões, bem como dos profissionais a si vinculados, que venham a ser causados aos pacientes ou terceiros, sendo de responsabilidade exclusiva e indelegável da parte culpada e causadora do prejuízo responder perante terceiros e à parte inocente, nas hipóteses capazes de configurar imperícia, imprudência ou negligência, obrigando-se, a parte culpada a ressarcir à outra parte inocente, se esta vier a ser acionada por ação ou omissão da culpada e causadora do dano.

§4º A eventual tolerância a infrações a qualquer das cláusulas deste instrumento ou o não exercício de qualquer direito nele previsto constituirá liberalidade, não implicando em novação ou transação de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA EXTINÇÃO

O presente contrato poderá ser extinto nas seguintes hipóteses:

a) Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente instrumento a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;
b) Se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou tiver a sua falência requerida ou decretada;
c) Deixar, qualquer das partes, de cumprir, ou mesmo cumprir irregularmente, cláusulas contratuais, prazos e especificações;
d) Também será causa de rescisão motivada o inadimplemento contratual por descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesse contrato, por quaisquer das partes, que não seja sanado no prazo estabelecido em notificação encaminhada nesse sentido pela parte lesada, prazo esse não inferior a 10 (dez) nem superior a 30 (trinta) dias.
e) Perda do direito de Gestão da unidade hospitalar pelo **Contratante**.
f) Na superveniência de caso fortuito, de força maior ou fato impeditivo à consecução dos objetivos sociais das partes, em razão de decisão judicial ou por ordem dos poderes públicos competentes, que inviabilizem a continuidade de execução do presente contrato.
g) Pelas partes, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 dias, sem que haja aplicação de multa ou pagamento de indenização de qualquer natureza.

Parágrafo Único: Em qualquer das hipóteses de encerramento do presente contrato será obrigação comum às partes a realização da devida prestação de contas, no prazo máximo de 30 (trinta) dias subsequentes, abrangendo os aspectos físicos e financeiros do relacionamento. Nesse sentido, será assegurado ao **Contratado** o direito ao recebimento da remuneração correspondente aos serviços efetivamente até aí prestados, não obstante o encerramento do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Goiânia - GO como o único competente para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações decorrentes do presente instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, independentemente dos seus atuais ou futuros domicílios.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que se produzam seus efeitos jurídicos e legais.

Goiânia - GO, 16 de Janeiro de 2020.

Dr. Paulo Brito Bittencourt
Instituto de Gestão e Humanização - IGH
Contratante

Sr. Lucas Panisson
Mais Sabor Em Alimentação LTDA
Contratada

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson
Representante Legal

Carla Borges
Advogada
OAB/BA: 50.129
igh Instituto de Gestão e Humanização

Anexo I – Termo de Referência

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Descrição do Objeto:

1.1 Contratação de empresa especializada para **prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar**, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA.

2. Dos Serviços:

2.1 Atender às necessidades do hospital supracitado quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados (pela alta direção).

2.2 A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral e o preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, dietas enterais, parenterais, suplementos e módulos alimentares, **com disponibilização de toda a mão de obra qualificada e suficiente** para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços. Envolvendo assim todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápio, os tipos de dietas, o número de pacientes, e os respectivos horários **(média mensal descritivo anexo)**.

2.3 O preparo e a manipulação de alimentos, a prestação de serviços de nutrição e dietética, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências do CONTRATANTE, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da unidade hospitalar, dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de Vigilância Sanitária.

2.4 O fornecimento pela CONTRATADA de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, sobretudo as da Vigilância Sanitária.

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

- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

- Elaboração do cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capta" e frequência de utilização;
- Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Planejamento e programação de aquisição de gás GLP, utilizado na preparação das refeições;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros;
- Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- Distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária; coleta de amostras da alimentação preparada;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes e acompanhantes, após cada refeição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e relógio de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Apresentar controle nominal e informatizado de todas as refeições distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e dos autorizados pela alta direção à CONTRATANTE e órgãos fiscais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, devidamente inscrito no Conselho competente, cuja função abranja o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética hospitalar;
- O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade da unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverá ser supervisionado pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam as alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, o atendimento adequado;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

- As refeições deverão ser acondicionadas de maneira adequada, em balcões térmicos (self service quente e frio) garantindo assim a manutenção da temperatura dos alimentos até o seu consumo;
- As amostras dos alimentos que serão servidos deverão ser separadas, diariamente, em recipientes apropriados e mantidos lacrados, sob temperatura adequada e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, o qual deverá ser entregue no 1 (primeiro) mês da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE, o qual deve ser atualizado anualmente ou conforme demanda;

3. Das obrigações da contratada, quanto às dependências e instalações físicas:

3.1 Executar e prestar os serviços em suas dependências físicas, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

3.2 Para elaboração das refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las dentro da cozinha da unidade hospitalar, obedecendo os critérios exigidos pelos órgãos competentes de fiscalização, especialmente os da Vigilância Sanitária;

3.3 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;

3.4 Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado;

3.5 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazer a manutenção preventiva, corretiva, calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

3.6 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção;

3.7 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

3.8 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

3.9 Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;

3.10 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

3.11 Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração,

3.12 Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento das refeições, de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para Pacientes com Doenças Infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na Custódia, Pavilhão Asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;

3.13 Nos casos de fornecimento de dietas enterais, parenterais e fórmulas lácticas, garantir o controle de qualidade na manipulação e distribuição e responsabilização técnica;

3.14 Fazer o controle de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos;

3.15 Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

4. Obrigações da Contratada quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:

4.1 Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES Secretaria Estadual de Saúde

4.2 Encarrega-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

4.3 Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos competentes e cuja qualidade seja comprovada;

4.4 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (balcões térmicos, câmeras, geladeiras, freezers, balcões frios);

4.5 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº216, de 15/09/94 – ANVISA;

4.6 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial do hospital;

4.7 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

4.8 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº216, de 15/09/04 - ANVISA;

4.9 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

4.10 As dietas enterais devem ser identificadas conforme a política de identificação da CONTRATANTE e a distribuição das mesmas devem ser em sistema fechado, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra da CONTRATADA, empregada na distribuição das refeições;

4.11 As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela CONTRATADA e de acordo com o estabelecido pela CONTRATANTE;

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.1 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componentes de refeições preparadas e não servidas para a confecção de outras refeições;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

5.2 Observar os horários estabelecidos para o fornecimento e distribuição das refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE;

5.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários á execução dos serviços;

5.4 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox, em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório;

5.5 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para qualquer outra unidade que não seja o próprio hospital CONTRATANTE;

5.6 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.7 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente dos vegetais crus, em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

5.8 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.9 Para setores críticos como UTI, fornecer água mineral e não água filtrada aos pacientes;

5.10 Entregar porções de todas as preparações/refeições elaboradas para degustação, para a nutricionista, responsável pela CONTRATANTE, com a devida antecedência, devendo realizar a imediata alteração e/ou substituição daquelas que se apresentarem impróprias para consumo ou que não estiverem adequadas conforme as exigências do cardápio pela CONTRATANTE;

5.11 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros alimentos, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

5.12 Observar a aceitação das preparações servidas. E no caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da nutricionista, responsável pela CONTRATANTE;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

5.13 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.14 Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, 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, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.15 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelo hospital, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*;

5.16 Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos: recebimento, manipulação e distribuição, em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do responsável;

5.18 Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e em outro local designado pelo hospital, dentro dos horários de distribuição de refeições, para garantia da qualidade microbiológica;

5.19 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE, para os colaboradores, com entrega de até 30 minutos após o horário de encerramento do refeitório, obedecendo toda a composição do cardápio do dia;

5.20 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência;

5.21 Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite, margarina, margarina sem sal, manteiga de leite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;

5.22 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;

5.23 Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições;

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

6.1 Atender as disposições da Resolução nº216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos

6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados e aprovados pela SCIH do Hospital da CONTRATANTE;

6.3 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitário e equipamentos, das áreas de estocagem (depósito e câmeras), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quartenário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH do hospital da CONTRATANTE;

6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos;

6.5 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;

6.6 Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispenseres adequados;

6.7 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;

6.8 Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo: óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;

6.9 Limpeza periódica da caixa de gordura;

6.10 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

de equipamentos, greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:

8.1 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo-o imediatamente em caso de falta.

8.1.1 Fornecer a escala de trabalho mensal dos seus colaboradores à CONTRATANTE;

8.2 Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

8.3 Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimenticia de seus funcionários.

8.4 Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;

8.5 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do hospital onde será prestado o serviço;

8.6 Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, camisetas, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação;

8.7 Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);

8.8 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do Trabalho;

8.9 A CONTRATADA é obrigada a observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº380/05;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

8.10 Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição;

8.11 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessário à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência;

8.12 Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários, com fotografia recente, em serviço nas dependências do hospital da CONTRATANTE;

8.13 Afastar imediatamente das dependências do hospital, qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada, à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;

8.14 Promover treinamentos TRIMESTRAIS, ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda a Equipe de Trabalho;

8.15 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do hospital, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.

8.16 Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;

8.17 A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA

8.18 Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

9. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

9.1 É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes do hospital pela Nutricionista da CONTRATADA;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

9.2 A CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;

9.3 A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior sem supervisão;

9.4 Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1 A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus Responsáveis Técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

10.2 Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, de instituição hospitalar devidamente registrada.

11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

11.1 O prazo de vigência do **contrato emergencial será de 6 (seis) meses**, contados da data de assinatura do presente contrato.

12. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

12.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos Nutricionistas conforme área de atuação;

12.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do Nutricionista e determina outras providências.

12.3 Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos.

12.5 Portaria MS nº326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

12.6 Resolução – RDC/ANVISA nº12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.

12.7 Resolução – RDC/ANVISA nº275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

12.8 Portaria MS nº1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

12.9 RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

12.10 Lei Federal nº10.741, de 01/10/2003.

12.11 Portaria CVS nº15, de 07/11/1991.

12.12 Portaria CVS nº06, de 10/03/1999.

12.13 RDC nº 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

12.14 RDC nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA.

12.15 RDC nº 275, de 21/01/2002 - ANVISA.

12.16 RDC nº 12, de 02/01/2002 - ANVISA.

12.17 Lei nº 8.069, de 13/07/90.

12.18 RDC nº 63, de 6/07/2000 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

12.19 Portaria nº 272, de 08/04/1998 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Parenteral.

13. Cardápio – Regras Gerais:

13.1 Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capta e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

13.2 Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à **política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada por Organização Acreditação (a ser definida pela CONTRATANTE);**

13.3 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos pelo método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio e submetidas a cálculos nutricionais de macro e micronutrientes;

13.4 Os cardápios deverão ser apresentados completos, a Nutricionista da CONTRATANTE, sempre que solicitado, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato;

13.5 A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro;

13.6 A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Termo de Referência e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

13.7 Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico, social e mental dos consumidores;

13.8 Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações (sal, açúcar, vinagre, azeite e adoçante) de dietas deverão ser fornecidos na forma de saches para pacientes e acompanhantes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE;

13.9 Da mesma forma temperos como: pimentas, cheiro verde, cebolinha e coentro, serão picados e servidos a parte para aqueles que gostam e querem colocar no prato;

13.10 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

13.11 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

acompanhantes, colaboradores e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais;

13.12 Fornecer, semanalmente, o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do hospital da CONTRATANTE;

13.13 Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, erros inatos de metabolismo, dieta para glicogenose, intolerância à lactose, intolerância ao glúten e outras, mediante solicitação da CONTRATANTE para pacientes, acompanhantes e colaboradores (com apresentação de laudos comprovando as restrições alimentares);

13.14 Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para o prato proteico do cardápio das grandes refeições, visando ofertar opção aos colaboradores com preparações à base de ovos, proteína de soja ou grãos;

14. Descrições das Dietas Gerais e Dietas Especiais:

Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova

Composta de líquidos claros, coados, mínimos em resíduos, com fracionamento seis vezes ao dia, volume de 200 a 300 ml por etapa/refeição.

Indicação

É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves, diarreia aguda, antes e depois de procedimentos diagnósticos, após longos períodos em jejum, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional.

Alimentos Indicados

Água, água de coco, infusões sem adição de açúcar ou dextose (chás claros – camomila, erva cidreira, chás de frutas ou casca de frutas, etc.), sucos de caju coado sem adição de açúcar; caldo ralo de carne com legumes e coado 2 a 3 vezes.

Alimentos Contraindicados

Leite e derivados, café, chá-mate, chás de coloração escura; Carnes de todos os tipos - exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças - com exceção do caldo, bebidas carbonatadas; geleia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

DIETA LÍQUIDA GELADA

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES Secretaria de Estado da Saúde

Composta de líquidos homogêneos, batidos em liquidificador, não são coados, com oferta de alimentos resfriados ou gelados.

Indicação

É indicada para pacientes com abcesso na região da boca e/ou com edema facial.

Alimentos Indicados
Água, sorvetes, água de coco, infusões com ou sem adição de açúcar ou dextose gelados, sucos de frutas com ou sem adição de açúcar; leite enriquecido com frutas e resfriados, creme de frutas resfriados, caldo ou sopas ou escaldados ou canja de carnes com legumes batidos e resfriados.

Alimentos Contraindicados
Alimentos com temperatura elevada, alimentos com grumos ou pedaços, alimentos sólidos ou de difícil deglutição.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

É aquela que reduz o tempo e trabalho digestivo dos alimentos consumidos e apresenta baixa viscosidade e fluidez. É composta de alimentos líquidos coados e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contêm glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É pobre em fibras.

Indicação
Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrintestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

Alimentos Indicados
Alimentos na consistência líquida e coados, homogêneos. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas e coadas. sucos coados (frutas), leite integral ou desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais; Sopas ou caldos ou escaldados ou canja liquidificadas.
Alimentos Contraindicados
Alimentos na consistência sólida ou com grumos. Condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas.

DIETA LÍQUIDA PASTOSA
É constituída de preparações que contém líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogenias, resultando em líquido

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de líquida grossa ou de pastosa liquidificada.

Indicação
Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrintestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

Alimentos Indicados
Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos de frutas não são coados, leite integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurtes, leite enriquecido com frutas, creme de frutas, suplementos comerciais; Ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas que não são coadas e são grossas e homogêneas.

Alimentos Contraindicados
Alimentos sólidos, preparações com grumos ou pedaços, Condimentos picantes, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, queijos ricos e embutidos. Pães, biscoitos, pastelarias, bolos. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, pepino, pimentão. Queijos. Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

DIETA PASTOSA

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moídos e triturados e posteriormente, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo.

Indicação
Nos casos de dificuldade de mastigação, disfagia, pré e pós-cirúrgicos.

Alimentos Indicados
Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais; Purês de batata ou batata-doce ou cenoura ou ervilha; Suco ou creme de frutas e hortaliças. Frutas macias ou em forma de purê. Suco de frutas, leite, iogurte, pudim, manjar, Carnes, peixes e aves moídos ou desfiados, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, gelatina, geleia.

Alimentos Contraindicados
Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi)

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

que são difíceis de transformar em purê. Carnes duras, crocantes ou empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Condimentos picantes.

DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas, nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de mastigação e digestão facilitada. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, isenta de alimentos crus, não necessariamente moídos ou triturados, apenas abrandados, pelo cozimento. Pobre em resíduos celulósico e tecido conjuntivo que podem ser modificados por cocção ou subdivisão.

Indicação
Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrintestinal e como intermediária na progressão para a dieta normal.

Alimentos Indicados
Pães macios, pães de forma, bolinhos cozidos ou assados macios, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. Hortaliças todas cozidas. Frutas todas cozidas ou macias e picadas. Leite, iogurte e queijo pobres em sal e gorduras. Carnes com pouca gordura, ao molho, grelhadas ou assadas, picadas e cozidas ou moídas ou desfiadas. Purês, ensopados. Ovos mexidos, moles ou poché. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

Alimentos Contraindicados
Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral. Queijos duros e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

DIETA LIVRE

Chamada também de dieta geral ou normal. É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos.

Indicação
É indicada para os pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas.

Alimentos Indicados

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças frescas. Frutas frescas. Leite, iogurte e queijo com pouca gordura e sal. Carnes, aves, peixes e ovos magros, sem pele e gordura. Gorduras, óleos e açúcares todos com moderação.

Alimentos Contraindicados

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). Hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto).

Nota: observar que a evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

Dietas Especiais

A) LAXANTE

Indicações:

Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

Caracteristicas:

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal;

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em fibras solúveis e insolúveis (20g a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortaliça, em resíduos e tecido conjuntivo.

Preparações acompanhadas de líquido;

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperproteica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacilus ou modulação com mix de fibras, acréscimo de módulo de TCM ou módulo de probióticos.**

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados integrais.

Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Geleia de frutas, compotas de frutas.

Café e chás

Preparações Contraindicadas:
Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba e caju.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.
Leite e derivados.

B) DIETA CONSTIPANTE OU OBSTIPANTE:

Indicações:
Para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal - Pobre em fibras insolúveis.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)
Macronutrientes:

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;
***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacilus, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.**

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pera, pêssego, melão e limão.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.

Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.

Leite sem lactose.

Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.

Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.

Café e chás.

Preparações Contraindicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melancia, uva, manga.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão, leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados integrais.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Açúcar qualquer tipo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

Hipossódica leve

Indicações:
Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido à hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de NaCl- de 2000mg/dia.

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;
***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.**
Deve ser restrita em 2g a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq).

É permitido acrescentar de 2 g sal (cloreto de sódio)/ dia na cocção de alimentos (máximo de 1g no almoço e 1g no jantar). Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas:
Frutas e sucos (sem restrição de frutas): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).

Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).

Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.

Café e Chás.

Preparações Contraindicadas:

Temperos completos, com excesso de sal.

Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.

Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)

Frituras, Salgadinhos.

Produtos em conserva (ervilha, milho, etc.).

Hipossódica Moderada a Grave

Indicações:
Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido à hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de sódio e presença de edema periférico.

Características:
Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica.

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.**

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).

É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinadas, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.

Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.
Chás claros

Preparações Contraindicadas:
Temperos completos.

Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados, molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).

Pães, massas e biscoitos contendo sal.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Frituras: Salgadinhos.

Líquidos em grande quantidade.

Produtos em conserva (ervilha, milho).

Hipocalórica e Hiperproteica

Indicações:

Para indivíduos obesos ou com sobrepeso, e em condições hipermetabólicas que necessitam de restrição de calorias e maior aporte de proteína.

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia).

Macronutrientes:
Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Frutas em passas em quantidades controladas.

Chás e café

Preparações Contraindicadas:
Frituras

Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.

Molho com base de óleos e gorduras.

Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.

Batata portuguesa, macaxeira, pupunha, açaí, tucumã, buriti

Leite e derivados integrais

Dieta Hipoglicemiante ou para Diabéticos:
Para indivíduos com Hiperglicemia, ou portadores de Diabetes tipo 1 ou Diabetes tipo 2.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

Rica em fibras e proteínas
Macronutrientes:
Normocalórica,
Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.
Hiperproteica.
Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas
***Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente**
Preparações Indicadas:
Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura,

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.

Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos vegetais, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chás

Preparações Contraindicadas:

Açúcar qualquer tipo (inclusive mascavo), geleia de frutas, sucos com elevado índice glicêmico, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas, preparações com adição de açúcar.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, macaxeira, mandioca.

Leite e derivados integrais.
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

Dieta para Renal Conservador

Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, de acordo com a prescrição médica em prontuário.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e pobre em proteínas.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Pobre em potássio e fósforo.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C

Macronutrientes:
Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteica, Normolipídica

***Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, com restrição de cloreto de sódio e alimentos fontes de fósforo e potássio.**

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino cru, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca, refinados ou integrais.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 50 ml/dia) e chás claros

Preparações proibidas e evitadas:
Frutas e sucos: Crus e não indicadas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado.

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas (mais que 3 vezes por semana) e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos.

Óleos e manteiga com sal e margarina trans.

Café em grande quantidade e chá preto.

Dieta para Renal em Hemodiálise:

Indicações:
Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas;

Pobre em potássio e fósforo.
Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C
Macronutrientes:
Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000 mg/dia, níveis de fósforo em até 800mg/dia.
Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.

Leite e derivados integrais;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 100ml/dia) e chás claros.

Preparações Contraindicadas:
Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) – ofertar máximo de 2 vezes/semana.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção).
Cereais: não indicados e com sal.
Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.

Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;
Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

Para Hepatopata com Encefalopatia:
Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídeos, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Hipercalórica.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Hiperglicídica, rica em fibras.

Hipoproteica, rica em aminoácidos ramificados;

Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
Leite e derivados desnatados em quantidades controladas.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas:

Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.

Carnes e derivados em grandes quantidades.

Leguminosas em grandes quantidades.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

Para Hepatopata sem Encefalopatia

Indicações:
Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias e proteínas.

Características:
Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia).

Macronutrientes:
Hipercalórica,
Normoglicídica
Hiperglicídica, rica em fibras;

Normoproteica,

Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas:
Leite e derivados e integrais.
Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.
Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

Para Pacientes em Tratamento Quimioterápico:

Indicações:
Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:
Hipercalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteica,

Normolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SLS SES

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera. uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho. preferência por integrais.
Leite e derivados sem lactose.

Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Açúcar, geleia de frutas. compotas de frutas, picolé de fruta. frutas em passas.

Café e chás.

Preparações evitadas ou proibidas:
Frutas e sucos: consumidos com casca.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.

Enlatados e conservados em grande quantidade.

Hipolipidica:

Indicações:
Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, pancreatite crônica.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:
Normocalórica;

Normoglicídica

Hiperglicídica, rica em fibras

Hiperproteica

Hipolipídica
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação

Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.
Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Preparações proibidas e evitadas

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, margarina vegetal, manteiga de leite, creme de leite.

Sopa para Pacientes:

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 400ml a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única).

Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade

Lanches Especiais:

Com característica normoglicídica, normoproteica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche ou tapioca ou cuscuz), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

Lanches para Eventos:

EVENTO TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais (polpa), café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

EVENTO TIPO 2 - Frutas variadas, água mineral, sucos naturais (polpa), café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

Nutrição Enteral:

"Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar".

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente à preparação e distribuição.

Dietas enterais fornecidas devem ser industrializadas, nutricionalmente completas, sistema fechado, com infusão por bomba de infusão.

Fazer controle de estoque de dietas enterais.
Tipos de dietas:

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 500mL; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 500mL – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras mistas. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral, líquida, polimérica, > 1,25kcal/mL, ≥ 55g proteína/L. Isenta de fibras. Sistema fechado de 500mL. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, sistema fechado de 500 Ml;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,25kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, com fibras 100% solúveis. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica hiperproteica, com fibras 100% solúveis. Sistema Fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado de 500mL. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado de 500mL;

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta líquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

Nutrição Parenteral:

"Solução ou emulsão, composta basicamente de carboidratos, aminoácidos, lipídeos, vitaminas e minerais, estéril e apirogênica, acondicionada em recipiente de vidro ou plástico, destinada à administração endovenosa em pacientes desnutridos ou não, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando à síntese ou a manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas".

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à Médica Nutróloga da CONTRATANTE a prescrição de tal dieta.

Alimentação para Pacientes, Colaboradores e Acompanhantes:

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), inclusive na portaria interministerial de dezembro de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum, lanches e ceia e máximo de 600 a 800 cal para almoço e jantar com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo Decreto nº 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

Incidência de Carne por Semana no Almoço e Jantar

As incidências são semanais de segunda-feira a domingo, compondo o Cardápio do Almoço e do Jantar.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Tipo de Carnes	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes
Filé de peixe*	Conforme esquema alimentar individualizado	1 x ao mês	0
Peixe Inteiro/Postas	0	2 a 3 x mês	0
Carne bovina (patinho, lagarto, coxão mole e coxão duro).	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana
Carne para cozido (músculo, acém e paleta)	1 a 2 x por semana	1 x por semana	1 x por semana
Vísceras (fígado, dobradinha e coração)	0	0	0
Proteína texturizada de soja (como opção do prato protéico)	0	1 x por semana	0
50% patinho moído ou músculo	1 a 2 x por semana	1 x por semana	1 a 2 x por semana
Filé de peito de frango sem pele	3 a 4 x por semana	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana
Pertences para feijoada	0	1 a 2 x ao mês	0
Coxa e sobrecoxa de frango	2 a 3 x por semana	2 a 3 x por semana	2 a 3 x por semana
Suíno	0	1 a 2 x por semana	0

Composição Diária do Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente	Colaborador	Acompanhante*
Prato Principal e opção*	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua / cozida	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	-	1
Sobremesa	1	1	1

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Suco de polpa de frutas	300ml	300ml	300ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

*% Diariamente será servido um Prato Principal (PP). Além do prato proteico, servir uma opção visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.

*% O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia com restrição alimentar deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da Contratada para as devidas providencias e modificações no cardápio.

*As refeições dos acompanhantes serão de acordo com cardápio, sendo possível a substituição da refeição por sopa, canja ou caldo.

Descrição do Cardápio do Almoço/Jantar:

Tipos de Carnes:

- Peixe inteiro ou em posta;
- Carne bovina: patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
- Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio.
- Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;
- Pertences para feijoada;
- Coxa, sobrecoxa e peito de frango;
- Suínos.

Guarnições
Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo, equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capta. O cardápio deve obedecer à tabela abaixo:

Frequência Mensal de Preparações no Almoço/Jantar:

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Alimento	Paciente (manhã e noite)	Colaborador/Acompanhante (manhã e noite)
Farofa	15	15
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	4
Purês	10	6
Tubérculos	6	4

Saladas:

Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 2 (dois) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capta*.
A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

Arroz:

Deverá ser utilizado arroz branco agulhinha tipo 1, grão classe longo fino, e arroz integral tipo 1 longo fino.

Feijão:

Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade.

Sobremesa:

Peso mínimo de 50g para: doces, pastas e cremes e mínimo de 100g para talhas de frutas.

Frutas frescas devem ser embaladas individualmente.

Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, goiabada, etc.

Outros doces: pudim, pavê, mousse, creme, flan, gelatina, manjar, torta gelada, sobremesa diet.

Frequência Mensal de Sobremesas:

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Composição da Sobremesa	Paciente (Almoço/Jantar)	Colaborador/Acompanhante (Almoço/Jantar)
Doces em pasta	5	5
Frutas em geral	20	20
Outros doces	5	5

Sucos:

Os sucos oferecidos para pacientes e acompanhantes deverá ser natural (de polpa) e ter quantidade mínima de 200ml, ser isento de corantes e conservantes. Bem como o suco oferecido para os funcionários, o qual deverá ser servido na suqueira, à vontade.
***Observação: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica da marca da polpa utilizada.**

Composição Diária do Desjejum:

*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações no Desjejum:

Composição do Desjejum	Paciente	Colaborador
Café preto em infusão	30	30
Leite Integral	30	30
Leite com Chocolate	10	10
Pão Francês	25	25
Pão Doce	25	25
Bolo de vários sabores	05	05
Biscoito/Pão de queijo	05	05
Fruta	30	30

***Observação: para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral ou desnatado (e em determinadas situações sem lactose), de qualidade e aprovado pela Nutricionista da Contratante. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.**
***Para os para pacientes e acompanhantes o leite deverá servido no copo descartável de 300ml.**
***Deve-se fazer 4 garrafas de café e 2 garrafas de chá, todos os dias, para a Diretoria.**

Composição Diária da Colação (manhã):

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações da Colação:

Composição do Colação	Paciente (manhã)	Colaborador (manhã)
Iogurtes	30	-
Vitaminas	30	-
Sucos	30	-
Creme de polpa	30	-

Composição do Kit Fono	Paciente (manhã)	Colaborador (manhã)
Sucos (50 ml a 150ml)	30	-
Gelo (2 pedras triturado)	30	-
Caldo de limão (50ml)	30	-

Composição Diária dos Lanches (tarde):

*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações nos Lanches:

Composição do Lanche	Paciente (tarde)	Colaborador (tarde)
Café preto em infusão	30	30
Suco	30	30
Arroz Doce	05	05
Canjica	05	05
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Biscoito de queijo	05	05
Pão de queijo	05	05
Bolos de vários sabores	10	10
Quitandas em geral	10	10

Composição Diária da Ceia (noite):

*Frequência Mensal dos Alimentos/Preparações na Ceia:

Composição da Ceia	Paciente (noite)
Suco	10
Chás em geral	10

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Vitamina	10
Mingau	05
Iogurte	03
Arroz Doce	05
Canjica	05
Biscoito de queijo	05
Pão de queijo	05
Bolos de vários sabores	05
Quitandas em geral (rosca, enroladinho, etc)	05
Bolacha de Doce	03
Bolacha de Sal	03

Frutas:

Porcionamento de Frutas

Nº de ordem	Preparação	Porção (gr)
1	Abacate	150
2	Abacaxi	150
3	Banana tipo: maça, prata, nanica	120
4	Laranja	160
5	Maçã	150
6	Mamão	100
7	Manga	100
8	Melancia	200
9	Melão	120
10	Mexerica	160
11	Frutas da estação	100

Per capita dos Alimentos a serem ofertados:

Alimento	Paciente	Colaborador/ Acompanhante
Achocolatado	5g a 10g	5g a 10g
Açúcar	5g a 20g	5g a 20g
Adoçante	5g a 10g	5g a 20g
Alho	2g a 5g ou q.s.	2g a 5g ou q.s.
Arroz	40g a 60g	60g a 80g
Arroz Integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito água e doce	04 unidades	04 unidades

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Bolacha água light	50g	-
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas	50g a 100g	50g a 100g
Café em pó	8g a 15g	8g a 15g
Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5g a 10g ou q.s.	5g a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10g a 15g	10g a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g	80g
Doces em pasta e tabletes	30g a 50g	50g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão de praia	25g a 35 g	25g a 35g
Feijão tipo 1	30g a 40g	40g a 60g
Filé de peito de frango	180g a 200g	200g a 220g
Filé de peixe	180g a 220g	200g a 250g
Frutas	100g a 200g	100g a 200g
Geleia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180ml a 250ml	180ml a 250ml
Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180ml a 250ml	180ml a 250ml
Manteiga	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa proteica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5ml	5ml
Óleo Vegetal	10ml a 30 ml ou q.s.	10ml a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50g	50g
Pão integral	50g	-
Peixe em posta	0	250g a 300gr

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10g a 15g	10g a 15g
Polpa de fruta concentrada pasteurizada	45g ou 45ml diluída em volume	45g ou 45ml diluída em volume de 300ml
Queijo prato	25g a 30g	25g a 30g
Sal em sache ou gramas	1g a 5g	1g a 5g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suino	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10g a 15g	10g a 15g
Torrada	5 a 8 unidades	5 a 8 unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em sache ou pacote	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3ml a 5ml ou q.s	3ml a 5 ml ou q.s.

Per capita de Alimentos/Preparações a serem ofertados:

Preparação	Gramatura
Biscoito Cream Cracker	6 unidades
Biscoito doce	6 a 8 unidades
Bolo	80g a 100g
Cuscuz	80g
Fruta	80g a 100g
Geleia	10g a 20g
Iogurte	120ml
Liquidos	250ml
Margarina	10g
Mingau	250ml a 400ml
Pamonha	80g a 100g
Pão	50g a 100g
Queijo/Presunto	25g a 40g
Salgados assados	80g a 100g
Tapioca	50g a 100g
Torrada	5 a 8 unidades

*PARA CRIANÇAS OFERTAR MEIA PORÇÃO.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

16. A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTES DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

Dieta - Compreende os alimentos fornecidos ao individuo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

Dieta normal - Aquela sem restrição alimentar;

Dieta branda – Aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;

Dieta pastosa - Aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);

Dieta semilíquida ou liquida pastosa – Aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, deve ser liquidificada, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

Dieta liquida ou liquida completa - Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, deve ser liquidificada e coada, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo;

Dieta de restrição - Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta de acréscimo - Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta isenta de lactose - Aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

Dieta isenta de glúten - Utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Dieta para glicogenose - utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero lactose ou de soja, sem açúcar, além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.
Refeição - Qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

Desjejum - Pequena refeição servida pela manhã;

Merenda – Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;

Cardápio – É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
Fórmulas Infantis - Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes

Nutrição Enteral - Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Módulos - Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente

PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA:

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja	Maçã sem casca	Mamão	Frutas	Laranja
Melancia	Pera sem casca	Melancia	**Macias:**	Banana prata e nanica
Mamão	Banana maçã	Banana prata e maça	Banana	Mamão
Abacaxi	Banana prata		Manga	Melão
Ameixa	Goiaba	Ameixa	Mamão	Tamarindo (suco)
Melão	Melão	Manga	Melancia sem semente	Goiaba
Maçã com casca	Melancia		**Coquetel de frutas**	Mexerica
Manga				
Pera				
Mexerica				

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

Sobremesa: Purê de frutas (mamão, banana)

IRC, HIPOCALÊMICA	IMUNOSSUPRIMIDO	S/IG	S/RESÍDUO	OUTRAS DIETAS
Maçã Melancia Banana maçã Abacaxi Pera Manga Ameixa **Hemodiálise:** sem melancia e abacaxi	Melancia Bananas Melão Laranja Abacaxi Manga Mexerica	Goiaba Melancia Melão Maçã Manga Mamão Pera Banana Ameixa	Banana prata ou maçã Maçã sem casca Melão Melancia (sem semente)	Todas as frutas

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:

LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA HIPERHIPER DPOC IMUNOSSUPRIMIDO BRANDA HIPOPROTEICA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA HEPATOPATA	HIPOCALÊMICA IRC DIÁLISE IRC S/ DIÁLISE *IRC DM DIÁLISE *IRC DM S/DIÁLISE	HIPERCALÊMICA	DM, HIPOCALÓRICA
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga, cajá, pêssego	Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante

OBSTIPANTE	SEM RESÍDUO	LAXATIVA	PASTOSA	S/IG
Caju, goiaba, maçã sem	Caju, maracujá,	Acerola, abacaxi,	Coquetel de fruta	Caju, goiaba,

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

casca, melão, limão, maracujá. **Todos com adoçante**	limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego **Todos com adoçante**	maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	ou vitamina.	melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.

17. Documentos Legais para contratação:

- Alvará Sanitário Local Vigente;
- Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, de instituição hospitalar devidamente registrada.
- Licença de funcionamento aprovado pela prefeitura;
- Certidões expedidas pelos órgãos competentes (Municipal, Estadual e Federal);
- Responsáveis Técnicos devidamente inscritos no Conselho Regional de Nutrição;
- PGRSS;
- PPRA, PCMSO, ASO, Cartão de Vacinação;
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
- Ficha Técnica dos Produtos Químicos.

18. Gestão de Acesso:

- Sistema de Gestão de Controle de Acesso ao Refeitório por biometria, com controle diário, por setor e tipo de refeições ofertada;
- Disponibilizar sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, a relação de acessos ao refeitório

19. Relatórios de Evidências dos Serviços Prestados:

- Mapa de dietas enterais e parenterais diários;
- Relação de pacientes e acompanhantes com as refeições ofertadas diariamente;
- Relação dos servidores com as refeições ofertadas diariamente;
- Relação das refeições ofertadas diariamente nas áreas fechadas;

20. Auditorias e Indicadores:

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

- Os serviços serão avaliados por auditoria e indicadores a serem definidos pelo CONTRATANTE e comunicados expressa e previamente à CONTRATADA.

21. Média Mensal de Refeições:

- Segue no Anexo 1 a Média Estimada Mensal das Refeições a serem fornecidas no Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA.

22. Visita Técnica:

- Para realização da Visita Técnica na unidade HUAPA é necessário preencher o Anexo 2 – Declaração de Vistoria.

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

ANEXO 1 - Média Estimada Mensal de Refeições a serem fornecidas no HUAPA

Refeições	Tipo	Média Mensal	TOTAL
Desjejum	Paciente/Acompanhante	2100	5500
	Funcionário	3400	
Colação	Paciente	1050	1050
	Funcionário	0	
Almoço	Paciente/Acompanhante	2800	6500
	Funcionário	3700	
Lanche	Paciente	1500	3900
	Funcionário	2400	
Jantar	Paciente/Acompanhante	2500	4000
	Funcionário	1500	
Ceia	Paciente	1500	1500
	Funcionário	0	

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA
SUS SES

ANEXO 2 - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede na _____, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, **DECLARA** que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, _____ de _____ de 2020.

_____

Representante

Anexo II – Proposta de Preço

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Donato da Silva S/N - Praia Comprida - São José - SC - CEP: 88.103-450
e-mail: lucas@maissabor.ind.br - Fone: (48) 3374 5673 (48) 99150 3063

PROPOSTA DE PREÇOS

À: HUAPA – HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA
CAIRO LOUZADA
A/C: SETOR DE COMPRAS

Razão Social da Empresa: MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73 *INSC. ESTADUAL: 256.824.789*
Endereço completo: RUA ADOLFO DONATO DA SILVA S/N – PRAIA COMPRIDA – SÃO JOSÉ / SC
Telefone(s) para contato: (48) 3374 5673 e-mail: lucas@maissabor.ind.br Dados Bancários: Banco Santander Agência: 1602 C/C: 013000757-8
Responsável pela Assinatura do Contrato: Lucas Panisson

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA – HUAPA.

21/01/2020

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA

PROPOSTA DE PREÇOS

REFEIÇÕES	QUANTIDADE		VALOR		
	MENSAL	SEMESTRAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL SEMESTRAL
PACIENTES / ACOMPANHANTES					
Desjejum	2.100	12.600	R$ 8,00	R$ 16.800,00	R$ 100.800,00
Colação	1.050	6.300	R$ 5,93	R$ 6.220,50	R$ 37.359,00
Almoço	2.800	16.800	R$ 17,50	R$ 49.000,00	R$ 294.000,00
Lanche da Tarde	1.500	9.000	R$ 8,00	R$ 12.000,00	R$ 72.000,00
Jantar	2.500	15.000	R$ 17,50	R$ 43.750,00	R$ 262.500,00
Ceia	1.500	9.000	R$ 8,00	R$ 12.000,00	R$ 72.000,00
	11.450	68.700		R$ 139.776,50	R$ 838.659,00
FUNCIONÁRIOS					
Desjejum	3.400	20.400	R$ 8,00	R$ 27.200,00	R$ 163.200,00
Colação	-	-	R$ 5,93	R$ -	R$ -
Almoço	3.700	22.200	R$ 17,50	R$ 64.750,00	R$ 388.500,00
Lanche da Tarde	2.400	14.400	R$ 8,00	R$ 19.200,00	R$ 115.200,00
Jantar	1.500	9.000	R$ 17,50	R$ 26.250,00	R$ 157.500,00
Ceia	-	-	R$ 8,00	R$ -	R$
	11.000	66.000		R$ 137.400,00	R$ 824.400,00
VALORES TOTAIS				R$ 277.176,50	R$ 1.663.059,00

VALOR MENSAL: R$ 277.176,50 (DUZENTOS E SETENTA E SETE MIL CENTO E SETENTA E SEIS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)

VALOR SEMESTRAL: R$ 1.663.059,00 (UM MILHÃO SEISCENTOS E SESSENTA E TRÊS MIL CINQUENTA E NOVE REAIS)

O QUADRO DE FUNCIONÁRIOS FOI ESTIMADO CONFORME AS INFORMAÇÕES REPASSADAS NO TERMO D REFERÊNCIA E APÓS ANALISES NA VISITA TÉCNICA REALIZADA NA UNIDADE HOSPITALAR

10/01/2020

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Donato da Silva S/N - Praia Comprida – São José / SC – CEP: 88.103-450
e-mail: lucas@maissabor.ind.br – Fone: (48) 3374 5673 (48) 99159 1063

Declaramos que nos preços propostos na presente proposta estão inclusas todas as despesas, tais como impostos, taxas, transporte, entrega, lucro e demais custos diretos e indiretos, não cabendo quaisquer alegações posteriores de omissão de custos na proposta, bem como pleitos adicionais, sendo o objeto do Edital entregue sem acréscimos de valores.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Lucas Panisson

Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA
Representante Legal

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson
Representante Legal

São José, 10 de Janeiro de 2020.

10/01/2020

Ofício IGH/HUAPA nº 029/2020

SOLICITAÇÃO DE CONTRATO

Fornecedor: MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73
E-mail do representante: lucas@maissabor.ind.br
Modalidade de contratação: Tomada de preço
Início: 16/01/2020 15.07.20
Prazo de Vigência: 06 meses
Valor: Unitário – conforme tabela apresentada na proposta

Contratos
Recebido 03/02/2020
Validado

À Gerência de Contratos,

Pelo presente ofício, solicitamos a contratação Emergencial da empresa supracitada, referente à prestação de serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros, em prol do Hospital Estadual de Urgência de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA. Conforme tabela abaixo:

QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL	VALOR SEEMESTRAL
1	Contratação Emergencial de Empresa especializada para prestação de serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros, autorizados pelo período de 06 (seis) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.	R$ 277.176,50	R$ 1.663.059,00
TOTAL		1.663.059,00	

Aparecida de Goiânia – GO, 15 de janeiro de 2020.

Atenciosamente,

Mara Rúbia de Souza
Diretora Geral
HUAPA/IGH

Mara Rubia de Souza
Diretora Geral - HUAPA

Autorizo
17/01/2020
Rita de Cássia Leal
Diretora Regional Goiás
IGH

RECEBIDO
DATA 16/01/2020
HORÁRIO 10:57
RESPONSÁVEL

4227

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA E REGIÃO METROPOLITANA

SES

Razão Social: Instituto de Gestão e Humanização - IGH
Unidade: HUAPA
CNPJ: 11.858.570/0004-86
Endereço: Rua Dona Nequita c/ Dão Barbosa Qd 08 Lote 18 E 19 C-10
Bairro: Jardim Ipiranga CEP: 74968 -121
Cidade: APARECIDA DE GOIÂNIA Estado: GOIÁS
Data fundação: 16/04/2017 Telefone: (62) 3956-2910 (62) 3956-2911

Fornecedor: MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 03.160.103/0001-73
Telefone: 62 3374 5673 lucas@maissabor.ind.br
Pessoa contato: -
Condição pagamento: MENSAL
Pedido: Pedido 061.2020 SND - Alimentação e Nutrição Hospitalar
Publicação: 20201401E009HUAPA

Item	Descrição	Quantidade	Valor (R$)	
			VALOR MENSAL	VALOR SEMESTRAL
1	Contrato Emergencial de Empresa especializada para prestação de serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhamentes, funcionários e outros, autorizados no Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada - HUAPA. Pelo período de 06 (seis) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.	06 MESES	R$ 277.176,50	R$ 1.663.059,00
			Total:	R$ 1.663.059,00

No rodapé da nota fiscal deverá *OBRIGATORIAMENTE* informar: Unidade HUAPA/IGH 4º Termo Aditivo ao C. de Gestão nº 096/2016-SES/GO.

ENDEREÇO DE ENTREGA: HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA-HUAPA (AV. DIAMANTE, ESQUINA C/ A RUA MUCURI, JARDIM CONDE DOS ARCOS, AP DE GOIÂNIA/GO CEP: 74969210).

OBS: A nota deverá ser entregue ao Gestor Operacional.
É dever do fornecedor enviar junto com a nota fiscal as seguintes Certidões Negativas de Débito: Federal, Estadual de Goiás, Municipal, FGTS e Trabalhista.
Atenção: Em decorrência da obrigatoriedade de entrega da EFD-REINF à Receita Federal, através da qual o Fisco acompanhará os eventos informados com data de emissão diferente do mês corrente e exigirá, nestes casos, o recolhimento de impostos com multa e juros, solicitamos o seu apoio e colaboração para que todas as notas de prestação de serviço sejam EMITIDAS ATÉ O 15º DIA DE CADA MÊS, para que tenhamos tempo hábil para análise e processamento das informações.
Notas fiscais emitidas após o período citado não serão aceitas, pois poderão implicar o pagamento de multa e juros ao IGH, conforme mencionada acima, pela falta de tempo hábil na sua análise e processamento.

Aprovação

Comprador

Diego Vilela
igh Instituto de Gestão e Humanização
Coordenador de Suprimentos

Maria Rúbia da Souza
Diretora GAL
HUAPA/IGH
Gestor da Unidade

Nº DO PROCESSO: PEDIDO 01. 2020 SND - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HUAPA

CHECK LIST PROCESSO DE COMPRAS

☑ HUAPA ☐ HMI ☐ MNSL

☐ 1 ☑ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6

(1,2,3,4,5) ☐ PLANILHA DE ORÇAMENTO – XIV (SPDATA)

(2,5,6) ☑ AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (PROCESSO MANUAL)

(1,2,3,5,6) ☑ PUBLICAÇÃO DE RESULTADO

(6) ☑ PLANILHA DE ORÇAMENTO (MAPA DE COTAÇÕES)

( ) ☐ NOTA JUSTIFICATIVA DE FALTAS

(1,2,3,6) ☐ NOTA JUSTIFICATIVA DE ÚNICO FORNECEDOR (CASO NECESSÁRIO)

(5) ☐ NOTA JUSTIFICATIVA DE FORNECEDOR EXCLUSIVO

(1,2,3,4,5,6) ☑ OUTRAS JUSTIFICATIVAS C I URGÊNCIA

(1,2,3,6) ☐ RELATÓRIO DE RESUMO DE VISUALIZAÇÕES E RESPOSTAS (OU RELATÓRIO DE ENTREGA DE E-MAILS PARA OS DESTINATÁRIOS)

(1,2,3) ☐ RELATÓRIO GERAL DO PDC

(5) ☐ CARTA DE EXCLUSIVIDADE

(3,5,6) ☑ ORÇAMENTO DO FORNECEDOR

( ) ☐ CÓPIA DO CONTRATO

(1,3,6) ☐ PUBLICAÇÃO DO EDITAL (PUBLICAÇÃO NO DIÁRIO OFICIAL E O POPULAR PARA COMPRAS ACIMA DE 100MIL REAIS)

(1,2,3,4,5) ☐ RELATÓRIO DE NECESSIDADE DE COMPRA (PEDIDO SPDATA)

(6,2) ☑ SOLICITAÇÃO DE PRODUTO/SERVIÇO

CERTIDÕES NEGATIVAS:

(1,2,3,4,5,6) ☑ FEDERAL ☑ ESTADUAL DE GOIÁS ☑ MUNICIPAL ☑ FGTS ☑ TRABALHISTA

Responsável pela conferência

Diego Vilela
Instituto de Gestão e Humanização

Coordenador de compras

Legenda:

Resultado Processo Seletivo para Aquisição de Bens, Materiais e Serviços
Nº20201401E009HUAPA

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, entidade de direito privado e sem fins lucrativos, classificado como Organização Social, vem tornar público o resultado do Processo Seletivo de Compras, com a finalidade de adquirir bens, materiais, serviços e/ou medicamentos para o HUAPA – Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada, com endereço à Av. Diamante, esquina com rua Mucuri s/n, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP: 74.969-210.

Objeto: SERVIÇO

FORNECEDOR	PRODUTO	QTDE	R$ MENSAL	R$ SEMENSTRAL
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA	Contrato Emergencial de Empresa especializada para prestação de serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhamentes, funcionários e outros, autorizados no Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada - HUAPA. Pelo período de 06 (seis) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.	06 MESES	R$ 277.176,50	1.663.059,00
			TOTAL:	1.663.059,00

LANILHA DE ORÇAMENTOS

HUAPA HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIO LOUZADA

SUS SES

PEDIDO 001.2020 SUD

		* ESTRELA REFEIÇÕES		MAIS SABOR		CARIBE		KENTS		COOK PONTUAL	
		62 3518 8100 estrelarefeicoes10@gmail.com		48 3374 5673 lucas@maissabor.ind.br		Gilson da Silva		62 3233 5949 kentis@kentis.com.br		31 3214 6134 comercial@cookpontual.com.br	
DESCRIÇÃO	Quant.	VAL. UNIT.	VAL. TOTAL	VAL. UNIT.	VAL. TOTAL	VAL. UNIT.	VAL. TOTAL	VAL. UNIT.	VAL. TOTAL	VAL. UNIT.	VAL. TOTAL
DESJEJUM	5500	R$ 3,25	R$ 17.500,00	R$ 8,60	R$ 44.990,00	R$ 4,89	R$ 24.695,50	R$ 17,52	R$ 96.360,00	R$ 16,25	R$ 89.375,00
ALMOÇO	1050	R$ 7,00	R$ 7.350,00	R$ 5,93	R$ 6.226,50	R$ 12,74	R$ 13.373,00	R$ 15,56	R$ 16.338,00	R$ 8,99	R$ 9.439,50
JANTAR	5500	R$ 21,00	R$ 115.500,00	R$ 12,50	R$ 113.750,00	R$ 21,54	R$ 141.810,00	R$ 26,04	R$ 143.220,00	R$ 46,50	R$ 256.750,00
LANCHE	1900	R$ 5,20	R$ 12.160,00	R$ 8,00	R$ 33.200,00	R$ 4,49	R$ 17.511,00	R$ 10,83	R$ 41.559,00	R$ 24,68	R$ 94.674,00
JANTAR	5000	R$ 15,00	R$ 87.000,00	R$ 12,50	R$ 72.000,00	R$ 15,54	R$ 90.990,00	R$ 28,04	R$ 164.220,00	R$ 37,88	R$ 221.920,00
CEIA	1500	R$ 5,00	R$ 9.000,00	R$ 6,00	R$ 17.000,00	R$ 4,29	R$ 6.435,00	R$ 10,83	R$ 29.235,00	R$ 18,32	R$ 27.495,00
VALOR MENSAL			R$ 255.560,00		R$ 277.175,50		R$ 299.548,00		R$ 500.717,00		R$ 631.179,50
VALOR TOTAL POR 06 MESES DE CONTRATAÇÃO			R$ 1.116.960,00		R$ 1.663.059,00		R$ 1.797.528,00		R$ 3.018.302,00		R$ 3.787.041,00

apresa não apresentou toda documentação técnica para habilitação

Luiz Henrique Nunes de Barros
Analista de Compras Pleno

NOTA EXPLICATIVA

Informamos que foi realizada a contratação da empresa **MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA**, em atendimento à Solicitação de Serviço nº 001/2020 e C.I de Urgência nº 001/20, em caráter emergencial para contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no HUAPA para o período de 06 meses, no valor mensal de R$ 277.176,50 (Duzentos e setenta e sete mil cento e setenta e seis reais e cinquenta centavos), perfazendo assim o **valor total semestral de R$ 1.663.059,00 (Um, milhão seiscentos e sessenta e três mil reais e cinquenta e nove reais).**

Vale destacar que muito embora a empresa **ESTRELA REFEIÇÕES** tenha apresentado o 1º menor preço, conforme mapa de cotação, esta não apresentou toda a documentação exigida no **Termo de Referência** contido nestes autos. Sendo assim, esta aquisição contratual será formalizada com a empresa **MAIS SABOR** (2º menor preço), por ter apresentado toda a documentação solicitada e de acordo.

Face ao quanto previsto no Regulamento de Compras, Alienações e Contratações de Obras e Serviços do Instituto de Gestão e Humanização na Execução de Contratos de Gestão no Estado de Goiás, a contratação dos serviços acima mencionados, se enquadram na inexigibilidade de publicidade prévia, conforme transcrições abaixo do Regulamento:

> ***Art. 4º** Não se exigirá a publicidade prévia disposta no artigo 3º deste regulamento nos seguintes casos de contratações/aquisições:*
>
> *[...]*
>
> ***II) EMERGÊNCIA:** Nas compras ou contratações realizadas em caráter de urgência ou emergência, caracterizadas pela ocorrência de fatos inesperados e imprevisíveis, cujo não atendimento imediato seja mais gravoso, importando em prejuízos ou comprometendo a segurança de pessoas ou equipamentos, reconhecidos pela administração.*

Comprador

Diego Vilela
igh Instituto de Gestão e Humanização

Coordenador de Compras

ANEXO 2 – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa ESTRELA ALIMENTAÇÃO COLETIVA EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 24478264000113, com sede na Rua Ataide de Paula Siqueira, Quadra 13, Lote 01, Polo Empresarial Santo Antônio, Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP 74983670, por intermédio do seu representante legal o Senhor CELSO ESTRELA DE OLIVEIRA, portador da Carteira de Identidade nº 582889 SSPB e do CPF nº 295.076.851-20, **DECLARA** que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, Aparecida de Goiânia, 08 de Janeiro de 2020.

Estrela Alimentação Coletiva Eireli-ME

Representante

PROPOSTA DE SERVIÇO

EMPRESA CREDENCIADA

NOME: GRAN CHEF
Tel.: (62) 3518-8100
Email: estrelarefeicoes10@gmail.com
Rua Antonieta Veiga Siqueira, Qd. 13, Lt. 01,
Parque Industrial Santo Antônio,
Aparecida de Goiânia/GO – CEP: 74983-660

APARECIDA DE GOIÂNIA – GOIÁS
JANEIRO/2020

PRODUTOS A SEREM ENTREGUES

Achocolatado
Açúcar
Adoçante
Alho
Arroz
Arroz Integral
Biscoito água e doce
Bolacha água light
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas
Café em pó
Carne bovina
Carne para cozido
Cebola
Chá sabores variados
Cuscuz
Doces em pasta e tabletes
Farinha de mandioca torrada
Farinha de rosca
Farinha de trigo para empanar
Feijão de praia
Feijão tipo 1
Filé de peito de frango
Filé de peixe
Frutas
Geleia
Lanche sólido
Legumes variados
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT
Leite em pó integral e desnatado
Leite integral líquido esterilizado em UHT
Manteiga
Massas
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa proteica
Óleo de oliva ou composto para salada
Óleo Vegetal
Ovo
Pamonha
Pão francês ou massa fina
Pão integral
Peixe em posta
Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero
Polpa de fruta concentrada pasteurizada

Queijo prato
Sal em sache ou gramas
Salgados assados
Suíno
Tapioca
Tomate tempero
Torrada
Torrada e biscoito salgados ou doces em sache ou pacote
Verduras variadas
Vinagre
Biscoito Cream Cracker
Biscoito doce
Bolo
Cuscuz
Fruta
Geleia
Iogurte
Líquidos
Margarina
Mingau
Pamonha
Pão
Queijo/Presunto
Salgados assados
Tapioca
Torrada
Todos os tipos de frutas
Água
Copo

Atenciosamente
GRAN CHEF

Prezados Senhores

Venho através desta, apresentar o Restaurante industrial Gran Chef, a fim de compartilhar junto à empresa, nossa proposta para fornecimento de refeições.

Escopo da proposta

Nós trabalhamos com alimentação para empresas, indústrias, hospitais e outros, propiciando refeições a partir de um atendimento personalizado para a maior satisfação do cliente.

Acreditando que o bem estar do cliente é nossa prioridade, temos como missão fornecer alimentação segura e de qualidade, nos comprometendo com todas as normas técnicas exigidas pelos órgãos governamentais de Vigilância sanitária. Essas orientações são como bússola para toda a nossa equipe.

Investimento

Refeições	Quantidade de pessoas	Valor por refeição
Desjejum	5.500	R$3,20
Colação	1.050	R$2,00
Almoço	6.500	R$21,00
Lanche	3.700	R$3,20
Jantar	4.000	R$21,00
Ceia	1.500	R$2,00

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULOS

NR. ALVARÁ: 2019007575

2019044975
Nº DO PROTOCOLO

CCP: 14246048

O veículo abaixo identificado encontra-se de acordo com a legislação sanitária (Lei Mun. 1208/93 regulamentada pelo decreto Municipal 'N' Nº 067/2003), Estando apto ao transporte dentro do território nacional, no exercício.

Veículo / Marca: CS ST MB
Modleo: 2015
Chassis nº 9BWKB45U9FP003667
Cor: BRANCA
Ano Fab: 2014
Placa: ONY-0573
Razão Social: ESTRELA ALIMENTAÇÃO COLETIVA EIRELI

TRANSPORTE DE ALIMENTOS; NÃO AUTORIZADO PARA O TRANSPORTE DE PRODUTOS DE HIGIENE PESSOAL, PRODUTOS DE SAÚDE, SANEANTES, COSMÉTICOS E SANEANTES.

Apto ao transporte de:

Aparecida de Goiânia, 25 de Novembro de 2019

Adilson Ronaldo de Ávila
Administrativo
Mat. 39090
DVISA Aparecida de Goiânia

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO

Vera Lúcia Tobias Louzada
Diretora de Vigilância Sanitária
S.M.S. Aparecida de Goiânia
COORDENADOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES:
1- DUAM PAGO EM
2- Este documento deverá ser afixado no veículo em local visível ao público
3- Este documento poderá ser cassado a qualquer momento se constatada irregularidade no veículo.

VALIDADE: 31/12/2019

AUTENTICAÇÃO INTERNA: 189680

Prefeitura Municipal de Aparecida de Goiânia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Diretoria de Vigilância Sanitária

SUS

ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

Nº DO PROTOCOLO 2019046771
VALIDADE: 31 / 12 / 2019 **CADASTRO (CCP): 14246048**

A Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com a legislação vigente em vista a regularização funcional da empresa:

ESTRELA ALIMENTAÇÃO COLETIVA EIRELI

com sede à **RUA ANTONIETA VEIGA SIQUEIRA, Nr. , Qd. 013 , Lt. 0001 ,Compl. SALAS 2,3; CASA 01, Setor/Bairro: INDUSTRIAL SANTO ANTONIO, CEP.: 74983660**

Atividade (CNAE): FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR

no município de Aparecida de Goiânia e sob a responsabilidade técnica de:

CNPJ / Nº CPF **24.478.264/0001-13**

E tendo em vista representante **CELSO ESTRELA DE OLIVEIRA.**

concede ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA para **2019**

Aparecida: **17 de Outubro de 2019**

Danilo Teixeira Borges
Administrativo
Mat. 35252
VISA Aparecida de Goiânia
RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO

Vera Lúcia Tobias Louzada
Diretora de Vigilância Sanitária
S.M.S - Aparecida de Goiânia
DIRETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES:
1 - DUAM PAGO EM
2 - Este documento deverá ser fixado no estabelecimento em local visível ao público

PROTESTO
REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E
PESSOAS JURÍDICAS DE GOIÂNIA

ESTADO DE GOIÁS
COMARCA DA CAPITAL

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS-COMARCA DE GOIÂNIA
1º Protesto, Registro de Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas de Goiânia

Rua 9 nº. 1.111, Setor Oeste, Goiânia - GO Cep.: 74.120-010
Telefone: (62) 3224-4209 - E-mail: contato@1protestogoiania.com.br

NAURICAN LUDOVICO LACERDA, Titular do 1º Protesto, Registro de Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas, da Comarca de Goiânia, Capital do Estado de Goiás, na forma da lei.

CERTIDÃO NEGATIVA

CERTIFICA, a requerimento escrito da parte interessada, que, revendo neste Tabelionato os Livros de Registro de Instrumento de Protesto, não encontrou protesto em objeção a:

CELSO ESTRELA DE OLIVEIRA
EGNUQ"GUVTGNC"FG"QNKXGKTC

CPF nº 295.076.851-20

Esta certidão se refere ao período de ***08/11/2014*** *a* ***08/11/2019***
O referido é verdade; dou fé.

Goiânia, (GO), 12 de novembro de 2019

CERTIDÃO.....R$ 33,60	FESEMPS.....R$ 1,34	FUNPROGE.....R$ 0,67
TAXA JUDICIÁRIA.R$ 14,06	ISS.....R$ 1,68	FUNDEPEG.....R$ 0,67
FUNDESP.....R$ 3,36	FUNEMP.....R$ 1,01	TOTAL.....R$ 62,44
FUNESP.....R$ 2,69	FUNCOMP.....R$ 1,01	
ESTADO.....R$ 1,68	FEPADSAJ.....R$ 0,67	PÁG.EXTRAS.....R$ 0,00

Selo Eletrônico: 00081911110767313880041
Consulte: http://extrajudicial.tjgo.jus.br/selo

Michely de Oliveira Santos
Escrevente

37D96BF996

A AUTENTICIDADE DA PRESENTE SE LIMITA A CERTIDÃO ORIGINAL E AO NÚMERO DO DOCUMENTO ACIMA IMPRESSO.

GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADM. PENITENCIÁRIA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

PROTOCOLO: 308263/19

Razão Social
ESTRELA ALIMENTAÇÃO COLETIVA EIRELI

CNPJ/CPF
CNPJ: 24.478.264/0001-13

Nome Fantasia
GRAN CHEF

Fone
(62)32036492

Finalidade	Número CBMGO	Projeto Aprovado	CNAE
FUNCIONAMENTO	2095550490	NÃO INFORMADO	5620104

Endereço
RUA ANTONIETA VEIGA DE SIQUEIRA, QD.:13 LT.:01, SALA 02 E 03 CASA 01, PARQUE INDUSTRIAL SANTO ANTÔNIO, APARECIDA DE GOIÂNIA, 74983660

Ocupação/Uso	Divisão	Descrição
Local de Reunião de Público	F-8	fornecimento de alimentos preparados preponderantemen para consumo domiciliar

CNAE Secundário	Divisão	Descrição CNAE Secundário
NÃO INFORMADO	NÃO INFORMADO	NÃO INFORMADO

Carga de Incêndio	Área Construída	Altura	Risco
300.0 MJ/m²	100.0 m²	terreo	BAIXO

Quartel Responsável
7º BATALHÃO BOMBEIRO MILITAR

Data de emissão
16/10/2019

Data de validade
25/09/2020

Observação:
art: 1020190114294;
obs.: sistema preventivo existente: 2 extintor espuma 2-a:10-b; 1 extintor agua 2-a; 2 extintor po 20-b: VISTORIA REALIZADA PELO SGT CARLOS.

Este Certificado de Conformidade deve permanecer na edificação a ser afixado em local visível ao público.
É responsabilidade do responsável, a qualquer título, da edificação ou área de risco a manutenção das medidas de segurança contra incêndio e

Estará sujeito às sanções previstas na Lei 15.802/2006 (cassação, multa, interdição, embargo e outras) o responsável, a qualquer título, que:
-utilizar ou destinar, de forma diversa de sua finalidade, quaisquer equipamentos de segurança contra incêndio e pânico instalados ou que fazem parte das edificações;

Código de controle do CERCON: 230ba3c917768
A autencidade deste Certificado deverá ser confirmada na página do
http://www.bombeiros.go.gov.br

Unidade de Atendimento: vapt-vupt buriti - aparecida de goiânia

APARECIDA DE GOIÂNIA, 16 de outubro de 2019.

Vistoriado por:
CABO - DIEGO DE SOUZA MENDES

7bbm@bombeiros.go.gov.br

2º TABELIONATO DE
PROTESTOS E REGISTRO
DE PESSOAS JURÍDICAS
TÍTULOS E DOCUMENTOS

P R T D

Rua 6, nº 225, Centro,
Telefone: (62) 3212-1500,
Fax: (62) 3229-3887, Goiânia - Goiás.
www.2prtd.com.br

1188380

CERTIDÃO

Bel. MARCONI DE FARIA CASTRO, Titular do 2º Tabelionato de Protesto da Comarca de Goiânia, Capital do Estado de Goiás, na forma da lei.

CERTIFICA, a requerimento verbal de parte interessada, que, revendo em seu poder e Tabelionato, os "Livros de Registros de Protesto", apurou a inexistência de protestos de títulos em nome de: CELSO ESTRELA DE OLIVEIRA **********
FHOVR HVWUHOD GH ROLYHLUD **********

inscrito no CPF / CNPJ: 295.076.851-20
em busca efetuada no período de: 12/11/2014 até 12/11/2019 (05 anos anteriores)

O referido é verdade e dá fé.

Goiânia, 12 de novembro de 2019

Emolumentos	33,60
Taxa Judiciária 1	14,06
Fundesp	3,36
Funesp	2,69
Estado	1,68
FunPenal	1,34
Funemp	1,01
Funcomp	1,01
Adv Dativos	0,67
FunProge	0,67
FundePeg	0,67
ISS	1,68
Total	62,44

Tabelião

DOUGLAS GODOI SANTOS
ESCREVENTE
2º Tabelionato de Protesto e
Registro de Pessoas Jurídicas,
Títulos e Documentos de Goiânia

Chave de validação: XKG.AOK-ENF.WTV-KRN.DRX-KKT.1N6-KQQ

Selo Eletrônico: 01691911112939913880040

Consulte o SELO ELETRÔNICO em: https://see.tjgo.jus.br/buscas ou http://extrajudicial.tjgo.jus.br/selo

- Esta certidão só refere ao nome e número nela grafados, não abrangendo nomes e/ou números diferentes, ainda que próximos.
- Verifique a sequência alfa do nome certificado.
- A autenticidade da presente poderá ser confirmada mediante a informação do código da certidão.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA
24.478.264/0001-13 MATRIZ		29/03/2016

NOME EMPRESARIAL
ESTRELA ALIMENTACAO COLETIVA EIRELI

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)	PORTE
GRAN CHEF	ME

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL
56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
56.11-2-01 - Restaurantes e similares
82.30-0-01 - Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas

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

LOGRADOURO	NÚMERO	COMPLEMENTO
R ANTONIETA VEIGA SIQUEIRA	SN	QUADRA013 LOTE 01 SALA 02 E 03 CASA 01

CEP	BAIRRO/DISTRITO	MUNICÍPIO	UF
74.983-660	INDUSTRIAL SANTO ANTONIO	APARECIDA DE GOIANIA	GO

ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE
	(62) 3203-6492

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****

SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVA	29/03/2016

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

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

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

Emitido no dia **09/01/2020** às **16:50:18** (data e hora de Brasília).

Sistema Integrado de Informações sobre Operações Interestaduais com Mercadorias
SINTEGRA / ICMS
Consulta Pública ao Cadastro
ESTADO DE GOIÁS

Nota de esclarecimento ao contribuinte

CADASTRO ATUALIZADO EM :09/01/2020 - 16:51:00

IDENTIFICAÇÃO CONTRIBUINTE

CNPJ: 24.478.264/0001-13

INSCRIÇÃO ESTADUAL - CCE : 10.657.646-1

NOME EMPRESARIAL:
ESTRELA ALIMENTAÇÃO COLETIVA EIRELI - ME

CONTRIBUINTE?
SIM

NOME FANTASIA:
GRAN CHEF

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO

LOGRADOURO:
RUA ANTONIETA VEIGA SIQUEIRA

NÚMERO:	QUADRA:	LOTE:	COMPLEMENTO:
SN	013	01	SALA 02 E 03 CASA 1

BAIRRO:
INDUSTRIAL SANTO ANTONIO

MUNICÍPIO: APARECIDA DE GOIANIA

UF: GO

CEP:
74983660

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

ATIVIDADE ECONÔMICA:

ATIVIDADE PRINCIPAL

5620104 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR

ATIVIDADE SECUNDÁRIA

5611201 - RESTAURANTES E SIMILARES

4729699 - COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

CONDIÇÃO DE USO:

DATA FINAL DE CONTRATO:

REGIME DE APURAÇÃO:
NORMAL

SITUAÇÃO CADASTRAL VIGENTE:
ATIVO - HABILITADO

DATA DESTA SITUAÇÃO CADASTRAL:
05/04/2016

DATA DE CADASTRAMENTO:
05/04/2016

OPERAÇÕES COM NF-E:
HABILITADO

OBSERVAÇÕES

* OS DADOS ACIMA SÃO BASEADOS EM INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CONTRIBUINTE, ESTANDO SUJEITOS A POSTERIOR CONFIRMAÇÃO PELO FISCO

* O CAMPO DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL, REFERE-SE AO PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE A ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO CADASTRAL REALIZADA ANTES DE 04/2009 ATÉ A PRESENTE DATA.

DATA DA CONSULTA: 09/01/2020 16:51:00

PREFEITURA DE APARECIDA DE GOIÂNIA
Secretaria da Fazenda
Coordenadoria de Fiscalização Tributária

Impressão de Ficha Cadastral

Cadastro Preliminar

Pessoa*	CPF / CNPJ*	Nome / Razão Social*	Nome Fantasia
Jurídica	24.478.264/0001-13	Estrela Alimentação Coletiva Eireli	Gran Chef

Situação Cadastral

Inscrição Municipal*	Data da Inscrição*	Nº Processo	Data do Status*	Status*	Data Adesão	Inscrição Imobiliária
14248048	22/03/2016		07/05/2019	Ativa	15/04/2015	118785

Endereço da Atividade

Endereço*	Cidade*	Bairro*
Rua Antonieta Veiga Siqueira	Aparecida de Goiânia	Industrial Santo Antônio

UF*	CEP*	Número*	Complemento	Fone	Fax
GO	74483690		SALAS 2,3, CASA 01, Q:013, L:0001	()	()

E-Mail	Home Page

Endereço de Correspondência

Endereço*	Cidade*	Bairro*
Rua Antonieta Veiga Siqueira	Aparecida de Goiânia	Industrial Santo Antônio

UF*	CEP*	Número*	Complemento	Fone	Fax
GO	74483690		SALAS 2,3, CASA 01, Q:013, L:0001	(62) 35183100	()

E-MAIL	Home Page

CNAE Principal

CNAE	Atividade	Grupo
5623104	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada

CNAES Secundários

Código	Atividade	Grupo
4729699	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente	Comércio varejista de produtos alimentícios, bebidas e fumo
5611201	Restaurantes e similares	Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas
8230001	Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas	Atividades de organização de eventos, exceto culturais e esportivos

Atividades do Município

Código*	Atividade*	Grupo*	Vig. Inicial	Vig. Fina	Atividade Principal*
5620104	[5620-1/04] Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	[56.20-1] Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada	22/03/2016		X
4729699	[4729-6/99] Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente	[47.29-6] Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente; produtos do fumo	22/03/2016		
5611201	[5611-2/01] Restaurantes e similares	[56.11-2] Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas	22/03/2016		
8230001	[8230-0/01] Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas	[82.30-0] Atividades de organização de eventos, exceto culturais e esportivos	22/03/2016		

Classificação do Contribuinte

Grupo Fiscal	Natureza Jurídica
06 - Alimentação (Prestador de Serviços)	Prestador de Serviço

Regime	Alíquota	Valor (R$)	Data de Enq.	Fim Estimat.
Mov. Econômico	5,00%			

Restabelecimento	Situação	Is. Emolu.	Subst. Tributário	Dt. Normação Subst.	Banco Preferencial
Concluído	Estabelecido	Não	Não		

Outras Informações

Exige Nota Eletrônica
Sim

Pessoas Autorizadas

CPF	Nome	Cargo	Vig. Inicial	Vig. Final	Ativo
340.459.481-68	GLAUCIA ALVES SILVA	Sócia			X
265.079.851-20	CELSO ESTRELA DE OLIVEIRA	Sócio			X
035.063.881-83	ADRIANO RIBEIRO DE MOURA	Contador			X

Competências Enquadradas como Simples Nacional

Vig. Inicial	Vig. Final
01/01/2019	31/12/2019

Competências Enquadradas como MEI

Vig. Inicial	Vig. Final

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO - MTE
SECRETARIA DE INSPEÇÃO DO TRABALHO - SIT
DEPARTAMENTO DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO - DSST
Coordenação do Programa de Alimentação do Trabalhador - COPAT
Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT
(Lei nº 6.321/76)

COMPROVANTE DE REGISTRO DE PESSOA JURÍDICA FORNECEDORA

Registro no PAT:	160549399
Data do Registro:	16/8/2016
CNPJ:	24.476.264/0001-13
Razão Social:	ESTRELA ALIMENTAÇÃO COLETIVA EIRELI ME
Endereço:	RUA ANTONIETA VEIGA SIQUEIRA
Bairro:	INDUSTRIAL STº ANTON
Município/UF:	Aparecida de Goiânia/GO
Cep:	74.983-660
Telefone:	(62) 32032415

Identificação do Serviço de Alimentação

Tipo de Serviço:
Cozinha Industrial para Distribuição de Refeições Prontas

	SOLICITAÇÃO DE PEDIDO - SERVIÇO	**Código:** FORM.COR.COM.008 **Emissão:** 13/09/2019 **Revisão:** 13/09/2019 **Versão:** 0 **Página:** 1 de 2

olicitação de Compras/ Serviços Nº Pedido: 01/2020 Data: 10/01/2020 Suprimentos

Informações gerais

nidade: HUAPA Setor: SND Centro de custo: 05.01.04.05.26

olicitante: Adalgina M. Rosa Data: 10/01/2020 Telefone Solicitante: (62) 3217-8933 E-mail Solicitante: adalgina.rosa@igh.org.br

po do pedido: ☐ Ressuprimento X Serviço ☐ Aplicação direta ☐ Bem patrimonial

razo: ☐ Normal (**até 30 dias para entrega**) X Emergencial (**até 48 horas para entrega**)

Relação de itens / serviços

em	Quant.	Unidade	Descrição
1	01	SV	Contrato Emergencial de Empresa especializada para a prestação de serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros, autorizados no Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA. Pelo período de 6 (seis) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Aprovação

Adalgina Rosa
Solicitante
Nutricionista
CRN/1-15241

Diretoria Técnica

Diretoria Operacional/ Gerente Operacional

10/01/2020
Diretoria Geral

Diego Vilela
Instituto de Gestão e Humanização
Coordenador de Compras

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Diego Vilela	Vanimeire Leal	Sigevaldo Santana

+Sabor
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Donato da Silva S/N - Praia Comprida – São José / SC – CEP: 88.103-450
e-mail: lucas@maissabor.ind.br – Fone: (48) 3374 5673 (48) 99159 1063

PROPOSTA DE PREÇOS

À: HUAPA – HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA

CAIRO LOUZADA

A/C: SETOR DE COMPRAS

Razão Social da Empresa: MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA	
CNPJ: 03.160.100/0001-73	*INSC. ESTADUAL: 256.824.789*
Endereço completo: RUA ADOLFO DONATO DA SILVA S/N – PRAIA COMPRIDA – SÃO JOSÉ / SC	
Telefone(s) para contato: (48) 3374 5673 e-mail: lucas@maissabor.ind.br Dados Bancários: Banco Santander Agência: 1602 C/C: 013000757-8	
Responsável pela Assinatura do Contrato: Lucas Panisson	

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA – HUAPA.

10/01/2020

Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA
Rua Adolfo Donato da Silva, S/N, 376 - Bairro Praia Comprida
São José (SC) - Fone: (048) 3374 5023 - e-mail: lucas.tavares@maissabor.ind.br
CNPJ: 03.160.105/0001-73

PROPOSTA DE PREÇOS

REFEIÇÕES	QUANTIDADE		VALOR		
	MENSAL	SEMESTRAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL SEMESTRAL
PACIENTES / ACOMPANHANTES					
Desjejum	2.100	12.600	R$ 8,00	R$ 16.800,00	R$ 100.800,00
Colação	1.050	6.300	R$ 5,93	R$ 6.226,50	R$ 37.359,00
Almoço	2.800	16.800	R$ 17,50	R$ 49.000,00	R$ 294.000,00
Lanche da Tarde	1.500	9.000	R$ 8,00	R$ 12.000,00	R$ 72.000,00
Jantar	2.500	15.000	R$ 17,50	R$ 43.750,00	R$ 262.500,00
Ceia	1.500	9.000	R$ 8,00	R$ 12.000,00	R$ 72.000,00
	11.450	**68.700**		**R$ 139.776,50**	**R$ 838.659,00**
FUNCIONÁRIOS					
Desjejum	3.400	20.400	R$ 8,00	R$ 27.200,00	R$ 163.200,00
Colação	-	-	R$ 5,93	R$ -	R$ -
Almoço	3.700	22.200	R$ 17,50	R$ 64.750,00	R$ 388.500,00
Lanche da Tarde	2.400	14.400	R$ 8,00	R$ 19.200,00	R$ 115.200,00
Jantar	1.500	9.000	R$ 17,50	R$ 26.250,00	R$ 157.500,00
Ceia	-	-	R$ 8,00	R$ -	R$
	11.000	**66.000**		**R$ 137.400,00**	**R$ 824.400,00**
VALORES TOTAIS				**R$ 277.176,50**	**R$ 1.663.059,00**

VALOR MENSAL: R$ 277.176,50 (DUZENTOS E SETENTA E SETE MIL CENTO E SETENTA E SEIS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)

VALOR SEMESTRAL: R$ 1.663.059,00 (UM MILHÃO SEISCENTOS E SESSENTA E TRÊS MIL CINQUENTA E NOVE REAIS)

O QUADRO DE FUNCIONÁRIOS FOI ESTIMADO CONFORME AS INFORMAÇÕES REPASSADAS NO TERMO D REFERÊNCIA E APÓS ANALISES NA VISITA TÉCNICA REALIZADA NA UNIDADE HOSPITALAR

10/01/2020

+Sabor
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Donato da Silva S/N - Praia Comprida – São José / SC – CEP: 88.103-450
e-mail: lucas@maissabor.ind.br – Fone: (48) 3374 5673 (48) 99159 1063

Declaramos que nos preços propostos na presente proposta estão inclusas todas as despesas, tais como impostos, taxas, transporte, entrega, lucro e demais custos diretos e indiretos, não cabendo quaisquer alegações posteriores de omissão de custos na proposta, bem como pleitos adicionais, sendo o objeto do Edital entregue sem acréscimos de valores.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Lucas Panisson

Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA
Representante Legal

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson
Representante Legal

São José, 10 de Janeiro de 2020.

10/01/2020

Caribe RESTAURANTE

COMPOSIÇÃO DE PREÇO DE PROPOSTA

Refeição	Pacien./Acomp./Func.	Quantidade média mensal	Valor unitário	Valor total mensal
Desjejum	Paciente/Acompanhante	2100	R$ 4,49	R$ 9.429,00
	Funcionário	3400	R$ 4,49	R$ 15.266,00
Colação	Paciente	1050	R$ 12,74	R$ 13.377,00
	Funcionário	0	R$ -	R$ -
Almoço	Paciente/Acompanhante	2800	R$ 21,74	R$ 60.872,00
	Funcionário	3700	R$ 21,74	R$ 80.438,00
Lanche	Paciente	1500	R$ 4,49	R$ 6.735,00
	Funcionário	2400	R$ 4,49	R$ 10.776,00
Jantar	Paciente/Acompanhante	2500	R$ 21,74	R$ 54.350,00
	Funcionário	1500	R$ 21,74	R$ 32.610,00
Ceia	Paciente	1500	R$ 4,49	R$ 6.735,00
	Funcionário	0	R$ -	R$ -
		22450		R$ 290.588,00

22450	TOTAL DE REFEIÇÕES
$ 290.588,00	TOTAL MENSAL
$ 1.743.528,00	TOTAL DO CONTRATO - 6 MESES

09/01/2020 Aparecida de Goiânia - GO

ANEXO 2 – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa CARIBE RESTAURANTE, inscrita no CNPJ sob o nº 14156342000100, com sede na Rua Doutor Adalcino de Amorin, Quadra 21, Lote 02, Setor Veiga Jardim VI, Aparecida de Goiânia, Goiás, por intermédio do seu representante legal o Senhor GILSON DA SILVA, portador da Carteira de Identidade nº 3410279 SSPA e do CPF nº 724.100.781-68, **DECLARA** que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, Aparecida de Goiânia, 08 de Janeiro de 2020.

Gilson da Silva

Representante

KENTIS
REFEIÇÕES COLETIVAS

BEM VINDOS À QUALIDADE

PLANILHA GERAL DE PREÇOS - REFEIÇÕES				
ITEM	TIPO	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL
01	DESJEJUM PACIENTE / ACOMPANHANTE	2.100	R$ 17,52 (DEZESSETE REAIS E CINQUENTA E DOIS CENTAVOS)	R$ 36.792,00 (TRINTA E SEIS MIL SETECENTOS E NOVENTA E DOIS REAIS)
02	DESJEJUM FUNCIONÁRIO	3.400	R$ 17,52 (DEZESSETE REAIS E CINQUENTA E DOIS CENTAVOS)	R$ 59.568,00 (CINQUENTA E NOVE MIL QUINHENTOS E SESSENTA E OITO REAIS)
03	COLAÇÃO PACIENTE	1.050	R$ 15,56 (QUINZE REAIS E CINQUENTA E SEIS CENTAVOS)	R$ 16.338,00 (DEZESSEIS MIL TREZENTOS E TRINTA E OITO REAIS)
04	ALMOÇO PACIENTE / ACOMPANHANTE	2.800	R$ 28,69 (VINTE E OITO REAIS E SESSENTA E NOVE CENTAVOS)	R$ 80.332,00 (OITENTA MIL TREZENTOS E TRINTA E DOIS REAIS)
05	ALMOÇO FUNCIONÁRIO	3.700	R$ 28,69 (VINTE E OITO REAIS E SESSENTA E NOVE CENTAVOS)	R$ 106.153,00 (CENTO E SEIS MIL CENTO E CINQUENTA E TRÊS REAIS)
06	LANCHE PACIENTE / ACOMPANHANTE	1.500	R$ 16,81 (DEZESSEIS REAIS E OITENTA E UM CENTAVOS)	R$ 25.215,00 (VINTE E CINCO MIL DUZENTOS E QUINZE REAIS)
07	LANCHE FUNCIONÁRIO	2.400	R$ 16,81 (DEZESSEIS REAIS E OITENTA E UM CENTAVOS)	R$ 40.344,00 (QUARENTA MIL TREZENTOS E QUARENTA E QUATRO REAIS)
08	JANTAR PACIENTE / ACOMPANHANTE	2.500	R$ 28,69 (VINTE E OITO REAIS E SESSENTA E NOVE CENTAVOS)	R$ 71.725,00 (SETENTA E UM MIL SETECENTOS E VINTE E CINCO REAIS)
09	JANTAR FUNCIONÁRIO	1.500	R$ 28,69 (VINTE E OITO REAIS E SESSENTA E NOVE CENTAVOS)	R$ 43.035,00 (QUARENTA E TRÊS MIL E TRINTA E CINCO REAIS)
10	CEIA PACIENTE / ACOMPANHANTE	1.500	R$ 16,81 (DEZESSEIS REAIS E OITENTA E UM CENTAVOS)	R$ 25.215,00 (VINTE E CINCO MIL DUZENTOS E QUINZE REAIS)
TOTAIS GERAIS:				TOTAL MENSAL: R$ 504.717,00 (QUINHENTOS E QUATRO MIL SETECENTOS E DEZESSETE REAIS)

OBSERVAÇÃO: A PROPONENTE MANTERÁ O QUANTITATIVO DE COLABORADORES SUFICIENTE QUE GARANTA A QUALIDADE E O DIMENSIONAMENTO ADEQUADO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E COMPLEXIDADE DO SERVIÇO, REALIZANDO DEMAIS ACRÉSCIMOS QUE POR VENTURA SE FIZEREM NECESSÁRIOS.

KENTIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 01.765.254/0001-63
Nelson Domingues de Freitas
CPF: 757.615.998-72
Sócio Administrador

ANEXO 2 – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa KENTIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 01765254000163, com sede na Rua P6 nº 104, Setor dos Funcionários, Goiânia, Goiás, por intermédio do seu representante legal a Senhora MARIA RAQUEL DE FREITAS, portadora da Carteira de Identidade nº 7802941 SSPSP e do CPF nº 042.863.078-24, **DECLARA** que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, Aparecida de Goiânia, 08 de Janeiro de 2020.

Maria Raquel de Freitas

Representante

Cook Pontual

PROPOSTA DE PREÇOS

Item	Descrição De dietas	Unida de Medida	Quantidade Mensal	V. Unit R$	V. Total R$
Hospital Estadual de Urgência de Aparecida de Goiania Cairo Louzada - HUAPA					
DESJEJUM	Desjejum - Pacientes / Acompanhantes	UN	2100	R$ 16,25	R$ 34.125,00
	Desjejum - Funcionários	UN	3400	R$ 16,25	R$ 55.250,00
COLAÇÃO	Colação - Paciente	UN	1060	R$ 9,39	R$ 9.859,50
	Colação - Funcionario	UN	0	R$ 9,39	R$ 0,00
ALMOÇO	Almoço - Paciente / Acompanhantes	UN	2800	R$ 39,50	R$ 110.600,00
	Almoço - Funcionarios	UN	3700	R$ 36,27	R$ 134.199,00
LANCHE	Lanche - Pacientes / Acompanhantes	UN	1500	R$ 24,66	R$ 36.990,00
	Lanche - Funcionários	UN	2400	R$ 24,66	R$ 59.184,00
JANTAR	Jantar - Paciente / Acompanhantes	UN	2500	R$ 39,50	R$ 98.750,00
	Jantar - Funcionarios	UN	1500	R$ 36,27	R$ 54.405,00
CEIA	Ceia - Paciente / Acompanhantes	UN	1500	R$ 18,33	R$ 27.495,00
	Ceia - Funcionarios	UN	0	R$ 18,33	R$ 0,00
Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento - HMI e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes - HEMNS					
DESJEJUM	Desjejum - Pacientes / Acompanhantes	UN	4522	R$ 16,25	R$ 73.482,50
	Desjejum - Funcionários	UN	5860	R$ 16,25	R$ 95.225,00
COLAÇÃO	Colação - Paciente	UN	3716	R$ 9,39	R$ 34.893,24
	Colação - Funcionario	UN	0	R$ 9,39	R$ 0,00
ALMOÇO	Almoço - Paciente / Acompanhantes	UN	5015	R$ 39,50	R$ 198.092,50
	Almoço - Funcionarios	UN	6810	R$ 36,27	R$ 246.998,70
LANCHE	Lanche - Pacientes / Acompanhantes	UN	2603	R$ 24,66	R$ 64.189,98
	Lanche - Funcionários	UN	5940	R$ 24,66	R$ 146.480,40
JANTAR	Jantar - Paciente / Acompanhantes	UN	4415	R$ 39,50	R$ 174.392,50
	Jantar - Funcionarios	UN	2855	R$ 36,27	R$ 103.550,85
CEIA	Ceia - Paciente / Acompanhantes	UN	2623	R$ 18,33	R$ 48.079,59
	Ceia - Funcionarios	UN	187	R$ 18,33	R$ 3.427,71
				TOTAL MENSAL	R$ 1.809.670,47
				VALOR TOTAL 06 MESES	R$ 10.858.022,82

O prazo de validade da proposta: 02 (dois) dias, a contar da data Da mesma.
Condição de Pagamento: Pagamento devera ser feito em até 05 (cinco) dias após a recebimento da nota fiscal de fornecimento quinzenal.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA
CNPJ: 16.654.626/0001-51
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 623098380062
ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA, 285 CIDADE JARDIM - BELO HORIZONTE - MG
TELEFONE: (31) 3214-6137/6108
E - MAIL: COMERCIAL@COOKPONTUAL.COM.BR
BANCO: BRASIL
AGÊNCIA 3858-X
C/C: 154.540-X.

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

NOME COMPLETO: Jair Gonçalves Bastos Filho

RG Nº: M 784.481
CPF Nº: 219.855.738 - 20

A proposta engloba as 03 (três) unidades citadas. A produção das refeições será feita na unidade Hospital de Urgência de Aparecidade Goiânia Cairo Louzada - HUAPA e transportadas para as unidades Hospital Estadual Materno Infantil Dr.Jurandir do Nascimento - HMI e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Loudes - HEMNS.

Implantação: A data de início das atividades será definda em comum acordo após a visita de nossa equipe técnica aos hospitais que poderá acontecer imediatamente.

Belo Horizonte, 10 de Janeiro de 2020.

COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA
Assina: Jair Gonçalves Bastos Filho - Sócio Diretor

CI nº 001/2020 – GEROPE/HUAPA

Aparecida de Goiânia, 13 de janeiro de 2020.

DA: GERÊNCIA OPERACIONAL DO HUAPA.
PARA: COORDENAÇÃO DE COMPRAS DO ERG/IGH.

Senhor Coordenador,

Ao cumprimentar V. Sa., solicitamos em caráter de urgência a contratação de empresa especializada para **prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar**, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA, conforme a Solicitação de Pedido/Serviços nº 001/2020 (em anexo) considerando os fatos a seguir expostos:

O HUAPA, é uma unidade de alta e média complexidade em urgência e emergência, que atende cerca de 45 (quarenta e cinco) municípios que estão no entorno de Aparecida de Goiânia-GO, entre demanda espontânea e pacientes encaminhados de outras unidades de Saúde.

São realizadas cirurgias gerais, bucomaxilo e ortopédicas, além dos serviços ambulatoriais, como atendimentos de enfermagem, fisioterapia, psicologia, nutrição e serviço social.

Estão à disposição da população 95 (noventa e cinco) leitos, distribuídos da seguinte forma: 62 (sessenta e dois) leitos de internação; 05 (cinco) de reanimação; 18 (dezoito) de observação e 10 (dez) leitos de UTI adulto.

Realizamos também exames laboratoriais de análises clínicas, eletrocardiografia, serviços de imagem com Raio-X, ultrassonografia, tomografia computadorizada e endoscopia.

A unidade também contribui com a formação de futuros profissionais, com os programas de estágio em diversas áreas da saúde, internato para os formandos em Medicina e a Residência Médica em

Cirurgia Geral, Anestesiologia, Ortopedia e Traumatologia. O HUAPA possui convênio com o Instituto Máster de Ensino Presidente Antônio Carlos (IMEPAC), de Araguari-MG e com a UniEvangélica, de Anápolis, e com faculdades e escolas de saúde de Goiânia e Aparecida de Goiânia, que enviam estagiários das áreas de Biomedicina, Bioquímica, Farmácia, Segurança do Trabalho, Serviço Social, Psicologia, Nutrição e Enfermagem.

Ressaltamos que esta unidade hospitalar, possui aproximadamente 682 (seiscentos e oitenta e dois) colaboradores, entre estatutários e celetistas.

A alimentação e nutrição são fatores importantes na promoção da bem-estar. Nesse sentido, é condição essencial para que o indivíduo tenha saúde, uma vez que refletirá na sua capacidade de realizar o trabalho, de aprender, na sua forma física e na longevidade influenciando diretamente a qualidade das atividades desenvolvidas em sua jornada de trabalho.

Neste sentido, ter uma alimentação saudável e individualizada é essencial para garantir todos os nutrientes que o corpo precisa. Isso vale ainda mais para ajudar na recuperação de uma pessoa internada, pois muitas doenças podem aumentar a demanda nutricional. Além de fortalecer o sistema imunológico, refeições com nutrientes adequados e equilibrados aceleram a recuperação do paciente.

Algumas patologias consomem muita energia, aumentando o gasto energético como, por exemplo, doenças crônicas. Este paciente precisa de nutrientes específicos e uma alimentação que supra essas necessidades para garantir a sua recuperação e reduzir o tempo de internação hospitalar.

Além da necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais com fornecimento de refeição especializada aos pacientes e colaboradores, no tratamento de diversas enfermidades, há necessidade de fornecimento de refeições para os acompanhantes, conforme previsto nos Estatutos do Idoso e da Criança e do Adolescente.

Esclarecemos que o HUAPA possui um contrato celebrado com a empresa: **CASA NOSSA RESTAUTANTE LTDA.**, por meio do tombo 2082/2019, e conforme oficio nº 587/2019/AJUR/IGH (cópia em anexo) a mencionada empresa, solicitou o distrato a partir de 16/01/2020, o que gera a

necessidade de proceder esta contratação de forma emergencial, considerando os fatos acima expostos.

Para que o HUAPA possa proporcionar uma alimentação adequada a seus pacientes, acompanhantes e colaboradores torna-se necessária a contratação de uma empresa especializada no segmento, considerando não dispor de infraestrutura (equipamentos) para atender as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes e colaboradores, o que inviabiliza a produção de refeições no âmbito hospitalar.

Além disso, não dispõe de mão de obra em seu quadro de colaboradores para o preparo e porcionamento das refeições. Dessa forma, a terceirização tem sido a melhor alternativa para viabilizar um serviço de nutrição, por oferecer vantagem econômico-financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal e aquisição dos recursos materiais, quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

Isto posto, solicitamos a brevidade possível na contratação de uma empresa terceirizada, considerando os fatos aqui narrados.

Atenciosamente,

Claudio Fleuri Cavalcante
Gerente Operacional – HUAPA/IGH

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Descrição do Objeto:

1.1 Contratação de empresa especializada para **prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar**, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA.

2. Dos Serviços:

2.1 Atender às necessidades do hospital supracitado quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados (pela alta direção).

2.2 A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral e o preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, dietas enterais, parenterais, suplementos e módulos alimentares, **com disponibilização de toda a mão de obra qualificada e suficiente** para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços. Envolvendo assim todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápio, os tipos de dietas, o número de pacientes, e os respectivos horários **(média mensal descritivo anexo).**

2.3 O preparo e a manipulação de alimentos, a prestação de serviços de nutrição e dietética, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências do CONTRATANTE, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da unidade hospitalar, dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de Vigilância Sanitária.

2.4 O fornecimento pela CONTRATADA de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, sobretudo as da Vigilância Sanitária.

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

- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;

- As refeições deverão ser acondicionadas de maneira adequada, em balcões térmicos (self service quente e frio) garantindo assim a manutenção da temperatura dos alimentos até o seu consumo;
- As amostras dos alimentos que serão servidos deverão ser separadas, diariamente, em recipientes apropriados e mantidos lacrados, sob temperatura adequada e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, o qual deverá ser entregue no 1 (primeiro) mês da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE, o qual deve ser atualizado anualmente ou conforme demanda;

3. Das obrigações da contratada, quanto às dependências e instalações físicas:

3.1 Executar e prestar os serviços em suas dependências físicas, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

3.2 Para elaboração das refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las dentro da cozinha da unidade hospitalar, obedecendo os critérios exigidos pelos órgãos competentes de fiscalização, especialmente os da Vigilância Sanitária;

3.3 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;

3.4 Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado;

3.5 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazer a manutenção preventiva, corretiva, calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

3.6 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção;

3.7 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

3.8 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

3.9 Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;

3.10 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

3.11 Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração;

3.12 Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento das refeições, de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para Pacientes com Doenças Infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na Custódia, Pavilhão Asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;

3.13 Nos casos de fornecimento de dietas enterais, parenterais e fórmulas lácticas, garantir o controle de qualidade na manipulação e distribuição e responsabilização técnica;

3.14 Fazer o controle de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos;

3.15 Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

4. Obrigações da Contratada quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:

4.1 Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimenticios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros;

4.2 Encarrega-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

4.3 Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos competentes e cuja qualidade seja comprovada;

4.4 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (balcões térmicos, câmeras, geladeiras, freezers, balcões frios);

4.5 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº216, de 15/09/94 – ANVISA;

4.6 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial do hospital;

4.7 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

4.8 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº216, de 15/09/04 - ANVISA;

4.9 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

4.10 As dietas enterais devem ser identificadas conforme a política de identificação da CONTRATANTE e a distribuição das mesmas devem ser em sistema fechado, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra da CONTRATADA, empregada na distribuição das refeições;

4.11 As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela CONTRATADA e de acordo com o estabelecido pela CONTRATANTE;

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.1 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componentes de refeições preparadas e não servidas para a confecção de outras refeições;

5.2 Observar os horários estabelecidos para o fornecimento e distribuição das refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE;

5.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários á execução dos serviços;

5.4 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox, em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório;

5.5 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para qualquer outra unidade que não seja o próprio hospital CONTRATANTE;

5.6 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.7 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente dos vegetais crus, em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

5.8 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.9 Para setores críticos como UTI, fornecer água mineral e não água filtrada aos pacientes;

5.10 Entregar porções de todas as preparações/refeições elaboradas para degustação, para a nutricionista, responsável pela CONTRATANTE, com a devida antecedência, devendo realizar a imediata alteração e/ou substituição daquelas que se apresentarem impróprias para consumo ou que não estiverem adequadas conforme as exigências do cardápio pela CONTRATANTE;

5.11 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros alimentos, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

5.12 Observar a aceitação das preparações servidas. E no caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da nutricionista, responsável pela CONTRATANTE;

5.13 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.14 Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, 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, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.15 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelo hospital, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco;*

5.16 Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos: recebimento, manipulação e distribuição, em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do responsável;

5.18 Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e em outro local designado pelo hospital, dentro dos horários de distribuição de refeições, para garantia da qualidade microbiológica;

5.19 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE, para os colaboradores, com entrega de até 30 minutos após o horário de encerramento do refeitório, obedecendo toda a composição do cardápio do dia;

5.20 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência;

5.21 Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite, margarina, margarina sem sal, manteiga de leite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;
5.22 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;

5.23 Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições;

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

6.1 Atender as disposições da Resolução nº216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos

6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados e aprovados pela SCIH do Hospital da CONTRATANTE;

6.3 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitário e equipamentos, das áreas de estocagem (depósito e câmeras), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quartenário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH do hospital da CONTRATANTE;

6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos;

6.5 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;

6.6 Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispenseres adequados;

6.7 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;

6.8 Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo: óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;

6.9 Limpeza periódica da caixa de gordura;

6.10 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra

de equipamentos, greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:

8.1 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo-o imediatamente em caso de falta.

8.1.1 Fornecer a escala de trabalho mensal dos seus colaboradores à CONTRATANTE;

8.2 Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

8.3 Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

8.4 Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;

8.5 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do hospital onde será prestado o serviço;

8.6 Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, camisetas, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação;

8.7 Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);

8.8 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do Trabalho;

8.9 A CONTRATADA é obrigada a observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº380/05;

8.10 Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição;

8.11 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessário à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência;

8.12 Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários, com fotografia recente, em serviço nas dependências do hospital da CONTRATANTE;

8.13 Afastar imediatamente das dependências do hospital, qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada, à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;

8.14 Promover treinamentos TRIMESTRAIS, ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda a Equipe de Trabalho;

8.15 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do hospital, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.

8.16 Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;

8.17 A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA

8.18 Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

9. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

9.1 É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes do hospital pela Nutricionista da CONTRATADA;

9.2 A CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;

9.3 A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior sem supervisão;

9.4 Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1 A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus Responsáveis Técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

10.2 Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, de instituição hospitalar devidamente registrada.

11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

11.1 O prazo de vigência do **contrato emergencial será de 6 (seis) meses**, contados da data de assinatura do presente contrato.

12. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

12.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos Nutricionistas conforme área de atuação;

12.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do Nutricionista e determina outras providências.

12.3 Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos.

12.5 Portaria MS nº326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

12.6 Resolução – RDC/ANVISA nº12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.

12.7 Resolução – RDC/ANVISA nº275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

12.8 Portaria MS nº1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

12.9 RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

12.10 Lei Federal nº10.741, de 01/10/2003.

12.11 Portaria CVS nº15, de 07/11/1991.

12.12 Portaria CVS nº06, de 10/03/1999.

12.13 RDC nº 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

12.14 RDC nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA.

12.15 RDC nº 275, de 21/01/2002 - ANVISA.

12.16 RDC nº 12, de 02/01/2002 - ANVISA.

12.17 Lei nº 8.069, de 13/07/90.

12.18 RDC nº 63, de 6/07/2000 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

12.19 Portaria nº 272, de 08/04/1998 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Parenteral.

13. Cardápio – Regras Gerais:

13.1 Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capta e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo;

13.2 Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à **política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada por Organização Acreditação (a ser definida pela CONTRATANTE);**

13.3 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos pelo método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio e submetidas a cálculos nutricionais de macro e micronutrientes;

13.4 Os cardápios deverão ser apresentados completos, a Nutricionista da CONTRATANTE, sempre que solicitado, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato;

13.5 A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro;

13.6 A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Termo de Referência e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

13.7 Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico, social e mental dos consumidores;

13.8 Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações (sal, açúcar, vinagre, azeite e adoçante) de dietas deverão ser fornecidos na forma de saches para pacientes e acompanhantes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE;

13.9 Da mesma forma temperos como: pimentas, cheiro verde, cebolinha e coentro, serão picados e servidos a parte para aqueles que gostam e querem colocar no prato;

13.10 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

13.11 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para

acompanhantes, colaboradores e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais;

13.12 Fornecer, semanalmente, o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do hospital da CONTRATANTE;

13.13 Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, erros inatos de metabolismo, dieta para glicogenose, intolerância à lactose, intolerância ao glúten e outras, mediante solicitação da CONTRATANTE para pacientes, acompanhantes e colaboradores (com apresentação de laudos comprovando as restrições alimentares);

13.14 Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para o prato proteico do cardápio das grandes refeições, visando ofertar opção aos colaboradores com preparações à base de ovos, proteína de soja ou grãos;

14. Descrições das Dietas Gerais e Dietas Especiais:

Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova

Composta de líquidos claros, coados, mínimos em resíduos, com fracionamento seis vezes ao dia, volume de 200 a 300 ml por etapa/refeição.

Indicação

É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves, diarreia aguda, antes e depois de procedimentos diagnósticos, após longos períodos em jejum, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional.

Alimentos Indicados

Água, água de coco, infusões sem adição de açúcar ou dextose (chás claros – camomila, erva cidreira, chás de frutas ou casca de frutas, etc.), sucos de caju coado sem adição de açúcar; caldo ralo de carne com legumes e coado 2 a 3 vezes.

Alimentos Contraindicados

Leite e derivados, café, chá-mate, chás de coloração escura; Carnes de todos os tipos - exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças - com exceção do caldo, bebidas carbonatadas; geleia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

DIETA LÍQUIDA GELADA

Composta de líquidos homogêneos, batidos em liquidificador, não são coados, com oferta de alimentos resfriados ou gelados.

Indicação

É indicada para pacientes com abcesso na região da boca e/ou com edema facial.

Alimentos Indicados

Água, sorvetes, água de coco, infusões com ou sem adição de açúcar ou dextose gelados, sucos de frutas com ou sem adição de açúcar; leite enriquecido com frutas e resfriados, creme de frutas resfriados, caldo ou sopas ou escaldados ou canja de carnes com legumes batidos e resfriados.

Alimentos Contraindicados

Alimentos com temperatura elevada, alimentos com grumos ou pedaços, alimentos sólidos ou de difícil deglutição.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

É aquela que reduz o tempo e trabalho digestivo dos alimentos consumidos e apresenta baixa viscosidade e fluidez. É composta de alimentos líquidos coados e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contêm glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É pobre em fibras.

Indicação

Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrintestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

Alimentos Indicados

Alimentos na consistência líquida e coados, homogêneos. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas e coadas, sucos coados (frutas), leite integral ou desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais; Sopas ou caldos ou escaldados ou canja liquidificadas.

Alimentos Contraindicados

Alimentos na consistência sólida ou com grumos, Condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas.

DIETA LÍQUIDA PASTOSA

É constituída de preparações que contém líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogenias, resultando em líquido

espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de líquida grossa ou de pastosa liquidificada.

Indicação

Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrintestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

Alimentos Indicados

Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos de frutas não são coados, leite integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurtes, leite enriquecido com frutas, creme de frutas, suplementos comerciais; Ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas que não são coadas e são grossas e homogêneas.

Alimentos Contraindicados

Alimentos sólidos, preparações com grumos ou pedaços, Condimentos picantes, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, queijos ricos e embutidos. Pães, biscoitos, pastelarias, bolos. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, pepino, pimentão. Queijos. Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

DIETA PASTOSA

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moídos e triturados e posteriormente, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo.

Indicação

Nos casos de dificuldade de mastigação, disfagia, pré e pós-cirúrgicos.

Alimentos Indicados

Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais; Purês de batata ou batata-doce ou cenoura ou ervilha; Suco ou creme de frutas e hortaliças. Frutas macias ou em forma de purê. Suco de frutas, leite, iogurte, pudim, manjar; Carnes, peixes e aves moídos ou desfiados, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, gelatina, geleia.

Alimentos Contraindicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi)

que são difíceis de transformar em purê. Carnes duras, crocantes ou empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Condimentos picantes.

DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas, nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de mastigação e digestão facilitada. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, isenta de alimentos crus, não necessariamente moídos ou triturados, apenas abrandados, pelo cozimento. Pobre em resíduos celulósico e tecido conjuntivo que podem ser modificados por cocção ou subdivisão.

Indicação

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrintestinal e como intermediária na progressão para a dieta normal.

Alimentos Indicados

Pães macios, pães de forma, bolinhos cozidos ou assados macios, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. Hortaliças todas cozidas. Frutas todas cozidas ou macias e picadas. Leite, iogurte e queijo pobres em sal e gorduras. Carnes com pouca gordura, ao molho, grelhadas ou assadas, picadas e cozidas ou moídas ou desfiadas. Purês, ensopados. Ovos mexidos, moles ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

Alimentos Contraindicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral, Queijos duros e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

DIETA LIVRE

Chamada também de dieta geral ou normal. É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos.

Indicação

É indicada para os pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas.

Alimentos Indicados

Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças frescas. Frutas frescas. Leite, iogurte e queijo com pouca gordura e sal. Carnes, aves, peixes e ovos magros, sem pele e gordura. Gorduras, óleos e açúcares todos com moderação.

Alimentos Contraindicados

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). Hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto).

Nota: observar que a evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

Dietas Especiais

A) LAXANTE

Indicações:

Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

Características:

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal;

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em fibras solúveis e insolúveis (20g a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortaliça, em resíduos e tecido conjuntivo.

Preparações acompanhadas de líquido;

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperproteica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacilus ou modulação com mix de fibras, acréscimo de módulo de TCM ou módulo de probióticos.**

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados integrais.

Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Geleia de frutas, compotas de frutas.

Café e chás.

Preparações Contraindicadas:
Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba e caju.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.
Leite e derivados.

B) DIETA CONSTIPANTE OU OBSTIPANTE:

Indicações:
Para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal - Pobre em fibras insolúveis.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)
Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;
***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacilus, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.**

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pera, pêssego, melão e limão.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.

Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.

Leite sem lactose.

Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.

Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.

Café e chás.

Preparações Contraindicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melancia, uva, manga.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão, leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados integrais.

Açúcar qualquer tipo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

Hipossódica leve

Indicações:
Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido à hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de NaCl- de 2000mg/dia.

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;
***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.**
Deve ser restrita em 2g a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq).

É permitido acrescentar de 2 g sal (cloreto de sódio)/ dia na cocção de alimentos (máximo de 1g no almoço e 1g no jantar). Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas:
Frutas e sucos (sem restrição de frutas): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).

Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).

Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.

Café e Chás.

Preparações Contraindicadas:

Temperos completos, com excesso de sal.

Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.

Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)

Frituras; Salgadinhos.

Produtos em conserva (ervilha, milho, etc.).

Hipossódica Moderada a Grave

Indicações:
Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido à hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de sódio e presença de edema periférico.

Características:
Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.**

Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).

É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinadas, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.

Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.
Chás claros

Preparações Contraindicadas:

Temperos completos.

Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados, molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).

Pães, massas e biscoitos contendo sal.

Frituras; Salgadinhos.

Líquidos em grande quantidade.

Produtos em conserva (ervilha, milho).

Hipocalórica e Hiperproteica

Indicações:

Para indivíduos obesos ou com sobrepeso, e em condições hipermetabólicas que necessitam de restrição de calorias e maior aporte de proteína.

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia).

Macronutrientes:
Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas em quantidades controladas.

Chás e café

Preparações Contraindicadas:
Frituras

Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.

Molho com base de óleos e gorduras.

Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.

Batata portuguesa, macaxeira, pupunha, açaí, tucumã, buriti

Leite e derivados integrais

Dieta Hipoglicemiante ou para Diabéticos:
Para indivíduos com Hiperglicemia, ou portadores de Diabetes tipo 1 ou Diabetes tipo 2.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

Rica em fibras e proteínas
Macronutrientes:
Normocalórica,
Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.
Hiperproteica,
Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas
***Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente**
Preparações Indicadas:
Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura,

beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.

Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos vegetais, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chás

Preparações Contraindicadas:

Açúcar qualquer tipo (inclusive mascavo), geleia de frutas, sucos com elevado índice glicêmico, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas, preparações com adição de açúcar.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, macaxeira, mandioca.

Leite e derivados integrais.
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

Dieta para Renal Conservador

Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, de acordo com a prescrição médica em prontuário.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e pobre em proteínas.

Pobre em potássio e fósforo.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C

Macronutrientes:
Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteica, Normolipídica

***Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, com restrição de cloreto de sódio e alimentos fontes de fósforo e potássio.**

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino cru, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca, refinados ou integrais.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 50 ml/dia) e chás claros

Preparações proibidas e evitadas:
Frutas e sucos: Crus e não indicadas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado.

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados.

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas (mais que 3 vezes por semana) e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos.

Óleos e manteiga com sal e margarina trans.

Café em grande quantidade e chá preto.

Dieta para Renal em Hemodiálise:

Indicações:
Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas;

Pobre em potássio e fósforo.
Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C
Macronutrientes:
Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000 mg/dia, níveis de fósforo em até 800mg/dia.
Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.

Leite e derivados integrais;

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 100ml/dia) e chás claros.

Preparações Contraindicadas:
Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) – ofertar máximo de 2 vezes/semana.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção).
Cereais: não indicados e com sal.
Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.

Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;
Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

Para Hepatopata com Encefalopatia:
Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídeos, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Hipercalórica,

Hiperglicídica, rica em fibras.

Hipoproteica, rica em aminoácidos ramificados;

Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
Leite e derivados desnatados em quantidades controladas.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada

Preparações proibidas e evitadas:

Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.

Carnes e derivados em grandes quantidades.

Leguminosas em grandes quantidades.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

Para Hepatopata sem Encefalopatia

Indicações:
Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias e proteínas.

Características:
Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia).

Macronutrientes:
Hipercalórica,
Normoglicídica
Hiperglicídica, rica em fibras;

Normoproteica,

Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas:
Leite e derivados e integrais.
Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.
Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

Para Pacientes em Tratamento Quimioterápico:

Indicações:
Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:
Hipercalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteica,

Normolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho, preferência por integrais.
Leite e derivados sem lactose.

Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, picolé de fruta, frutas em passas.

Café e chás.

Preparações evitadas ou proibidas:
Frutas e sucos: consumidos com casca.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.

Enlatados e conservados em grande quantidade

Hipolipídica:

Indicações:
Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, pancreatite crônica.

Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:
Normocalórica;

Normoglicídica

Hiperglicídica, rica em fibras

Hiperproteica

Hipolipídica
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação

Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.
Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, margarina vegetal, manteiga de leite, creme de leite.

Sopa para Pacientes:

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 400ml a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única).

Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade

Lanches Especiais:

Com característica normoglicídica, normoproteica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche ou tapioca ou cuscuz), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

Lanches para Eventos:

EVENTO TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais (polpa), café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

EVENTO TIPO 2 - Frutas variadas, água mineral, sucos naturais (polpa), café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

Nutrição Enteral:

"Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada

para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar".

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente à preparação e distribuição.

Dietas enterais fornecidas devem ser industrializadas, nutricionalmente completas, sistema fechado, com infusão por bomba de infusão.

Fazer controle de estoque de dietas enterais.

Tipos de dietas:

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 500mL; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 500mL – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras mistas. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral, líquida, polimérica, > 1,25kcal/mL, ≥ 55g proteína/L. Isenta de fibras. Sistema fechado de 500mL. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, sistema fechado de 500 Ml;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,25kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, com fibras 100% solúveis. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica hiperproteica, com fibras 100% solúveis. Sistema Fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado de 500mL. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado de 500mL;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta líquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

Nutrição Parenteral:

"Solução ou emulsão, composta basicamente de carboidratos, aminoácidos, lipídeos, vitaminas e minerais, estéril e apirogênica, acondicionada em recipiente de vidro ou plástico, destinada à administração endovenosa em pacientes desnutridos ou não, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando à síntese ou a manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas".

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à Médica Nutróloga da CONTRATANTE a prescrição de tal dieta.

Alimentação para Pacientes, Colaboradores e Acompanhantes:

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de dezembro de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum, lanches e ceia e máximo de 600 a 800 cal para almoço e jantar com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo Decreto nº 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

Incidência de Carne por Semana no Almoço e Jantar

As incidências são semanais de segunda-feira a domingo, compondo o Cardápio do Almoço e do Jantar.

Tipo de Carnes	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes
Filé de peixe*	Conforme esquema alimentar individualizado	1 x ao mês	0
Peixe Inteiro/Postas	0	2 a 3 x mês	0
Carne bovina (patinho, lagarto, coxão mole e coxão duro).	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana
Carne para cozido (músculo, acém e paleta)	1 a 2 x por semana	1 x por semana	1 x por semana
Vísceras (fígado, dobradinha e coração)	0	0	0
Proteína texturizada de soja (como opção do prato protéico)	0	1 x por semana	0
50% patinho moído ou músculo	1 a 2 x por semana	1 x por semana	1 a 2 x por semana
Filé de peito de frango sem pele	3 a 4 x por semana	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana
Pertences para feijoada	0	1 a 2 x ao mês	0
Coxa e sobrecoxa de frango	2 a 3 x por semana	2 a 3 x por semana	2 a 3 x por semana
Suíno	0	1 a 2 x por semana	0

Composição Diária do Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente	Colaborador	Acompanhante*
Prato Principal e opção*	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua / cozida	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	-	1
Sobremesa	1	1	1

Suco de polpa de frutas	300ml	300ml	300ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

*% Diariamente será servido um Prato Principal (PP). Além do prato proteico, servir uma opção visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.

*% O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia com restrição alimentar deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da Contratada para as devidas providencias e modificações no cardápio.

*As refeições dos acompanhantes serão de acordo com cardápio, sendo possível a substituição da refeição por sopa, canja ou caldo.

Descrição do Cardápio do Almoço/Jantar:

Tipos de Carnes:

- Peixe inteiro ou em posta;
- Carne bovina: patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
- Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio.
- Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;
- Pertences para feijoada;
- Coxa, sobrecoxa e peito de frango;
- Suínos.

Guarnições:
Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo, equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capta. O cardápio deve obedecer à tabela abaixo:

Frequência Mensal de Preparações no Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente (manhã e noite)	Colaborador/Acompanhante (manhã e noite)
Farofa	15	15
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	4
Purês	10	6
Tubérculos	6	4

Saladas:

Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 2 (dois) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capta*.
A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

Arroz:

Deverá ser utilizado arroz branco agulhinha tipo 1, grão classe longo fino, e arroz integral tipo 1 longo fino.

Feijão:

Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade.

Sobremesa:

Peso mínimo de 50g para: doces, pastas e cremes e mínimo de 100g para talhas de frutas.

Frutas frescas devem ser embaladas individualmente.

Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, goiabada, etc.

Outros doces: pudim, pavê, mousse, creme, flan, gelatina, manjar, torta gelada, sobremesa diet.

Frequência Mensal de Sobremesas:

Composição da Sobremesa	Paciente (Almoço/Jantar)	Colaborador/Acompanhante (Almoço/Jantar)
Doces em pasta	5	5
Frutas em geral	20	20
Outros doces	5	5

Sucos:

Os sucos oferecidos para pacientes e acompanhantes deverá ser natural (de polpa) e ter quantidade mínima de 200ml, ser isento de corantes e conservantes. Bem como o suco oferecido para os funcionários, o qual deverá ser servido na suqueira, à vontade.
***Observação: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica da marca da polpa utilizada.**

Composição Diária do Desjejum:

*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações no Desjejum:

Composição do Desjejum	Paciente	Colaborador
Café preto em infusão	30	30
Leite Integral	30	30
Leite com Chocolate	10	10
Pão Francês	25	25
Pão Doce	25	25
Bolo de vários sabores	05	05
Biscoito/Pão de queijo	05	05
Fruta	30	30

***Observação: para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral ou desnatado (e em determinadas situações sem lactose), de qualidade e aprovado pela Nutricionista da Contratante. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.**
***Para os para pacientes e acompanhantes o leite deverá servido no copo descartável de 300ml.**
***Deve-se fazer 4 garrafas de café e 2 garrafas de chá, todos os dias, para a Diretoria.**

Composição Diária da Colação (manhã):

*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações da Colação:

Composição do Colação	Paciente (manhã)	Colaborador (manhã)
Iogurtes	30	-
Vitaminas	30	-
Sucos	30	-
Creme de polpa	30	-

Composição do Kit Fono	Paciente (manhã)	Colaborador (manhã)
Sucos (50 ml a 150ml)	30	-
Gelo (2 pedras triturado)	30	-
Caldo de limão (50ml)	30	-

Composição Diária dos Lanches (tarde):

*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações nos Lanches:

Composição do Lanche	Paciente (tarde)	Colaborador (tarde)
Café preto em infusão	30	30
Suco	30	30
Arroz Doce	05	05
Canjica	05	05
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Biscoito de queijo	05	05
Pão de queijo	05	05
Bolos de vários sabores	10	10
Quitandas em geral	10	10

Composição Diária da Ceia (noite):

*Frequência Mensal dos Alimentos/Preparações na Ceia:

Composição da Ceia	Paciente (noite)
Suco	10
Chás em geral	10

Vitamina	10
Mingau	05
Iogurte	03
Arroz Doce	05
Canjica	05
Biscoito de queijo	05
Pão de queijo	05
Bolos de vários sabores	05
Quitandas em geral (rosca, enroladinho, etc)	05
Bolacha de Doce	03
Bolacha de Sal	03

Frutas:

Porcionamento de Frutas

Nº de ordem	Preparação	Porção (gr)
1	Abacate	150
2	Abacaxi	150
3	Banana tipo: maça, prata, nanica	120
4	Laranja	160
5	Maçã	150
6	Mamão	100
7	Manga	100
8	Melancia	200
9	Melão	120
10	Mexerica	160
11	Frutas da estação	100

Per capita dos Alimentos a serem ofertados:

Alimento	Paciente	Colaborador/ Acompanhante
Achocolatado	5g a 10g	5g a 10g
Açúcar	5g a 20g	5g a 20g
Adoçante	5g a 10g	5g a 20g
Alho	2g a 5g ou q.s.	2g a 5g ou q.s.
Arroz	40g a 60g	60g a 80g
Arroz Integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito água e doce	04 unidades	04 unidades

Bolacha água light	50g	-
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas	50g a 100g	50g a 100g
Café em pó	8g a 15g	8g a 15g
Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5g a 10g ou q.s.	5g a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10g a 15g	10g a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g	80g
Doces em pasta e tabletes	30g a 50g	50g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão de praia	25g a 35 g	25g a 35g
Feijão tipo 1	30g a 40g	40g a 60g
Filé de peito de frango	180g a 200g	200g a 220g
Filé de peixe	180g a 220g	200g a 250g
Frutas	100g a 200g	100g a 200g
Geleia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180ml a 250ml	180ml a 250ml
Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180ml a 250ml	180ml a 250ml
Manteiga	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa proteica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5ml	5ml
Óleo Vegetal	10ml a 30 ml ou q.s.	10ml a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50g	50g
Pão integral	50g	-
Peixe em posta	0	250g a 300gr

Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10g a 15g	10g a 15g
Polpa de fruta concentrada pasteurizada	45g ou 45ml diluída em volume	45g ou 45ml diluída em volume de 300ml
Queijo prato	25g a 30g	25g a 30g
Sal em sache ou gramas	1g a 5g	1g a 5g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10g a 15g	10g a 15g
Torrada	5 a 8 unidades	5 a 8 unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em sache ou pacote	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3ml a 5ml ou q.s.	3ml a 5 ml ou q.s.

Per capita de Alimentos/Preparações a serem ofertados:

Preparação	Gramatura
Biscoito Cream Cracker	6 unidades
Biscoito doce	6 a 8 unidades
Bolo	80g a 100g
Cuscuz	80g
Fruta	80g a 100g
Geleia	10g a 20g
Iogurte	120ml
Líquidos	250ml
Margarina	10g
Mingau	250ml a 400ml
Pamonha	80g a 100g
Pão	50g a 100g
Queijo/Presunto	25g a 40g
Salgados assados	80g a 100g
Tapioca	50g a 100g
Torrada	5 a 8 unidades

***PARA CRIANÇAS OFERTAR MEIA PORÇÃO.**

Dieta para glicogenose - utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero lactose ou de soja, sem açúcar, além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.
Refeição - Qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

Desjejum - Pequena refeição servida pela manhã;

Merenda – Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;

Cardápio – É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
Fórmulas Infantis - Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes

Nutrição Enteral - Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Módulos - Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente

PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA:

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja	Maçã sem casca	Mamão	**Frutas**	Laranja
Melancia	Pera sem casca	Melancia	**Macias:**	Banana prata e
Mamão	Banana maçã	Banana	Banana	nanica
Abacaxi	Banana prata	prata	Manga	Mamão
Ameixa	Goiaba	e maça	Mamão	Melão
Melão	Melão	Ameixa	Melancia	Tamarindo (suco)
Maçã com casca	Melancia	Manga	sem	Goiaba
Manga			semente	Mexerica
Pera			**Coquetel de**	
Mexerica			**frutas**	

			Sobremesa: Purê de frutas (mamão, banana)	
IRC, HIPOCALÊMICA	**IMUNOSSUPRIMIDO**	**S/IG**	**S/RESÍDUO**	**OUTRAS DIETAS**
Maçã Melancia Banana maçã Abacaxi Pera Manga Ameixa **Hemodiálise:** sem melancia e abacaxi	Melancia Bananas Melão Laranja Abacaxi Manga Mexerica	Goiaba Melancia Melão Maçã Manga Mamão Pera Banana Ameixa	Banana prata ou maçã Maçã sem casca Melão Melancia (sem semente)	Todas as frutas

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:

LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA HIPERHIPER DPOC IMUNOSSUPRIMIDO BRANDA HIPOPROTEICA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA HEPATOPATA	**HIPOCALÊMICA IRC DIÁLISE IRC S/ DIÁLISE *IRC DM DIÁLISE *IRC DM S/DIÁLISE**	**HIPERCALÊMICA**	**DM, HIPOCALÓRICA**
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga, cajá, pêssego	Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante

OBSTIPANTE	**SEM RESÍDUO**	**LAXATIVA**	**PASTOSA**	**S/IG**
Caju, goiaba, maçã sem	Caju, maracujá,	Acerola, abacaxi,	Coquetel de fruta	Caju, goiaba,

casca, melão, limão, maracujá. **Todos com adoçante**	limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego **Todos com adoçante**	maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	ou vitamina.	melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.

17. Documentos Legais para contratação:

- Alvará Sanitário Local Vigente;
- Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, de instituição hospitalar devidamente registrada.
- Licença de funcionamento aprovado pela prefeitura;
- Certidões expedidas pelos órgãos competentes (Municipal, Estadual e Federal);
- Responsáveis Técnicos devidamente inscritos no Conselho Regional de Nutrição;
- PGRSS;
- PPRA, PCMSO, ASO, Cartão de Vacinação;
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
- Ficha Técnica dos Produtos Químicos.

18. Gestão de Acesso:

- Sistema de Gestão de Controle de Acesso ao Refeitório por biometria, com controle diário, por setor e tipo de refeições ofertada;
- Disponibilizar sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, a relação de acessos ao refeitório

19. Relatórios de Evidências dos Serviços Prestados:

- Mapa de dietas enterais e parenterais diários;
- Relação de pacientes e acompanhantes com as refeições ofertadas diariamente;
- Relação dos servidores com as refeições ofertadas diariamente;
- Relação das refeições ofertadas diariamente nas áreas fechadas;

20. Auditorias e Indicadores:

- Os serviços serão avaliados por auditoria e indicadores a serem definidos pelo CONTRATANTE e comunicados expressa e previamente à CONTRATADA.

21. Média Mensal de Refeições:

- Segue no Anexo 1 a Média Estimada Mensal das Refeições a serem fornecidas no Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA.

22. Visita Técnica:

- Para realização da Visita Técnica na unidade HUAPA é necessário preencher o Anexo 2 – Declaração de Vistoria.

ANEXO 1 - Média Estimada Mensal de Refeições a serem fornecidas no HUAPA

Refeições	Tipo	Média Mensal	TOTAL
Desjejum	Paciente/Acompanhante	2100	5500
	Funcionário	3400	
Colação	Paciente	1050	1050
	Funcionário	0	
Almoço	Paciente/Acompanhante	2800	6500
	Funcionário	3700	
Lanche	Paciente	1500	3900
	Funcionário	2400	
Jantar	Paciente/Acompanhante	2500	4000
	Funcionário	1500	
Ceia	Paciente	1500	1500
	Funcionário	0	

ANEXO 2 - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede na _____, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, **DECLARA** que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, _____ de _____ de 2020.

_____

Representante

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: **MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA**
CNPJ: **03.160.100/0001-73**

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 11:26:45 do dia 06/01/2020 <hora e data de Brasília>.
Válida até 04/07/2020.
Código de controle da certidão: **A9F6.43C3.7541.C4B3**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUPERINTENDENCIA EXECUTIVA DA RECEITA
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITOS

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 23689403

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

CNPJ
03.160.100/0001-73

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.
A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereco:
http://www.sefaz.go.gov.br.
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.513.947.848

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ: **LOCAL E DATA:** GOIANIA, 14 JANEIRO DE 2020 **HORA:** 9:42:36:2

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ
SECRETARIA DA RECEITA MUNICIPAL
Certidão de Contribuinte

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS Nº. 2019

CERTIFICO, a requerimento da parte interessada, e de acordo com as informações prestadas pelos órgãos da receita desta prefeitura, que: 458502-MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA - CNPJ 03.160.100/0001-73

INSCRIÇÃO	ENDEREÇO / LOCALIZAÇÃO	NUMERO	BLOCO APTO
9011957	Rua ADOLFO DONATO DA SILVA Bairro PRAIA COMPRIDA	SN	

Rua ADOLFO DONATO DA SILVA, Nº SN, Compl. , Bloco , Apto , Bairro PRAIA COMPRIDA, Cidade São José SC

ESTÁ QUITE COM OS TRIBUTOS MUNICIPAIS até a presente data.

Ficam, todavia, reservados os direitos da Secretaria da Receita de cobrar quaisquer débitos que venham a ser posteriormente apurados.

Para constar, eu MARIO JOSÉ SCHUTZ JUNIOR, passei a presente certidão, para fins de TRIBUTOS DIVIDA ATIVA,DEBITOS MOBILIARIOS E IMOBILIARIOS.

Por determinação do Secretário da Receita, a confiro e assino.

Obs.

Validade (Art. 199) Lei Municipal Nº 021 de 20/12/2005 90 dias.

São José(SC), 6 de Janeiro de 2020.

Mario Schutz
Atendente
CAC - PMS.

AUTENTICAÇÃO

Certifico que a presente fotocópia é reprodução autêntica do documento original, do que dou fé.
Palhoça-SC, 07/01/2020

Em test° da verdade

DANIELA KATIA MARTINS
ESCREVENTE NOTARIAL
Selo(s) Digital(is) de Fiscalização do tipo
NORMAL: TSP66707-QUOH
Confira os dados do ato em selo.tjsc.jus.br

Emolumentos: R$ 3,66 - Selo(s): R$2,01

Voltar | Imprimir

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 03.160.100/0001-73
Razão Social: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Endereço: RUA ADOLFO DONATO DA SILVA SN / PRAIA COMPRIDA / SAO JOSE / SC / 88103-450

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

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

Validade: 05/01/2020 a 03/02/2020

Certificação Número: 2020010503251858651900

Informação obtida em 06/01/2020 11:32:34

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

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 03.160.100/0001-73
Certidão nº: 497735/2020
Expedição: 06/01/2020, às 11:29:08
Validade: 03/07/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 03.160.100/0001-73, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

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 ou Comissão de Conciliação Prévia.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA
03.160.100/0001-73 MATRIZ		05/05/1999

NOME EMPRESARIAL
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)	PORTE
MAIS SABOR	DEMAIS

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

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
56.11-2-01 - Restaurantes e similares
56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
56.11-2-04 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA
206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO	NÚMERO	COMPLEMENTO
R ADOLFO DONATO DA SILVA	SN	********

CEP	BAIRRO/DISTRITO	MUNICÍPIO	UF
88.103-450	PRAIA COMPRIDA	SAO JOSE	SC

ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE
DANIEL@MAISSABOR.IND.BR	(48) 3374-5673/ (48) 3257-5039

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****

SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVA	03/11/2005

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

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

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

Emitido no dia **06/01/2020** às **11:37:11** (data e hora de Brasília).

SUS
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

275913

ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

VALIDADE ATE : 31 / 12 / 2019

O Departamento de Vigilancia Sanitaria da Secretaria Municipal de Saude, de acordo com a legislacao vigente e, tendo em vista a regularizacao funcional da empresa :
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
Atividades:
PRESTACAO DE SERVICOS DE ALIMENTACAO HOSPITALAR
-*-
-*-
-*-
-*-

com sede a: AV ANHANGUERA N. 6479 QD. H0
LT. AREA SET OESTE
no municipio de Goiania e sob a responsabilidade tecnica de:

LETICIA QUEIROZ BRAGA
CRN-GO 5217
E TENDO COMO REPRESENTANTE LEGAL: LUCAS PANISSON

CNPJ/CPF: 3.160.100/0007-69 Insc. Municipal: 423.712-9
OBS.:

concede alvara de autorizacao sanitaria para o exercicio de 2019 .

Goiania, 9 DE ABRIL DE 2019
observacoes:
1-DUAM PAGO EM 05/04/2019
2-Este documento devera ser fixado em local visivel ao publico.
3-Este documento podera ser cassado a qualquer momento, se CONSTATADAS IRREGULARIDADES NO ESTABELECIMENTO.
4-EXPEDIDO POR: 1323580

Dagoberto L. S. Costa
Diretor

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

4237129 - MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Pedido	Atividades	Técnicos

CAE	4237129 - MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
Nº da Solicitação	115735
Solicitante	DANIEL CARNIEL
Data Pedido	10/01/2020 16:20:00
Status Pedido	Em Análise

Voltar

ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAUDE
HOSPITAL REGIONAL DE SÃO JOSÉ Dr. HOMERO DE MIRANDA GOMES
INSTITUTO DE CARDIOLOGIA DE SANTA CATARINA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins de direito e a quem possa interessar que a empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, inscrita no CNPJ 03.160.100/0001-73, registrada no CRN10 sob o nº0920J, localizada na Rua Adolfo Donato da Silva, s/n, Praia Comprida – São José/SC, presta serviços à Secretaria de Saude de Santa Catarina, conforme contrato nº217/2014 referente ao PSES 25015/2011 – Licitação 2806/2012. Segue abaixo a discriminação dos serviços prestados, nos atendendo de forma satisfatória, com eficiência e qualidade, nada tendo que a desabone.

- Período de execução: início 09/03/2014 (contrato vigente).

Unidades Atendidas e endereço completo do local de execução: Hospital Regional Homero de Miranda Gomes (CNPJ: 82.951.245/0010-50) e Instituto de Cardiologia de Santa Catarina (82.951245/0011-30), localizados na Rua Adolfo Donato da Silva, s/n – Praia Comprida – São José/SC, telefone de contato (48) 32719023/ (48) 32719004

- Dados do Nutricionista Responsável Técnico: Camila Trajano dos Santos, CRN10 0871

- Descrição dos serviços prestados: Dietas normais e especiais destinadas a pacientes internados, adultos e infantis, ambulatoriais funcionários, residentes e acompanhantes legalmente instituídos. Atualmente contando com um quadro de 80 funcionários correspondendo ao atendimento diário de 410 leitos. Assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção até a entrega do destinatário final. São distribuídos módulos e suplementos de acordo com a necessidade da unidade, bem como gêneros alimentícios e produtos industrializados, com uma produção mensal de em média 118.000 refeições.

Atenciosamente,

São José 24 de julho de 2017

RECONHECIMENTO DE FIRMA NO VERSO CARTÓRIO

Andrea Gressler
Gerente Administrativo
Hospital Regional Homero de Miranda Gomes

Andrea Gressler
Gerente Administrativo
Instituto de Cardiologia de Santa Catarina

RECONHECIMENTO DE FIRMA NO VERSO CARTÓRIO

Helen Lentz
Nutricionista
Hospital Regional Homero de Miranda Gomes

Tiziana Regina Santos Maciel
Nutricionista (Fiscal de Contrato)
Instituto de Cardiologia de Santa Catarina

AUTENTICAÇÃO

Certifico que a presente fotocópia é reprodução autêntica do documento original, do que dou fé.
Palhoça-SC, 08/07/2019

Em testº da verdade

WALMOR WAGNER NETO
ESCREVENTE NOTARIAL
Selo(s) Digital(ais) de Fiscalização do tipo
NORMAL: FNH09662-2ZHZ
Confira os dados do ato em: **selo.tjsc.jus.br**

Emolumentos: R$ 3,55 - Selo(s): R$1,95

+Sabor
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

MAIS SABORGESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Donato da Silva – S/N – Bairro Praia Comprida – São José / SC – CEP: 88.103-450
e-mail: **lneas.izair@maissabor.ind.br** – Fone: (48) 3374 5673 (48) 999624 6280

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, inscrita no CNPJ Nº: 03.160.100/00001-73, sediada na Rua Adolfo Donato da Silva, S/N – Bairro Praia Comprida – São José – Santa Catarina - CEP: 88.103-450. através de sua Gerente Comercial a Sra. Linéia de Moura inscrito no CPF sob o nº 012.146.580-24, DECLARA para fins de participação do processo de CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados do Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA, que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas ás áreas e instalações , com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial

Aparecida de Goiânia – GO , 08 de Janeiro de 2020.

Adalgina Maranha Rosa

Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA
Representante:

Adalgina Maranha Rosa
Nutricionista
CRN/1-15241

Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA.
Linéia de Moura
Gerente Comercial

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ - SC

Alvará

de Licença para 6536 / 2019

LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

O presente alvará terá validade condicionada ao pagamento da TFPU de cada ano

Concedida a: 458302 MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

CNPJ 03160100000173

Para se estabelecer na: ADOLFO DONATO DA SILVA, Nº SN
Compl: Bloco Apto Bairro PRAIA COMPRIDA, CEP 88101-430
São José - SC

Atividade: 5620101-FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESA
5611202-BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS
5611201-RESTAURANTES E SIMILARES
4637199-COMERCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFIC

Inscrição (CMC): 9011957

Horário: FUNCIONAMENTO 24 HORAS SEM INTERRUPÇÃO

Observações: ALVARA PROVISORIO VALIDO POR 90 DIAS renovavel mediante apresentacao do LAUDO DO BOMBEIRO

Processo de Abertura: 17027/2012

Emitido em: 20/12/2019

Gilmara Vieira Bastos
Sec. Adj da Receita
PMSJ

SECRETARIA DA RECEITA MUNICIPAL

• O presente alvará deverá ser colocado em lugar visível e exibido à Autoridade competente, sempre que esta o exigir (art. 169 da Lei nº 6086/98 - Código de posturas).

• Quando ocorrer o encerramento das atividades ou alteração de qualquer informação constante neste Alvará, comunicar no prazo de 90 dias conforme art. 284 da LC 221/05, sob pena da sanção prevista no art. 404 da LC 221/05.

AUTENTICAÇÃO

Certifico que a presente fotocópia é reprodução autêntica do documento original, do que dou fé.
Palhoça-SC, 07/01/2020

Em test° _____ da verdade _____

DANIELA KATIA MARTINS
ESCREVENTE NOTARIAL
Selo(s) Digital(is) de Fiscalização do tipo
NORMAL: FSP86723-BBWG
Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br

Emolumentos: R$ 3,66 - Selo(s): R$2,01

Conselho Regional de
Nutricionistas Décima Região

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO
7045/NET

Certificamos para os devidos fins e a quem possa interessar, que o (a) profissional **CAMILA TRAJANO DOS SANTOS**, inscrito(a) neste Conselho Regional sob nº **0871**, está em dia com as obrigações financeiras até a presente data.

Esta certidão é válida até **10/07/2020**

Florianópolis, 8 de Janeiro de 2020

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:
http://www.incorpnet.com.br/app/incorpnet.asp?conselho=crnsc
Certidão emitida: 08/01/2020 09:19:00
Válida até: 10/07/2020
Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

CRN 10
Conselho Regional de Nutricionistas Décima Região

CERTIDÃO DE REGULARIDADE

Número da Certidão: 7044/NET

Nome:	CAMILA TRAJANO DOS SANTOS
CRN-10:	0871
Categoria:	Nutricionista
CPF:	032.827.209-47

O **Conselho Regional de Nutricionistas - 10ª Região (SC)** certifica que o(a) profissional acima identificado(a), encontra-se em situação Cadastral, Financeira, Fiscal e Ética regular, até a presente data, perante este Órgão, estando apto(a) ao exercício da profissão de **Nutricionista**, nas prerrogativas de sua categoria.

Esta certidão é válida por 30 (trinta) dias.

Por ser verdade firmo a presente certidão.

Florianópolis, 8 de Janeiro de 2020.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:
http://www.incorpnet.com.br/app/incorpnet.asp?conselho=crnsc
Certidão emitida: 08/01/2020 09:18:00
Válida até: 07/02/2020
Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

CONTRATO DE TRABALHO A TÍTULO DE EXPERIÊNCIA

Por este particular instrumento contratual de trabalho, firmado entre partes, de um lado, NUTRINDUS ALIMENTOS LTDA - ME, empresa estabelecida na AVENIDA - BARÃO DO RIO BRANCO,3376 GALPÃO E, Petrópolis a seguir denominada simplesmente EMPREGADORA, e, de outro lado, CAMILA TRAJANO DOS SANTOS, inscrita na CTPS Nº 0031212/00026-SC a seguir denominada simplesmente EMPREGADO, é celebrado o presente CONTRATO DE EXPERIÊNCIA, de acordo com as condições a seguir especificadas:

CLÁUSULA 1ª – O EMPREGADO é contratado, nesta ato, para prestar serviços à EMPREGADOR pelo prazo de 30 dias, iniciando-se 27/06/2012 a 26/07/2012, regendo-se o presente contrato e em caso de rescisão antecipada pelas disposições constantes nos artigos 443, parágrafo 2º, alínea "C", 479 e 480 e seus respectivos parágrafos únicos, da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, podendo, ainda, ser prorrogado por igual período, mediante Termo Aditivo.

CLAUSULA 2ª - : O EMPREGADO é contratado para prestar serviços à EMPREGADOR na sua sede, exercendo a função de Nutricionista, estando de acordo com posteriores designações para exercer funções em quaisquer outros cargos, desde que compatíveis com sua condição pessoal e profissional, concordando, outrossim, com eventuais transferências para outra localidade, por necessidade de serviço,onde o empregador mantenha ou venha a manter dependências ou estabelecimentos nos termos do permitido no parágrafo 1º do artigo 469 da CLT.

CLAUSULA 3ª – O EMPREGADOR se obriga a pagar ao **EMPREGADO,** como contraprestação pelos serviços realizados, o salário de 2.200,00 (dois mil duzentos) por mês.

CLAUSULA 4ª: O EMPREGADOR assegura-se o direito de descontar em folha de pagamento os prejuízos e danos que por dolo, negligência, imprudência ou imperícia o EMPREGADO vier a dar causa, com fundamento no parágrafo 1º do artigo 462 da CLT.

CLAUSULA 5ª – O EMPREGADO desde já concorda e autoriza que sejam descontados integralmente, das importâncias que lhe forem devidas, os débitos por ela contraídos com o **EMPREGADOR**.

Parágrafo único – ocorrendo rescisão ou suspensão do contrato de trabalho, fica igualmente, o **EMPREGADOR,** desde já autorizado a antecipar o vencimento por ocasião do último acerto de contas.

CLAUSULA 6ª – O horário de trabalho do empregado será de 08:48 Hrs por dia e de 44.00 Hrs semanais, iniciando a jornada as 08:00 e término da jornada às 17:48 com 1 hora de intervalo para repouso/refeição.

CLAUSULA 7ª – O EMPREGADO é contratado para cumprir jornada semanal de 44.00 horas de trabalho, concordando expressamente, porem, com a adoção, em qualquer tempo, de outro horário, quer em regime de compensação, revezamento ou prorrogação, ficando desde já, de pleno acordo com sua transferência de um para outro turno de trabalho, por necessidade de serviço ou a critério do **EMPREGADOR.**

Parágrafo único – O **EMPREGADO**, neste ato, declara ter ajustado com o **EMPREGADOR** o horário acima a título de acordo de compensação de horas de trabalho, servindo a prorrogação da jornada em dias determinados para compensar a redução em outros.

CLAUSULA 8ª – O EMPREGADO se obriga, ainda, a prestar as duas horas extraordinárias, por dia, quando exigidas pelo EMPREGADOR ou necessárias ao serviço, que serão remuneradas com o acréscimo de no mínimo 50% (cinquenta por cento) sobre a hora normal.

CLAUSULA 9ª – As normas, avisos, regulamentos, ordens de serviço, instruções e circulares do **EMPREGADOR** sob a forma da prestação de serviço e das condições de trabalho são considerados como integrantes deste contrato, obrigando-se o **EMPREGADO** a respeitá-los e cumpri-los, sob pena de caracterizar a violação um ato de indisciplina ou de insubordinação, passível de dispensa por justa causa.

CLAUSULA 10ª – Todos os memorandos, anotações, impressos, desenhos, plantas, cópias, documentos, ferramentas, instrumentos, utensílios e quaisquer bens entregues ao EMPREGADO para o exercício de suas funções, ou por ele preparados em razão de suas atividades, são de propriedade exclusiva do EMPREGADOR e a ela devem ser devolvidos, quando por ela solicitados ou por ocasião da cessação do vínculo empregatício, sob pena de se considerar apropriação indébita.

TABELIONATO de NOTAS e PROTESTO SAO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIÃ
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé
São José(SC), 17 de abril de 2019. Em Test. ____ da verdade
Francisele Antiga Lemos Rachadel - Escrevente
Emol. R$ 3,40 + Selo: R$ 1,80 - Total: R$ 5,20
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - EOJ81236-66RR
Horário de atendimento: 09h às 18h
Confira os dados do ato em: www.tjsc.jus.br

CLAUSULA 11ª – Findo o prazo deste contrato, poderá ele ser prorrogado, por livre acordo, uma vez cessada a prorrogação e desde que se mantenha a relação de emprego, o presente contrato passará a ser considerado como por prazo indeterminado, ficando com plena vigência todas as demais clausulas e condições aqui estabelecidas.

CLAUSULA 10ª – Fica eleito o Foro da cidade de Videira – SC, com exclusão de qualquer outro, para todo e qualquer procedimento judicial referente ao presente contrato, assinado por ambas as partes em duas vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Petrópolis, 27 de junho de 2012

NUTRINDUS ALIMENTOS LTDA. - ME

CAMILA TRAJANO DOS SANTOS

TESTEMUNHA _____ TESTEMUNHA _____

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIÃ

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé
São José(SC), 17 de abril de 2018. Em Test____da verdade

Francisela Antigo Lemos Machado - Escrevente

Emol. R$ 3,40 + Selo. R$ 1,90 - Total: R$ 5,30
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - EOJS11237-ZRRU

Horário de Atendimento: 8h às 18h

Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br

MINISTÉRIO DO TRABALHO

SECRETARIA DE POLÍTICAS DE EMPREGO E SALÁRIO

CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL

Número 81.212 Série 0026-SC

ASSINATURA DO PORTADOR

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIÃ

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé.
São José (SC), 17 de abril de 2018. Em Test. ___ da verdade.

Franciele Antigo Lemos Rachade - Escrevente

Emol: R$ 3,40 + Selo: R$ 1,80 = Total: R$ 5,20
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - EDJ91235-VSHS

Horário de atendimento: 09h às 18h.

QUALIFICAÇÃO CIVIL

Nome Camila Trajano dos Santos

Loc. Nasc. Tijucas Est. SC Data 11 07 91

Filiação Antonio Carlos dos Santos
e Sandra Aparecida Trajano dos Santos

Doc. nº Cert. Nasc. Nº 3.466/754

ESTRANGEIROS

Chegada ao Brasil em Doc. Ident. nº Cópia autenticada
S.S.P.-SC

Exp. em Estado

Obs.

Data Emissão 16 09 97 DRT Brusque - SC

Assinatura do Funcionário

44 ANOTAÇÕES GERAIS

(Atestado médico, alteração do contrato de trabalho, registros profissionais e outras anotações autorizadas por lei)

Departamento Pessoal
NUTRINDOS ALIMENTOS LTDA

A PARTIR DO DIA 24/01/2017 FOI EFETUADA A ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA DE NUTRINDUS ALIMENTOS LTDA PARA MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Fredemilson Batista
Recursos Humanos

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
03.160.100/0001-73
Rua Adolfo Donato da Silva, S/N
São José/SC - CEP 88103-901

TABELIONATO de NOTAS e PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIÃ
Rua Domingos Arnold Zeferino, 277 - sl 01 - Campinas - São José - Santa Catarina
CEP: 88101-250 - Fone: (48) 3384-8700 - www.tabeliaosjose.com.br

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé.
São José(SC), 26 de julho de 2018. Em Test ____ da verdade

Rosilene Aparecida Pinheiro Vargas - Escrevente

Emol. R$ 3,40 + Selo: R$ 1,90 = Total: R$ 5,30
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - ERO89013JFRNC

Horário de atendimento: 08h às 18h

Confira os dados do ato em: selodigital.tjsc.jus.br

Em BRANCO desta
linha para baixo

16 CONTRATO DE TRABALHO

Empregador Nutrindos Alimentos LTDA

CGC/MF 03.160.100/0001-73

Rua Adolfo Donato da Silva, s/n

Município São José/SC - CEP 88103-901

Esp. do estabelecimento

Cargo

CBO nº

Data admissão 27 de junho de 2012

Registro nº Fls./Ficha

Remuneração especificada 2.200,00 (dois mil e duzentos reais)

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1ª 2ª

Data saída de de 19

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1ª 2ª

Com. Dispensa CD Nº

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDO WISSEL - TABELIÃ

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé.
São José/SC, 17 de abril de 2018. Em Test. da verdade

Francisco Arruda Lemos Rachadel - Escrevente

Emol. R$ 3,40 + 5% R$ 1,90 - Total R$ 5,30
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - EBA01334-TCI3

Confira os dados do ato em

...) BRANCO desta
...dia para baixo

3.456.754 SSP/SC 26/10/2009 032.827.209-47

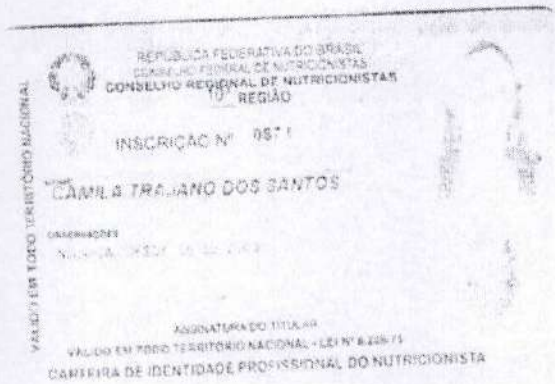
ANTONIO CARLOS DOS SANTOS
DAILVA JURENE TRAJANO DOS SANTOS

BRASILEIRA FLORIANOPOLIS/SC 11/07/1981

23/08/2003 UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI - UNIVALI

Florianópolis-SC, 26 de julho de 2010

www.cfn.org.br



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
10ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 0571

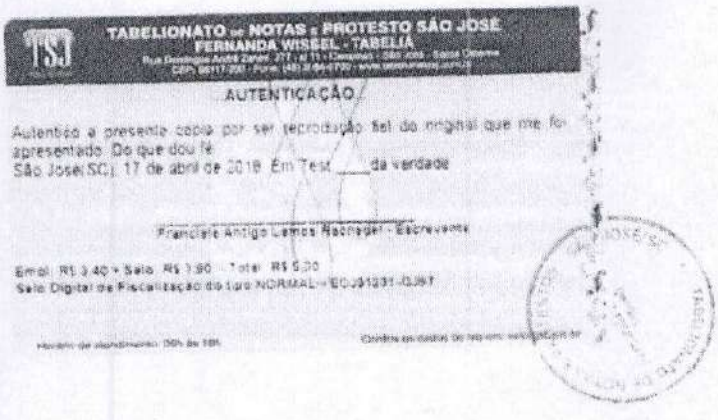
CAMILA TRAJANO DOS SANTOS

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL

ASSINATURA DO TITULAR

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA



TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIÃ

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé.
São José/SC, 17 de abril de 2018. Em Test. ___ da verdade

Francielle Antigo Lemos Rodrigues - Escrevente

Emol. R$ 3,40 + Selo R$ 1,90 = Total R$ 5,30
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - EDJ91231-DJ67

Em BRANCO desta
* linha para baixo

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 10ª REGIÃO

CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: [illegible]

REGISTRADA EM: 18 / 09 / 2012 SOB O Nº 0920J

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Nome Fantasia: MAIS SABOR CNPJ: 03.160.100/0001-73

da Matriz: R ADELIO DONATO DA SILVA, SN ANEXO AO HOSP REGIONAL DE SJ, PRAIA COMPRIDA, SAO JOSE-SC

da Filial:

Capital social da Matriz: R$ 3.500.000,00 (TRÊS MILHÕES E QUINHENTOS MIL REAIS)

Capital Social da Filial:

Objeto Social: PRODUCAO, COMERCIALIZACAO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES INDUSTRIAIS (FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPONDERANTEMENTE A EMPRESAS), BAR E RESTAURANTE, COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS E ATIVIDADE DE NUTRICAO HUMANA

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: CAMILA TRAJANO DOS SANTOS

Inscrito em: 16 de dezembro de 2003 Sob o nº: 0871 neste CRN.

RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 27 de junho de 2012.

CERTIFICO, que a Pessoa Jurídica e o Nutricionista acima citados, se encontram registrados e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei nº 6.583/78, do Decreto nº 84.444/80 e da Lei nº 6.839/80.

Esta Certidão não concede a firma o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Responsável Tecnico.

QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVALIDA.

CARIMBO DO CRN

Florianópolis, 04 de julho de 2019

[illegible]
PRESIDENTE DO CRN10

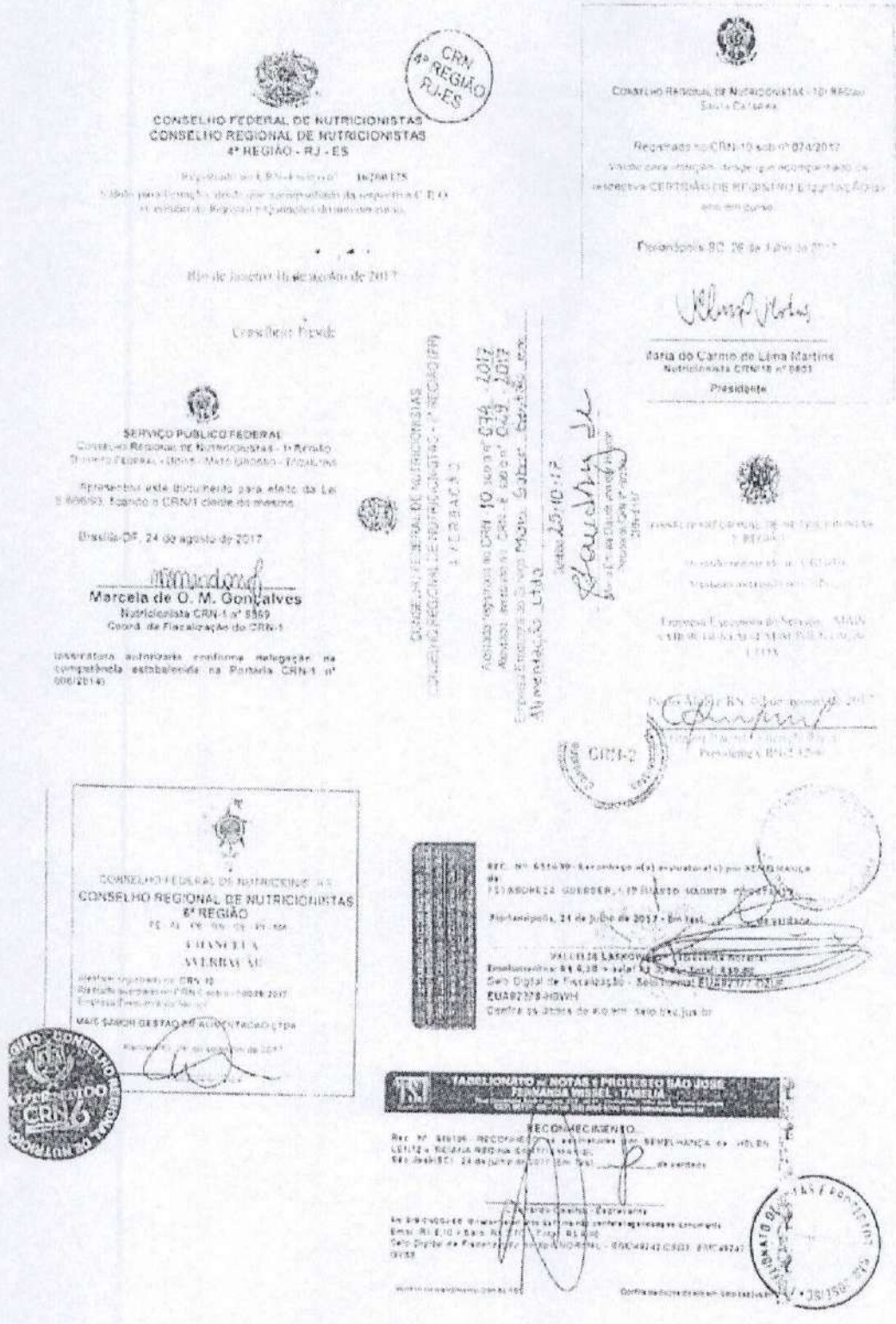
AUTENTICAÇÃO

Certifico que a presente fotocópia é reprodução autêntica do documento original, do que dou fé.
Palhoça-SC, 07/10/2019

Em testº _____da verdade.

RAFAELA LESCI MARTINS
ESCREVENTE NOTARIAL
Selo(s) Digital(is) de fiscalização tipo
NORMAL: FPT15300-DSHM
Confira os dados do ato em selo.tjsc.jus.br

Emolumentos: R$ 3,55 - Selo(s): R$1,05



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

CRN 4ª REGIÃO RJ-ES

Rio de Janeiro, 11 de agosto de 2017

Conselheiro Presidente

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª Região
Distrito Federal - Goiás - Mato Grosso - Tocantins

Apresentou este documento para efeito da Lei 6.839/80, Expedido o CRN/1 cópia do mesmo

Brasília-DF, 24 de agosto de 2017

Marcela de O. M. Gonçalves
Nutricionista CRN-1 nº 8369
Coord. de Fiscalização do CRN-1

Declaro autoria conforme delegação na competência estabelecida na Portaria CRN-1 nº 006/2014)

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
1ª REGIÃO

Conselho Regional de Nutricionistas - 1ª Região
Santa Catarina

Registrado no CRN-10 sob nº 074/2017

Válido para atuação em todo o território nacional, acompanhado de respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO do ano em curso.

Florianópolis, SC, 26 de junho de 2017

Maria do Carmo de Lima Martins
Nutricionista CRN-10 nº 0851
Presidente

CRN-2

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
6ª REGIÃO

CRN 6

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WEBER - TABELIÃ

RECONHECIMENTO

Selo Digital de Fiscalização - Selo Normal: EUA92778-HGWVH
Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br

AUTENTICAÇÃO

Certifico que a presente fotocópia é reprodução autêntica do documento original, do que dou fé.
Palhoça-SC, 08/07/2019

Em test° _____ da verdade

WALMOR WAGNER NETO
ESCREVENTE NOTARIAL
Selo(s) Digital(ais) de Fiscalização do tipo:
NORMAL: FNH09664-7X6E
Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br

Emolumentos: R$ 3,55 - Selo(s): R$1,95

+Sabor
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

MAIS SABORGESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Donato da Silva – S/N – Bairro Praia Comprida – São José / SC – CEP: 88.103-450
e-mail: **lucas.izair@maissabor.ind.br** – Fone: (48) 3374 5673 (48) 999624 6280

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, inscrita no CNPJ Nº: 03.160.100/00001-73, sediada na Rua Adolfo Donato da Silva, S/N – Bairro Praia Comprida – São José – Santa Catarina - CEP: 88.103-450. através de sua Gerente Comercial a Sra. Linéia de Moura inscrito no CPF sob o nº 012.146.580-24, DECLARA para fins de participação do processo de CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados do Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA, que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas ás áreas e instalações , com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial

Aparecida de Goiânia – GO , 08 de Janeiro de 2020.

Adalgina Maranha Rosa

Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia
Cairo Louzada – HUAPA
Representante:

Adalgina Maranha Rosa
Nutricionista
CRN1-15241

Linéia Moura

Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA.
Linéia de Moura
Gerente Comercial

http://assinador.pscs.com.br/autenticacao?chave1=481X078PLZLG xC0GFZPhg&chave2=dg8cowsph -dkGj5CvnIRA
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 00750084910-LUCAS PANISSON

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 23 DA SOCIEDADE MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ nº 03.160.100/0001-73

LUCAS PANISSON nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 12/04/1981, CASADO em COMUNHÃO PARCIAL DE BENS, ADMINISTRADOR, CPF nº 007.500.849-10, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 3.887.350, órgão expedidor SSP - SC, residente e domiciliado no RUA DA UNIVERSIDADE, 89, APT 405, PEDRA BRANCA, PALHOCA, SC, CEP 88137074, BRASIL.

BELLAGIO PARTICIPACOES EIRELI CNPJ 07315447000107, NIRE 42600314566, com sede no(a) RUA JOCI JOSÉ MARTINS, 247, SALA 703, PAGANI, PALHOCA, SC, CEP 88132148, BRASIL, representada neste ato por REPRESENTANTE LEGAL LUCAS PANISSON, nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 12/04/1981, CASADO em COMUNHÃO PARCIAL DE BENS, ADMINISTRADOR, CPF nº 007.500.849-10, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 3.887.350, Órgão Expedidor SSP - SC, endereço: RUA DA UNIVERSIDADE, 89, APT 405, PEDRA BRANCA, PALHOCA, SC, CEP 88137074 .

Sócios da sociedade limitada de nome empresarial MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, registrada legalmente por contrato social devidamente arquivado nesta Junta Comercial do Estado de Santa Catarina, sob NIRE nº 42204914005, com sede Rua Adolfo Donato da Silva, S/N , Praia Comprida São José, SC, CEP 88.103-450, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica/MF sob o nº 03.160.100/0001-73, deliberam de pleno e comum acordo ajustarem a presente alteração contratual, nos termos da Lei nº 10.406/ 2002, mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA. A sociedade passa a ter o seguinte objeto: GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO; PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS; RESTAURANTE, BAR E LANCHONETE; COMERCIO ATACADISTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS; SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS; RECEPÇÃO, BUFÊ; E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVOS.

À vista das modificações ora ajustadas **CONSOLIDA-SE** o contrato social, com a seguinte redação.

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 23 DA SOCIEDADE MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ nº 03.160.100/0001-73

I – Do Nome Empresarial

CLÁUSULA 1ª: A sociedade constituída sob a forma jurídica de sociedade limitada, gira com nome empresarial de "**MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA.**" e título do estabelecimento MAIS SABOR, regendo-se por este contrato social, pela Lei nº 10.406/2002, supletivamente pela Lei das sociedades anônimas e demais normas legais aplicáveis.

II – Da Sede e Foro Jurídico

CLÁUSULA 2ª: A sede e foro jurídico da sociedade é na Rua Adolfo Donato da Silva, S/N, Praia Comprida, CEP 88.103-450, em São José, Estado de Santa Catarina.

III – Da Denúncia de Filiais

CLÁUSULA 3ª: A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filiais ou outras dependências, mediante alteração contratual assinada por todos os sócios.

CLÁUSULA 4ª: A sociedade possui as seguintes filiais:

Filial SLZ registrada na Junta Comercial do Estado do Maranhão sob NIRE nº 21900270885, inscrita no CNPJ nº 03.160.100/0003-35, estabelecida Avenida Daniel de La Touche, número 2002, Bairro Jardim Bela Vista, no Município de São Luís, Estado do Maranhão, CEP 65.072-745, iniciou suas atividades em 29/09/2015, e seu prazo de duração é indeterminado;

Filial ADM registrada na Junta Comercial do Estado de Santa Catarina sob NIRE nº 42901111231, inscrita no CNPJ nº 03.160.100/0004-16, estabelecida à Rua Joci José Martins, nº 247, sala 704, Edifício PME, Bairro Passa Vinte, Palhoça/SC, CEP: 88.132-146 iniciou suas atividades em 25/02/2016 e seu prazo de duração é indeterminado;

Filial HGG registrada na junta comercial do Estado de Goiás sob NIRE nº 52900729051 inscrita no CNPJ nº 03.160.100/0007-69 estabelecida a Avenida Anhanguera, nº 6479, Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP: 74.110-010 iniciou suas atividades em 27/04/2016 e seu prazo de duração é indeterminado;

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204014005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 23 DA SOCIEDADE MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ nº 03.160.100/0001-73

IV – Do Início e Prazo de Duração

CLÁUSULA 5ª: A sociedade iniciou suas atividades em 05 de maio de 1999 e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

V – Do Objeto Social

CLÁUSULA 6ª: A sociedade tem por objeto social: Gestão Em Alimentação; Produção E Distribuição De Refeições Industriais; Restaurante, Bar E Lanchonete; Comercio Atacadista De Gêneros Alimentícios; Serviços De Alimentação Para Eventos; Recepção, Bufê; E Serviços De Alimentação Privativos.

VI – Do Capital Social, Quotas e Responsabilidades dos Sócios

CLÁUSULA 7ª: O capital social da sociedade, totalmente subscrito e integralizado em moeda corrente nacional, é de R$ 3.500.000,00 (três milhões, e quinhentos mil reais) divididos em 3.500.000 (três milhões, e quinhentos mil) quotas, com valor nominal de R$ 1,00 (um real) cada uma.

CLÁUSULA 8º: O capital social está assim distribuído entre os sócios:

Sócios	Quotas	Valor Nominal	Valor (R$)	Participação
Bellagio Participações EIRELI	**3.325.000**	**1,00**	**3.325.000,00**	**95,00%**
Lucas Panisson	**175.000**	**1,00**	**175.000,00**	**5,00%**
TOTAIS	**3.500.000**		**3.500.000,00**	**100,00%**

CLÁUSULA 9º: Nos termos do artigo 1.052 do Código Civil (Lei nº 10.406/2002), a responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital.

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

CLÁUSULA 10ª: O capital social poderá ser aumentado ou reduzido, mediante alteração contratual deliberado por sócios que representem 75% (setenta e cinco por cento) do capital social.

CLÁUSULA 11ª: As quotas são indivisíveis em relação à sociedade.

CLÁUSULA 12ª: No caso de condomínio de quota, os direitos a ela inerentes somente podem ser exercidos pelo condômino representante ou pelo inventariante do espólio do sócio falecido.

CLÁUSULA 13ª: As quotas sociais não poderão ser caucionadas, empenhadas, oneradas ou gravadas total ou parcialmente a qualquer título, salvo se com autorização de sócios que representem a maioria absoluta do capital social. A cessão de quotas se submeterá aos procedimentos previstos na ***CESSÃO VII***, abaixo

VII – Da Cessão de Quotas e do Direito de Preferência

CLÁUSULA 14ª: As quotas sociais e os direitos de subscrição somente poderão ser cedidos a terceiros após terem sido ofertados aos demais sócios, que terão o prazo de 90 (noventa) dias para exercerem seu direito de preferência. Após esse prazo, em igualdade de condições, podem ser ofertados a terceiros estranhos à sociedade, como se sociedade de capital fosse. A notificação conterá a quantidade de quotas e/ou direito de subscrição, preço e condições de pagamento.

CLÁUSULA 15ª: Se todos os sócios manifestarem seus direitos de preferência, a cessão das quotas e/ou direito de subscrição se fará na proporção das quotas que então possuírem. Se nem todos exercerem o direito de preferência, os demais sócios poderão, no final do prazo adicional de 10 (dez) dias adquirir "pro rata", as quotas e/ou direitos que sobejarem.

CLÁUSULA 16ª: Decorrido o prazo de preferência de subscrição e assumida pelos sócios, ou por terceiros a totalidade do aumento, haverá reunião de sócios para que seja aprovada a modificação do contrato social.

CLÁUSULA 17ª: Não exercido o direito de preferência pelos sócios, o cedente está automaticamente autorizado a efetivar a cessão a terceiros, pelo preço mínimo indicado anteriormente.

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 13111585065768?
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

CLÁUSULA 18ª: Se não efetivada a cessão nesse preço ofertado e persistir o sócio na intenção de alienar suas quotas sociais, todo o procedimento referente ao exercício do direito de preferência terá que ser renovado e repetido, tendo em vista a nova oferta de preço mínimo.

VIII – Da Administração

CLÁUSULA 19ª: A sociedade será administrada pelo sócio **Lucas Panisson**, isoladamente, com poderes e atribuições de administrar os negócios sociais, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações, seja em favor de qualquer um dos sócios ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade sem autorização dos demais sócios.

CLÁUSULA 20ª: O administrador aqui designado e neste ato empossados, exerce suas funções por prazo indeterminado, ficando dispensado de caução, podendo, no entanto ser destituído a qualquer tempo, sem qualquer indenização, por deliberação de sócios que representem mais da metade do capital social, procedendo-se a respectiva alteração contratual.

CLÁUSULA 21ª: O uso do nome empresarial é privativo do administrador nomeado, que responde por inviglância, imperícia, disidia, dolo e pelos atos praticados contra as determinações deste contrato social ou vedadas por lei.

CLÁUSULA 22ª: O administrador tem o dever de diligência, de lealdade e de informar, sendo obrigado a prestar aos demais sócios, contas justificadas de sua administração, apresentando-lhes balancetes mensais, inventário anual, relatório da administração que deverá entre outros fatores relevantes, incluir as demonstrações financeiras e patrimoniais da sociedade.

CLÁUSULA 23ª: Ao administrador é atribuído todo o poder necessário à realização do objeto social da sociedade, internamente, são atribuídos os poderes de gestão administrativa e externamente, são atribuídos os poderes para representar a sociedade ativa e passivamente, judicial ou extrajudicialmente, podendo transigir, renunciar, desistir, firmar compromissos, confessar dívidas, fazer acordos, contrair obrigações, adquirir, alienar ou onerar bens móveis e imóveis, nas condições deste contrato.

CLÁUSULA 24ª: A outorga de procuração, em nome da sociedade, somente poderá ser feita pelo administrador, tanto para fins judiciais, quanto para resolver assuntos de natureza

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

administrativa e de funcionamento, sempre especificando os atos a serem praticados e o prazo determinado do mandato, que não poderá passar o ano civil, ressalvados os de natureza judicial.

CLÁUSULA 25ª: O administrador não pode obrigar a sociedade em operações estranhas ao objeto social, tais como fiança, avais, endossos, ou aceite de títulos de favor.

CLÁUSULA 26ª: Pelo exercício da administração, o administrador e os demais sócios com atividade na empresa, têm direito a uma retirada mensal a título de pró labore, cujo valor será livremente convencionado entre eles, de comum acordo, nunca inferior a um salário mínimo vigente.

IX – Das Reuniões de Sócios e suas Deliberações

CLÁUSULA 27ª: A reunião de sócios para deliberar sobre assuntos previstos nos artigos 1.071, 1.072 e 1.078 da Lei nº 10.406/2002, ocorrerão na sede da empresa em data marcada pela administração, devendo realizar-se ao menos uma vez por ano, nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, objetivando tomar as contas do administrador e deliberar sobre o balanço patrimonial e o de resultado econômico; designar administradores, quando for o caso; ou tratar de qualquer outro assunto constante na ordem do dia.

CLÁUSULA 28ª: Poderá haver dispensa da formalidade de convocação, quando todos os sócios comparecerem ou se declararem, por escrito, cientes do local, data, hora e ordem do dia (§ 2º do art. 1.072 da Lei 10.406/2002).

CLÁUSULA 29ª: A reunião poderá tornar-se dispensável se todos os sócios decidirem, por escrito, sobre a matéria que seria o objeto dela (§3º do art. 1.072 da Lei 10.406/2002).

X – Da retirada ou Exclusão de Sócio, da Resolução das Quotas de Sócio em Relação a Sociedade

CLÁUSULA 30ª: A retirada de sócio se dará por sua vontade unilateral, pelo óbito, pela falência da sociedade empresarial, pela liquidação de suas quotas obtidas pela sua execução conforme prevê o art. 1.026 da Lei 10.406/2002.

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.

CLÁUSULA 31ª: O sócio que desejar retirar-se da sociedade fará a comunicação por escrito aos demais sócios e a própria sociedade, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, procedendo de acordo com as disposições da **CLÁUSULA 14ª.**

CLÁUSULA 32ª: O sócio também poderá ser excluído da sociedade, por atos de inegável gravidade, justa causa ou incapacidade superveniente, conforme previsto no § único do art. 1.085 da Lei 10.406/2002.

CLÁUSULA 33ª: A liquidação dos haveres do sócio que se despede, excluído, pré-morto ou que se retirou, é promovido depois de apurado seu haver através de balanço especialmente levantado na data da resolução.

CLÁUSULA 34ª: Se não houver outro acordo entre as partes, a liquidação do haver do sócio será feita em 24 (vinte e quatro) parcelas mensais, iguais e sucessivas, com vencimento da primeira 30 (trinta) dias após a data do balanço especial, corrigias anualmente pela variação da TJLP.

XI – Do Exercício Social, Balanços e Destino dos Resultados

CLÁUSULA 35ª: O exercício social coincidirá com o ano civil, iniciando-se em 1º de janeiro e encerrando-se em 31 de dezembro de cada ano.

CLÁUSULA 36ª: No final de cada exercício social, em 31 de dezembro, os administradores prestarão contas justificadas de sua administração, procedendo-se a elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou prejuízos apurados.

CLÁUSULA 37ª: As demonstrações financeiras da sociedade podem ser elaboradas com a observância das mesmas normas da sociedade anônima (art. 1.053, § único, Lei 10.406/2002).

CLÁUSULA 38ª: Os lucros apurados, depois de constituídas as reservas legais, serão partilhados entre os sócios proporcionalmente as quotas que possuírem na sociedade ou então, serão destinados para futuro aumento de capital.

CLÁUSULA 39º: Igualmente, os prejuízos apurados, serão suportados pelos sócios proporcionalmente, ou permanecerão em reserva, em conta especial, para serem amortizados com lucros futuros.

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

CLÁUSULA 40ª: Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administradores se for o caso.

CLÁUSULA 41ª: A sociedade poderá, a critério dos sócios, apurar o resultado econômico através de balancetes ou balanços intermediários mensais, ou trimestrais ou semestrais e distribuir lucros à conta do respectivo resultado.

CLÁUSULA 42ª: A administração poderá, a pedido de sócios que representem no mínimo 5% (cinco por cento) do capital social, elaborar balanços intermediários mensais, ou trimestrais e/ou semestrais.

XII – Da Transformação, Cisão, Incorporação, Fusão e/ou Cisão da Reorganização Societária

CLÁUSULA 43ª: A sociedade poderá, por deliberação dos sócios que representem 75% (setenta e cinco por cento) do capital social: Transformar-se em outro tipo social; Incorporar outra sociedade ou ser incorporada; Fundir-se com outra sociedade; Cindir-se total ou parcialmente.

CLÁUSULA 44ª: Aos sócios dissidentes fica assegurado o direito de retirar-se da sociedade nos termos do art. 1.077 da Lei nº 10.406/2002.

XIII – Da Dissolução da Sociedade

CLÁUSULA 45ª: A sociedade será dissolvida quando ocorrer:

A deliberação da maioria absoluta dos sócios; A falta de pluralidade de sócios, não reconstituída dentro do prazo de 180 (cento e oitenta) dias; e por decisão judicial.

XIV – Das Disposições Gerais

CLÁUSULA 46ª: Para todos os efeitos legais, fica entendido e concordado que o endereço dos sócios constantes no contrato social, ou da última alteração contratual, serão válidos para o encaminhamento de correspondência, avisos, editais de convocação, ficando sob sua responsabilidade comunicar por escrito a empresa sobre qualquer operação.

CLÁUSULA 47ª: Fica entendido que a sociedade não manterá conselho fiscal.

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 23 DA SOCIEDADE MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ nº 03.160.100/0001-73

CLÁUSULA 48ª: A sociedade manterá os livros fiscais e contábeis necessários e contratará os serviços de profissional habilitado para execução dos serviços de escrituração contábil, dentro das normas técnicas e legais pertinentes dando cumprimento as disposições do art. 1.177 e seguintes da Lei nº 10.406/2002.

CLÁUSULA 49ª: O administrador e o sócio signatário deste instrumento declaram, sob as penas da lei, que não estão impedidos de exercerem a administração da sociedade e atividades mercantis, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob efeitos dela, a 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 normas de defesa da concorrência, contra relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

São José/SC, 14 de Agosto de 2019.

BELLAGIO PARTICIPAÇÕES EIRELI
representado por **LUCAS PANISSON**

LUCAS PANISSON

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 131115850657687
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

JUCESC
Junta Comercial do Estado de
SANTA CATARINA

195852915

TERMO DE AUTENTICACAO

NOME DA EMPRESA	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
PROTOCOLO	195852915 - 15/08/2019
ATO	002 - ALTERACAO
EVENTO	021 - ALTERACAO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)

MATRIZ

NIRE 42204914005
CNPJ 03.160.108/0001-73
CERTIFICO O REGISTRO EM 16/08/2019
SOB N: 20195852915

REPRESENTANTES QUE ASSINARAM DIGITALMENTE

Cpf: 00750084910 - LUCAS PANISSON

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 16/08/2019
Certifico o Registro em 16/08/2019
Arquivamento 20195852915 Protocolo 195852915 de 15/08/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 13111585065768 7
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 16/08/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.

Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM
SECRETÁRIA DE ESTADO DO DESENV. ECONÔMICO SUSTENTÁVEL
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SANTA CATARINA - JUCESC

CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial:
BELLAGIO PARTICIPACOES EIRELI
Natureza Jurídica: EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LTDA

Número de Identificação do Registro de Empresas - NIRE (Sede)	CNPJ	Data de Arquivamento do Ato Constitutivo	Data de Início de Atividade
42.6.0031456-6	07.315.447/0001-07	01/12/2016	22/02/2005

Endereço Completo (Logradouro, Nº e Complemento, Bairro, Cidade, UF, CEP)
RUA JOCI JOSÉ MARTINS, 247-SALA 703, PAGANI, PALHOÇA, SC, 88.132-148

Objeto Social
HOLDINGS COMPRA E VENDA DE IMOVEIS, LOCAÇAO, DESMEMBRAMENTO OU LOTEAMENTO DE TERRENOS E INCORPORAÇÃO IMOBILIARIA

Capital: R$ 2.059.266,00 (DOIS MILHOES CINQUENTA E NOVE MIL DUZENTOS E SESSENTA E SEIS REAIS) Capital Integralizado: R$ 2.059.266,00 (DOIS MILHOES CINQUENTA E NOVE MIL DUZENTOS E SESSENTA E SEIS REAIS)	Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Lei nº 123/2006)	Prazo de Duração
	Não	Indeterminado

Titular Nome/CPF	Administrador	Início do Mandato	Término do Mandato
LUCAS PANISSON 007.500.849-10	sim	01/12/2016	XXXXXXXXXX

Administrador Nomeado/Término do Mandato

Nome/CPF	Término do Mandato
LUCAS PANISSON 007.500.849-10	XXXXXXXXXX

Último Arquivamento
Data 09/04/2018 Número: 20189395583
Ato ALTERAÇÃO
Evento(s)
ALTERACAO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)

Situação
REGISTRO ATIVO

Status
XXXXXXXXXXXX

Florianópolis - SC, terça-feira, 10 de dezembro de 2019

Eu,
Conferi e assino.

BLASCO BORGES BARCELLOS
Certisign - Autoridade Certificadora
Certificado pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informática

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória Nº 2.200-2.

Documento Assinado Digitalmente 10/12/2019
Junta Comercial do Santa Catarina
CNPJ: 83.565.648.0001-32

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Certificado de Registro Cadastral - CRC

(Emissão conforme art. 17 da Instrução Normativa nº 03, de 26 abril de 2018)

CNPJ: 03.160.100/0001-73
Razão Social: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Atividade Econômica Principal:

5620-1/01 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

Endereço:

RUA ADOLFO DONATO DA SILVA, SN - PRAIA COMPRIDA - São José / Santa Catarina

Observações:

A veracidade das informações poderá ser verificada no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br.
Este certificado não substitui os documentos enumerados nos artigos 28 a 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

Emitido em: 06/01/2020 11:50

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 03.160.100/0001-73
Razão Social: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
Nome Fantasia: MAIS SABOR
Situação do Fornecedor: **Credenciado** Data de Vencimento do Cadastro: **31/01/2020**

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta

Níveis cadastrados:

I - Credenciamento
II - Habilitação Jurídica
III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	04/07/2020
FGTS	Validade:	03/02/2020
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	03/07/2020

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	08/02/2020
Receita Municipal	Validade:	05/04/2020

V - Qualificação Técnica
VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 30/04/2020

Esta declaração é uma simples consulta e não tem efeito legal

Emitido em: 06/01/2020 11:51
CPF: 007.500.849-10 Nome: LUCAS PANISSON
Ass: _____

AUTENTICAÇÃO

Certifico que a presente fotocópia é reprodução autêntica do documento original, do que dou fé
Palhoça-SC, 12/07/2019

Em test[illegible] da verdade

RAFAELA ELECI MARTINS
ESCREVENTE NOTARIAL
Selo(s) Digital(is) de Fiscalização do tipo:
NORMAL: FNN84400-VK9T
Confira os dados do ato em **selo.tjsc.jus.br**

Emolumentos: R$ 3,55 - Selo(s): R$1,95

MARGARIDA
EM BRANCO

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Ocorrências Impeditivas de Licitar

Dados do Fornecedor

CNPJ:	03.160.100/0001-73
Razão Social:	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
Nome Fantasia:	MAIS SABOR
Situação do Fornecedor:	Credenciado

Nenhum registro de Ocorrência Ativa encontrado para o fornecedor.

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Ocorrências

Dados do Fornecedor

CNPJ:	03.160.100/0001-73
Razão Social:	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
Nome Fantasia:	MAIS SABOR
Situação do Fornecedor:	Credenciado

Nenhum registro de Ocorrência Ativa encontrado para o fornecedor.

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – Sped Versão: 6.0.3

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE	CNPJ
42204914005	03.160.100/0001-73

NOME EMPRESARIAL
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL
Livro Balancetes Diários e Balanços

PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO
01/01/2018 a 31/12/2018

NATUREZA DO LIVRO
Livro Diário

NÚMERO DO LIVRO
14

IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH)
E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTES CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Contador	05872713967	DANIEL CARNIEL: 05872713967	164150107200715647588581261426018044734	24/01/2017 a 24/01/2020	Não
Pessoa jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)	03160100000173	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA:03160100000173	123790031918826378462483488645148700545	06/07/2018 a 06/07/2019	Não
Administrador	00750084910	LUCAS PANISSON: 00750084910	165628367278100634497583747314254360592	07/06/2016 a 06/06/2019	Sim

NÚMERO DO RECIBO:
E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.
43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 19/03/2019 às 08:15:37

89.2E.4A.4C.A7.B8.30.BA
C9.A7.71.44.AF.DD.22.A3

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.

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
NIRE	42204914005
CNPJ	03.160.100/0001-73
Número de Ordem	14
Natureza do Livro	Livro Diário
Município	SAO JOSE
Data do arquivamento dos atos constitutivos	30/08/2012
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2018
Quantidade total de linhas do arquivo digital	11379

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
Natureza do Livro	Livro Diário
Número de ordem	14
Quantidade total de linhas do arquivo digital	11379
Data de inicio	01/01/2018
Data de término	31/12/2018

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DADOS DAS ASSINATURAS

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Dados das Assinaturas da Escrituração

Qualificação do Assinante	Contador
Tipo do Certificado	Pessoa Física
CPF / CNPJ	058.727.139-67
Nº de Série do Certificado	164150107200715647588581261426018044734
Nome do Signatário	DANIEL CARNIEL:05872713967
Autoridade Certificadora Emissora	AC Certisign RFB G5
Validade	24/01/2017 a 24/01/2020

Qualificação do Assinante	Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)
Tipo do Certificado	Pessoa Jurídica
CPF / CNPJ	007.500.849-10
Nº de Série do Certificado	123790031918626378462483488645148700545
Nome do Signatário	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA:03160100000173
Autoridade Certificadora Emissora	AC Certisign RFB G5
Validade	06/07/2018 a 06/07/2019

DADOS DAS ASSINATURAS

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Dados das Assinaturas da Escrituração

Qualificação do Assinante	Administrador
Tipo do Certificado	Pessoa Física
CPF / CNPJ	007.500.849-10
N° de Série do Certificado	165628367278100834497563747314254360592
Nome do Signatário	LUCAS PANISSON:00750084910
Autoridade Certificadora Emissora	AC Instituto Fenacon RFB G2
Validade	07/06/2016 a 06/06/2019

SITUAÇÃO DO ARQUIVO DA ESCRITURAÇÃO

Nome Empresarial:	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA			
CNPJ:	03.160.100/0001-73	**Nire:**	42204914005	**Scp:**
Período da Escrituração:	01/01/2018 a 31/12/2018			
Forma de Escrituração Contábil:	Livro Balancetes Diários e Balanços			
Natureza do Livro:	Livro Diário			
Identificação do arquivo(hash):	E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D8.F5.4F.35-			

Consulta Realizada em: 19/03/2019 05:28:51

Resultado da Verificação

A escrituração visualizada é a mesma que se encontra na base de dados do SPED.

Situação Atual

Escrituração com NIRE AUTENTICADA

A escrituração encontra-se na base de dados do Sped e considera-se autenticada nos termos do Decreto nº 1.800/1996, com a alteração dada pelo Decreto nº 8.683/2016. O recibo de entrega constitui a comprovação da autenticação, nos termos do art. 39-B da Lei nº 8.934/1994, sendo dispensada qualquer outra autenticação (art.39-A da Lei nº 8.934/1994).

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R$ 27.277.826,72	R$ 28.740.521,87
ATIVO CIRCULANTE		R$ 25.848.524,85	R$ 27.161.305,07
DISPONIVEL		R$ 2.905.249,57	R$ 8.012.274,66
CAIXA		R$ 1.695.418,98	R$ 1.692.577,52
CAIXA		R$ 1.695.418,98	R$ 1.692.577,52
Caixa		R$ 1.695.418,98	R$ 1.692.577,52
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R$ 10,00	R$ 10,00
BANCO ITAU S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
Banco Itau S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
EQUIVALENTES DE CAIXA		R$ 1.209.820,59	R$ 6.319.687,14
APLICACOES DE LIQUIDEZ IMEDIAT		R$ 1.209.820,59	R$ 6.319.687,14
Banco Santander S.A.		R$ 0,00	R$ 6.318.129,66
Banco Itau S.A.		R$ 1.209.820,59	R$ 1.557,48
CLIENTES		R$ 22.164.865,23	R$ 18.378.333,67
DUPLICATAS A RECEBER		R$ 22.164.865,23	R$ 18.378.333,67
CLIENTES		R$ 22.238.943,28	R$ 18.452.411,72
Clientes		R$ 22.238.943,28	R$ 18.452.411,72
(-) OUTRAS DUPLICATAS A RECEBER		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
(-) (-)Perdas Estimadas em C.L.D.		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
OUTROS CREDITOS		R$ 336.613,71	R$ 535.974,39
TITULOS A RECEBER		R$ 0,00	R$ 1.000,00
TITULOS A RECEBER		R$ 0,00	R$ 1.000,00
Mutuo Participacoes		R$ 0,00	R$ 1.000,00
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 17.144,86	R$ 105.017,43
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 17.144,86	R$ 105.017,43
Adiantamentos a Fornecedores		R$ 17.144,86	R$ 105.017,43
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 254.340,05	R$ 365.754,44
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 254.340,05	R$ 365.754,44
Adiantamentos para Viagens		R$ 249.322,11	R$ 358.301,06
Antecipacao de Salarios		R$ 4.233,94	R$ 3.669,38
Emprestimos a Funcionarios		R$ 784,00	R$ 5.784,00
TRIBUTOS A COMPENSAR/RECUPERAR		R$ 65.128,80	R$ 64.202,52

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
TRIBUTOS ESTADUAIS A COMPENSAR		R$ 65.128,80	R$ 64.202,52
ICMS a Recuperar		R$ 65.128,80	R$ 64.202,52
ESTOQUES		R$ 441.796,34	R$ 234.722,35
PRODUTOS EM ELABORACAO		R$ 441.796,34	R$ 234.722,35
MATERIAS PRIMAS		R$ 441.796,34	R$ 234.722,35
Materias Primas		R$ 441.796,34	R$ 234.722,35
ATIVO NAO CIRCULANTE		R$ 1.429.301,87	R$ 1.579.216,80
ATIVO IMOBILIZADO		R$ 1.429.301,87	R$ 1.579.216,80
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 1.806.117,49	R$ 2.004.114,67
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 1.806.117,49	R$ 2.004.114,67
Instalacoes		R$ 15.544,12	R$ 15.544,12
Maquinas, Aparelhos e Equip.		R$ 1.283.163,08	R$ 1.441.134,06
Equip. Proces. Eletron. Dados		R$ 33.886,07	R$ 36.686,07
Moveis e Utensilios (Adm)		R$ 25.257,30	R$ 25.257,30
Moveis e Utensilios (Producao)		R$ 328.288,92	R$ 365.513,12
Veiculos		R$ 119.980,00	R$ 119.980,00
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (352.085,86)	R$ (397.169,13)
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (352.085,86)	R$ (397.169,13)
(-) (-)Instalacoes		R$ (2.499,11)	R$ (2.887,70)
(-) (-)Maquinas, Aparelhos e Equip		R$ (257.094,90)	R$ (290.873,93)
(-) (-)Equip.Proces. Eletron.Dados		R$ (10.493,09)	R$ (12.234,04)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Adm)		R$ (6.479,55)	R$ (7.110,96)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Produc		R$ (75.519,21)	R$ (84.062,50)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (24.729,76)	R$ (27.728,74)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (24.729,76)	R$ (27.728,74)
(-) (-)Veiculos		R$ (24.729,76)	R$ (27.728,74)
PASSIVO		R$ 27.277.826,72	R$ 28.740.521,87
PASSIVO CIRCULANTE		R$ 13.924.008,12	R$ 14.476.413,51
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.112.435,45	R$ 2.687.476,38
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.112.435,45	R$ 2.687.476,38
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.112.435,45	R$ 2.687.476,38
Ordenados e Salarios a Pagar		R$ 566.599,00	R$ 655.135,69

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
Ferias a Pagar		R$ 0,00	R$ 16.500,48
INSS a Pagar		R$ 1.029.242,12	R$ 291.878,54
FGTS a Pagar		R$ 80.566,64	R$ 64.915,87
Honorarios da Administracao		R$ 3.381,00	R$ 3.381,00
Rescisao a Pagar		R$ 0,00	R$ 8.884,81
Provisao 13° Salario		R$ 0,00	R$ 158.648,80
Provisao INSS Sobre 13° Salario		R$ 0,00	R$ 46.939,90
Provisao FGTS Sobre 13° Salario		R$ 0,00	R$ 13.254,46
Provisao Ferias		R$ 1.025.997,89	R$ 1.024.008,83
Provisao INSS Sobre Ferias		R$ 292.409,36	R$ 299.375,08
Provisao FGTS Sobre Ferias		R$ 82.079,83	R$ 82.897,04
Contribuicao Sindical a Pagar		R$ 5.664,21	R$ 8.921,74
IRRF a Pagar		R$ 26.495,40	R$ 12.734,14
FORNECEDORES		R$ 7.587.599,34	R$ 5.898.596,15
FORNECEDORES		R$ 7.587.599,34	R$ 5.898.596,15
FORNECEDORES		R$ 7.587.599,34	R$ 5.898.596,15
Fornecedores Nacionais		R$ 7.587.599,34	R$ 5.898.596,15
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 608.288,57	R$ 563.556,92
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 608.288,57	R$ 563.556,92
TRIBUTOS FEDERAIS A RECOLHER		R$ 362.491,68	R$ 539.019,58
IR a Pagar		R$ 0,00	R$ 254.432,27
CS a Pagar		R$ 0,00	R$ 140.659,88
PIS/PASEP a Recolher		R$ 62.874,11	R$ 23.854,65
COFINS a Recolher		R$ 289.601,97	R$ 110.098,41
Impostos Retidos a Recolher		R$ 10.015,60	R$ 9.974,37
TRIBUTOS ESTADUAIS A RECOLHER		R$ 245.425,80	R$ 24.222,47
ICMS a Recolher		R$ 245.425,80	R$ 24.222,47
TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER		R$ 371,09	R$ 314,87
ISS Retido		R$ 371,09	R$ 314,87
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
PARCELA A CURTO PRAZO DOS EMPR		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
Parcelamento ICMS CP		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 2.525.424,81	R$ 5.236.524,11
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 2.525.424,81	R$ 5.236.524,11
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 2.525.424,81	R$ 5.236.524,11
Lucros a Distribuir		R$ 0,00	R$ 1.857.428,51
Mutuo Participacoes		R$ 2.525.424,81	R$ 3.379.095,60
PASSIVO NAO CIRCULANTE		R$ 248.404,79	R$ 207.291,00
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 248.404,79	R$ 207.291,00
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 248.404,79	R$ 207.291,00
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 248.404,79	R$ 207.291,00
Parcelamento ICMS LP		R$ 248.404,79	R$ 207.291,00
PATRIMONIO LIQUIDO		R$ 13.105.413,81	R$ 14.056.817,36
PATRIMONIO LIQUIDO DOS SOCIOS		R$ 13.105.413,81	R$ 14.056.817,36
CAPITAL SOCIAL		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
CAPITAL SUBSCRITO		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
Capital Autorizado		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
Reserva Legal		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 10.765.413,81	R$ 11.716.817,36
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 10.765.413,81	R$ 11.716.817,36
Lucros Acumulados		R$ 10.765.413,81	R$ 11.716.817,36

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R$ 28.740.521,87	R$ 33.640.076,72
ATIVO CIRCULANTE		R$ 27.161.305,07	R$ 31.330.373,92
DISPONIVEL		R$ 8.012.274,66	R$ 9.301.264,69
CAIXA		R$ 1.692.577,52	R$ 1.692.577,51
CAIXA		R$ 1.692.577,52	R$ 1.692.577,51
Caixa		R$ 1.692.577,52	R$ 1.692.577,51
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R$ 10,00	R$ 10,00
BANCO ITAU S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
Banco Itau S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
EQUIVALENTES DE CAIXA		R$ 6.319.687,14	R$ 7.608.677,18
APLICACOES DE LIQUIDEZ IMEDIAT		R$ 6.319.687,14	R$ 7.608.677,18
Banco Santander S.A.		R$ 6.318.129,66	R$ 7.606.745,93
Banco Itau S.A.		R$ 1.557,48	R$ 1.931,25
CLIENTES		R$ 18.378.333,67	R$ 21.695.809,03
DUPLICATAS A RECEBER		R$ 18.378.333,67	R$ 21.695.809,03
CLIENTES		R$ 18.452.411,72	R$ 21.769.887,08
Clientes		R$ 18.452.411,72	R$ 21.769.887,08
(-) OUTRAS DUPLICATAS A RECEBER		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
(-) (-)Perdas Estimadas em C.L.D.		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
OUTROS CREDITOS		R$ 535.974,39	R$ 162.925,65
TITULOS A RECEBER		R$ 1.000,00	R$ 1.000,00
TITULOS A RECEBER		R$ 1.000,00	R$ 1.000,00
Mutuo Participacoes		R$ 1.000,00	R$ 1.000,00
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 105.017,43	R$ 12.836,07
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 105.017,43	R$ 12.836,07
Adiantamentos a Fornecedores		R$ 105.017,43	R$ 12.836,07
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 365.754,44	R$ 92.028,02
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 365.754,44	R$ 92.028,02
Adiantamentos para Viagens		R$ 356.301,06	R$ 83.241,11
Antecipacao de Salarios		R$ 3.669,38	R$ 3.002,91
Emprestimos a Funcionarios		R$ 5.784,00	R$ 5.784,00
TRIBUTOS A COMPENSAR/RECUPERAR		R$ 64.202,52	R$ 57.081,56

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
TRIBUTOS ESTADUAIS A COMPENSAR		R$ 64.202,52	R$ 56.779,56
ICMS a Recuperar		R$ 64.202,52	R$ 56.779,56
ENCARGOS SOCIAIS A COMPENSAR		R$ 0,00	R$ 282,00
INSS a Recuperar		R$ 0,00	R$ 282,00
ESTOQUES		R$ 234.722,35	R$ 170.374,55
PRODUTOS EM ELABORACAO		R$ 234.722,35	R$ 170.374,55
MATERIAS PRIMAS		R$ 234.722,35	R$ 170.374,55
Materias Primas		R$ 234.722,35	R$ 170.374,55
ATIVO NAO CIRCULANTE		R$ 1.579.216,80	R$ 2.309.702,80
ATIVO IMOBILIZADO		R$ 1.579.216,80	R$ 2.309.702,80
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 2.004.114,67	R$ 2.792.168,06
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 2.004.114,67	R$ 2.792.168,06
Instalacoes		R$ 15.544,12	R$ 35.507,29
Maquinas, Aparelhos e Equip.		R$ 1.441.134,06	R$ 1.892.406,51
Equip. Proces. Eletron. Dados		R$ 36.686,07	R$ 93.681,19
Moveis e Utensilios (Adm)		R$ 25.257,30	R$ 25.622,30
Moveis e Utensilios (Producao)		R$ 365.513,12	R$ 572.909,77
Veiculos		R$ 119.980,00	R$ 172.041,00
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (397.169,13)	R$ (456.590,02)
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (397.169,13)	R$ (456.590,02)
(-) (-)Instalacoes		R$ (2.887,70)	R$ (3.416,30)
(-) (-)Maquinas, Aparelhos e Equip		R$ (280.873,93)	R$ (334.897,58)
(-) (-)Equip.Proces. Eletron.Dados		R$ (12.234,04)	R$ (14.406,83)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Adm)		R$ (7.110,96)	R$ (7.745,43)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Produc		R$ (84.062,50)	R$ (96.123,88)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (27.728,74)	R$ (25.875,24)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (27.728,74)	R$ (25.875,24)
(-) (-)Veiculos		R$ (27.728,74)	R$ (25.875,24)
PASSIVO		R$ 28.740.521,87	R$ 33.640.076,72
PASSIVO CIRCULANTE		R$ 14.476.413,51	R$ 15.916.685,53
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 2.687.476,38	R$ 3.479.035,12
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 2.687.476,38	R$ 3.479.035,12

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 2.687.476,38	R$ 3.479.035,12
Ordenados e Salarios a Pagar		R$ 655.135,69	R$ 942.005,99
Ferias a Pagar		R$ 16.500,48	R$ 3.476,63
INSS a Pagar		R$ 291.878,54	R$ 325.968,95
FGTS a Pagar		R$ 64.915,87	R$ 72.709,28
Honorarios da Administracao		R$ 3.381,00	R$ 3.380,00
Rescisao a Pagar		R$ 8.884,81	R$ 4.999,88
Provisao 13° Salario		R$ 158.848,80	R$ 472.610,97
Provisao INSS Sobre 13° Salario		R$ 46.939,90	R$ 123.113,70
Provisao FGTS Sobre 13° Salario		R$ 13.254,46	R$ 38.320,07
Provisao Ferias		R$ 1.024.008,83	R$ 1.073.872,54
Provisao INSS Sobre Ferias		R$ 299.375,08	R$ 315.693,53
Provisao FGTS Sobre Ferias		R$ 82.897,04	R$ 89.056,14
Contribuicao Sindical a Pagar		R$ 8.921,74	R$ 3.522,09
IRRF a Pagar		R$ 12.734,14	R$ 10.305,35
FORNECEDORES		R$ 5.898.596,15	R$ 4.813.968,45
FORNECEDORES		R$ 5.898.596,15	R$ 4.813.968,45
FORNECEDORES		R$ 5.898.596,15	R$ 4.813.968,45
Fornecedores Nacionais		R$ 5.898.596,15	R$ 4.813.968,45
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 563.556,92	R$ 860.912,41
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 563.556,92	R$ 860.912,41
TRIBUTOS FEDERAIS A RECOLHER		R$ 539.019,58	R$ 840.823,43
IR a Pagar		R$ 254.432,27	R$ 374.030,75
CS a Pagar		R$ 140.659,88	R$ 198.935,68
PIS/PASEP a Recolher		R$ 23.854,65	R$ 45.733,62
COFINS a Recolher		R$ 110.098,41	R$ 211.078,24
Impostos Retidos a Recolher		R$ 9.974,37	R$ 11.045,14
TRIBUTOS ESTADUAIS A RECOLHER		R$ 24.222,47	R$ 19.774,11
ICMS a Recolher		R$ 24.222,47	R$ 19.774,11
TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER		R$ 314,87	R$ 314,87
ISS Retido		R$ 314,87	R$ 314,87
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
PARCELA A CURTO PRAZO DOS EMPR		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
Parcelamento ICMS CP		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 5.236.524,11	R$ 6.672.509,60
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 5.236.524,11	R$ 6.672.509,60
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 5.236.524,11	R$ 6.672.509,60
Lucros a Distribuir		R$ 1.857.428,51	R$ 1.730.414,00
Mutuo Participacoes		R$ 3.379.095,60	R$ 4.942.095,60
PASSIVO NAO CIRCULANTE		R$ 207.291,00	R$ 185.752,50
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 207.291,00	R$ 185.752,50
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 207.291,00	R$ 185.752,50
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 207.291,00	R$ 185.752,50
Parcelamento ICMS LP		R$ 207.291,00	R$ 185.752,50
PATRIMONIO LIQUIDO		R$ 14.056.817,36	R$ 17.537.638,69
PATRIMONIO LIQUIDO DOS SOCIOS		R$ 14.056.817,36	R$ 17.537.638,69
CAPITAL SOCIAL		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
CAPITAL SUBSCRITO		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
Capital Autorizado		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
Reserva Legal		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 11.716.817,36	R$ 15.197.638,69
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 11.716.817,36	R$ 15.197.638,69
Lucros Acumulados		R$ 11.716.817,36	R$ 15.197.638,69

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação ao comprova pelo recibo do número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6,22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R$ 33.640.076,72	R$ 36.189.136,07
ATIVO CIRCULANTE		R$ 31.330.373,92	R$ 33.916.770,19
DISPONIVEL		R$ 9.301.264,69	R$ 10.824.331,88
CAIXA		R$ 1.692.577,51	R$ 1.692.577,51
CAIXA		R$ 1.692.577,51	R$ 1.692.577,51
Caixa		R$ 1.692.577,51	R$ 1.692.577,51
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R$ 10,00	R$ 3.659,86
BANCO ITAU S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
Banco Itau S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
Banco do Brasil S.A		R$ 0,00	R$ 3.649,86
EQUIVALENTES DE CAIXA		R$ 7.608.677,18	R$ 9.128.094,51
APLICACOES DE LIQUIDEZ IMEDIAT		R$ 7.608.677,18	R$ 9.128.094,51
Banco Santander S.A.		R$ 7.606.745,93	R$ 9.126.538,80
Banco Itau S.A.		R$ 1.931,25	R$ 1.555,71
CLIENTES		R$ 21.695.809,03	R$ 22.481.994,22
DUPLICATAS A RECEBER		R$ 21.695.809,03	R$ 22.481.994,22
CLIENTES		R$ 21.769.887,08	R$ 22.556.072,27
Clientes		R$ 21.769.887,08	R$ 22.556.072,27
(-) OUTRAS DUPLICATAS A RECEBER		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
(-) (-)Perdas Estimadas em C.L.D.		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
OUTROS CREDITOS		R$ 162.925,65	R$ 610.444,09
TITULOS A RECEBER		R$ 1.000,00	R$ 439.975,86
TITULOS A RECEBER		R$ 1.000,00	R$ 439.975,86
Mutuo Participacoes		R$ 1.000,00	R$ 439.975,86
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 12.836,07	R$ 13.229,07
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 12.836,07	R$ 13.229,07
Adiantamentos a Fornecedores		R$ 12.836,07	R$ 13.229,07
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 92.028,02	R$ 100.639,14
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 92.028,02	R$ 100.639,14
Adiantamentos para Viagens		R$ 83.241,11	R$ 93.092,11
Antecipacao de Salarios		R$ 3.002,91	R$ 1.763,03
Emprestimos a Funcionarios		R$ 5.784,00	R$ 5.784,00

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
TRIBUTOS A COMPENSAR/RECUPERAR		R$ 57.061,56	R$ 56.600,02
TRIBUTOS ESTADUAIS A COMPENSAR		R$ 56.779,56	R$ 55.923,67
ICMS a Recuperar		R$ 56.779,56	R$ 55.923,67
ENCARGOS SOCIAIS A COMPENSAR		R$ 282,00	R$ 676,35
INSS a Recuperar		R$ 282,00	R$ 676,35
ESTOQUES		R$ 170.374,55	R$ 0,00
PRODUTOS EM ELABORACAO		R$ 170.374,55	R$ 0,00
MATERIAS PRIMAS		R$ 170.374,55	R$ 0,00
Materias Primas		R$ 170.374,55	R$ 0,00
ATIVO NAO CIRCULANTE		R$ 2.309.702,80	R$ 2.272.365,88
ATIVO IMOBILIZADO		R$ 2.309.702,80	R$ 2.272.365,88
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 2.792.168,06	R$ 2.823.465,88
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 2.792.168,06	R$ 2.823.465,88
Instalacoes		R$ 35.507,29	R$ 36.734,44
Maquinas, Aparelhos e Equip.		R$ 1.892.406,51	R$ 1.900.965,71
Equip. Proces. Eletron. Dados		R$ 93.681,19	R$ 98.809,86
Moveis e Utensilios (Adm)		R$ 25.622,30	R$ 25.622,30
Moveis e Utensilios (Producao)		R$ 572.909,77	R$ 589.292,57
Veiculos		R$ 172.041,00	R$ 172.041,00
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (456.590,02)	R$ (522.622,71)
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (456.590,02)	R$ (522.622,71)
(-) (-)Instalacoes		R$ (3.416,30)	R$ (4.349,75)
(-) (-)Maquinas, Aparelhos e Equip		R$ (334.897,58)	R$ (382.317,98)
(-) (-)Equip.Proces. Eletron.Dados		R$ (14.406,83)	R$ (16.849,34)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Adm)		R$ (7.745,43)	R$ (8.385,97)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Produc		R$ (96.123,88)	R$ (110.719,67)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (25.875,24)	R$ (28.477,29)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (25.875,24)	R$ (28.477,29)
(-) (-)Veiculos		R$ (25.875,24)	R$ (28.477,29)
PASSIVO		R$ 33.640.076,72	R$ 36.189.136,07
PASSIVO CIRCULANTE		R$ 15.916.685,53	R$ 12.110.390,91
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.479.035,12	R$ 3.583.164,49

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
RECEITA BRUTA		R$ 17.916.638,92
Mercado Nacional - A Prazo		R$ 17.916.638,92
(-) (-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R$ (283.579,87)
(-) (-)Produtos		R$ (283.579,87)
= RECEITA LÍQUIDA		R$ 17.633.059,05
(-) (-) CMV		R$ (6.871.442,28)
(-) (-)ICMS		R$ (108.893,17)
(-) (-)PIS OU PASEP		R$ (114.173,56)
(-) (-)COFINS		R$ (526.954,88)
(-) Mercadorias para Revenda		R$ (5.380.239,93)
(-) Fretes e Carretos		R$ (91.934,94)
(-) Material de Limpeza		R$ (167.499,43)
(-) Produtos Quimicos		R$ (15.150,69)
(-) Descartaveis		R$ (5.576,99)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (3.065,89)
(-) Viagens e Representacoes		R$ (295.699,81)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (3.981,85)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (65.027,84)
(-) Servicos Graficos		R$ (2.493,70)
(-) Combustiveis e Lubrificantes		R$ (22.796,44)
(-) Material de Expediente		R$ (7.117,21)
(-) Taxas e Emolumentos		R$ (39.328,85)
(-) Manutencao de Equip.Proc.Dados		R$ (1.280,50)
(-) Brindes e Doacoes		R$ (20.246,60)
(-) (-) CUSTOS		R$ (5.790.558,71)
(-) Salarios e Ordenados		R$ (2.910.551,95)
(-) Gratificacoes		R$ (12.814,76)
(-) Decimo terceiro Salario		R$ (329.092,41)
(-) INSS		R$ (762.852,17)
(-) FGTS		R$ (220.640,85)
Assistencia Medica e Social		R$ 921,39
(-) Vale Transporte		R$ (83.309,83)
(-) Vale Alimentacao		R$ (50.430,60)
(-) E.P.I.		R$ (33.265,58)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) Farmacia / Medicamentos		R$ (116,52)
(-) Manutencao e Reparos		R$ (430,50)
(-) Energia Eletrica		R$ (8.620,47)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (15.911,17)
(-) Anuncios		R$ (383,58)
(-) Material de Escritorio		R$ (27.461,65)
(-) Materiais Auxiliares e de Cons		R$ (391,40)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (406.670,67)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (3.410,85)
(-) Servicos Profissionais - PF		R$ (5.190,48)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (349.216,65)
Treinamento de Pessoal		R$ 5.900,00
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (54.957,56)
(-) Manutencao de Maquinas e Equip		R$ (38.415,35)
(-) Enxovais e Uniformes		R$ (24.838,02)
(-) Combustiveis e Lubrificantes		R$ (1.172,02)
(-) Manutencao de Veiculos		R$ (5.696,89)
(-) Hospedagens		R$ (1.500,00)
(-) Desinsetizacao		R$ (795,80)
(-) Moveis e Utensilios		R$ (6.992,71)
(-) E.P.I.		R$ (1.554,20)
(-) Ferias		R$ (256.237,14)
(-) INSS sobre Privisao de Ferias		R$ (51.971,91)
(-) FGTS sobre Privisao de Ferias		R$ (19.527,93)
(-) INSS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (76.792,91)
(-) FGTS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (20.325,30)
Vale Transporte		R$ 4.407,49
(-) E.P.I.		R$ (1.751,40)
Contribuicao Sindical		R$ 200,00
(-) Manutencao e Reparos		R$ (570,91)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (99,90)
(-) Material de Escritorio		R$ (387,50)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (778,00)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (514,89)

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
Vale Transporte		R$ 2.603,62
(-) Material de Escritorio		R$ (2.123,42)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (1.707,62)
(-) Material de Limpeza		R$ (1.526,97)
(-) Produtos Quimicos		R$ (3.820,45)
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (2.408,00)
(-) Materia Prima Direta		R$ (1.768.003,59)
(-) Indenizacoes		R$ (3.000,00)
(-) Contribuicao Sindical		R$ (18.834,10)
= LUCRO BRUTO		R$ 7.113.320,98
(-) (-) DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (23.524,53)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R$ (23.524,53)
(-) Manutencao e Reparos		R$ (130,00)
(-) Material de Escritorio		R$ (181,15)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (21.105,41)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (1.483,00)
(-) Consultoria		R$ (57,11)
(-) Manutencao de Veiculos		R$ (500,01)
(-) Taxas Municipais e Estaduais		R$ (67,85)
(+/-) RECEITAS FINANCEIRAS		R$ 107.721,46
Descontos Obtidos		R$ 842,19
Juros Recebidos ou Auferidos		R$ 98.823,13
Receitas Sobre Outros Investim		R$ 8.056,14
(-) (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (160.233,51)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (47.475,40)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (2.442,51)
(-) Depreciacao Moveis		R$ (15.236,33)
(-) Depreciacao de Veiculos		R$ (2.602,05)
(-) Depreciacao de Instalacoes		R$ (933,45)
(-) Alugueis e Condominios		R$ (91.543,77)
= LUCRO OU PREJUÍZO OPERACIONAL		R$ 7.037.284,40
(-) (-) DESPESAS NÃO OPERACIONAIS		R$ (21.676,49)
(-) Juros Pagos ou Incorridos		R$ (5.515,77)
(-) Descontos Concedidos		R$ (42,66)

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) Comissoes e Despesas Bancarias		R$ (2.974,63)
(-) Custos de Transacao		R$ (687,02)
(-) Tarifa Bancaria		R$ (12.456,41)
(-) (-) PROVISÕES PARA IR E CSLL		R$ (638.715,44)
(-) Imposto de Renda		R$ (419.835,46)
(-) Contribuicao Social		R$ (218.879,98)
= LUCRO LÍQUIDO ANTES DAS PARTICIPAÇÕES		R$ 6.376.892,47
= LUCRO OU PREJUÍZO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 6.376.892,47
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 6.376.892,47

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Outubro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
RECEITA BRUTA		R$ 14.228.622,33
Mercado Nacional - A Prazo		R$ 14.228.622,33
(-) (-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R$ (936.239,52)
(-) (-)Produtos		R$ (936.239,52)
= RECEITA LÍQUIDA		R$ 13.292.382,81
(-) (-) CMV		R$ (5.119.813,75)
(-) (-)ICMS		R$ (244.606,82)
(-) (-)PIS OU PASEP		R$ (88.201,88)
(-) (-)COFINS		R$ (411.115,90)
(-) Mercadorias para Revenda		R$ (4.095.329,67)
(-) Fretes e Carretos		R$ (11.084,83)
(-) Material de Limpeza		R$ (86.994,08)
(-) Descartaveis		R$ (95,40)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (1.519,63)
(-) Viagens e Representacoes		R$ (4.343,51)
Material de Escritorio		R$ 60,00
(-) Materiais Auxiliares/Consumo		R$ (1.106,72)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (100.857,76)
(-) Servicos Graficos		R$ (66,00)
(-) Material de Expediente		R$ (110,00)
(-) Taxas e Emolumentos		R$ (51.449,81)
(-) Manutencao de Equip.Proc.Dados		R$ (2.615,00)
(-) Brindes e Doacoes		R$ (20.376,94)
(-) (-) CUSTOS		R$ (4.413.418,20)
(-) Salarios e Ordenados		R$ (1.700.040,00)
(-) Gratificacoes		R$ (13.857,60)
(-) Decimo terceiro Salario		R$ (295.964,93)
(-) INSS		R$ (632.404,01)
(-) FGTS		R$ (122.409,25)
(-) Indenizacoes		R$ (3.000,00)
Assistencia Medica e Social		R$ 1.189,23
(-) Vale Transporte		R$ (38.320,58)
Vale Alimentacao		R$ 5.174,10
(-) Cesta Basica		R$ (29.441,48)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Outubro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) E.P.I.		R$ (13.449,67)
(-) Energia Eletrica		R$ (1.960,46)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (14.946,41)
(-) Anuncios		R$ (594,68)
(-) Material de Escritorio		R$ (18.740,80)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (251.091,16)
(-) Servicos Profissionais - PF		R$ (5.410,00)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (568.853,14)
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (35.933,58)
(-) Manutencao de Maquinas e Equip		R$ (4.919,53)
(-) Enxovais e Uniformes		R$ (5.243,50)
(-) Combustiveis e Lubrificantes		R$ (11.398,77)
(-) Manutencao de Veiculos		R$ (904,13)
Brindes e Doacoes		R$ 500,00
(-) Moveis e Utensilios		R$ (27.238,53)
(-) Indenizacoes		R$ (7.200,00)
(-) Ferias		R$ (393.222,10)
(-) INSS sobre Privisao de Ferias		R$ (72.227,71)
(-) FGTS sobre Privisao de Ferias		R$ (11.972,69)
(-) INSS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (32.708,98)
(-) FGTS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (7.292,04)
Vale Transporte		R$ 4.032,26
(-) Energia Eletrica		R$ (832,72)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (3.240,00)
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (240,00)
(-) Brindes e Doacoes		R$ (4.800,00)
(-) Salarios e Ordenados		R$ (4.455,12)
= LUCRO BRUTO		R$ 3.759.150,86
(-) (-) DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (2.849,53)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R$ (2.849,53)
(-) Manutencao e Reparos		R$ (152,00)
(-) Energia Eletrica		R$ (1.217,53)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (1.480,00)
(+/-) RECEITAS FINANCEIRAS		R$ 2.438,96

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Outubro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
Juros Recebidos ou Auferidos		R$ 757,69
Receitas Sobre Outros Investim		R$ 1.681,27
(-) (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (391.502,40)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (224.429,29)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (1.925,46)
(-) Depreciacao Moveis		R$ (59.328,62)
(-) Depreciacao de Veiculos		R$ (3.453,14)
(-) Depreciacao de Instalacoes		R$ (1.253,75)
(-) Alugueis e Condominios		R$ (101.112,14)
= LUCRO OU PREJUÍZO OPERACIONAL		R$ 3.367.237,89
(-) DESPESAS NÃO OPERACIONAIS		R$ 102.092,93
Juros Pagos ou Incorridos		R$ 212.670,26
(-) Descontos Concedidos		R$ (99.091,12)
(-) Custos de Transacao		R$ (535,09)
(-) Tarifa Bancaria		R$ (10.951,12)
(-) (-) PROVISÕES PARA IR E CSLL		R$ (443.521,93)
(-) Imposto de Renda		R$ (284.011,05)
(-) Contribuicao Social		R$ (159.510,88)
= LUCRO LÍQUIDO ANTES DAS PARTICIPAÇÕES		R$ 3.025.808,89
= LUCRO OU PREJUÍZO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 3.025.808,89
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 3.025.808,89

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
RECEITA BRUTA		R$ 24.986.714,70
Mercado Nacional - A Prazo		R$ 24.986.714,70
(-) (-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R$ (4.955.552,56)
(-) (-)Produtos		R$ (4.955.552,56)
= RECEITA LÍQUIDA		R$ 20.031.162,14
(-) (-) CMV		R$ (5.413.513,02)
(-) (-)ICMS		R$ (661.699,03)
(-) (-)PIS OU PASEP		R$ (121.212,25)
(-) (-)COFINS		R$ (559.441,13)
(-) Mercadorias para Revenda		R$ (3.738.080,16)
(-) Fretes e Carretos		R$ (34.228,26)
(-) Material de Limpeza		R$ (110.833,86)
(-) Produtos Quimicos		R$ (2.624,12)
(-) Descartaveis		R$ (2.679,73)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (861,98)
(-) Viagens e Representacoes		R$ (12.696,30)
(-) Materiais Auxiliares/Consumo		R$ (3.240,00)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (141,81)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (142.730,27)
(-) Servicos Graficos		R$ (4.452,00)
(-) Combustiveis e Lubrificantes		R$ (6.958,28)
(-) Material de Expediente		R$ (1.130,93)
(-) Taxas e Emolumentos		R$ (9.181,80)
(-) Manutencao de Equip.Proc.Dados		R$ (10,00)
(-) Brindes e Doacoes		R$ (1.311,11)
(-) (-) CUSTOS		R$ (7.604.328,14)
(-) Salarios e Ordenados		R$ (2.781.568,17)
(-) Gratificacoes		R$ (14.970,99)
(-) Ferias		R$ (9.093,10)
(-) Decimo terceiro Salario		R$ (320.223,08)
(-) INSS		R$ (736.393,22)
(-) FGTS		R$ (384.295,38)
(-) Indenizacoes		R$ (500,00)
(-) Assistencia Medica e Social		R$ (522,70)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) FGTS sobre Privisao de Ferias		R$ (38.977,51)
(-) Vale Transporte		R$ (27.912,50)
Vale Alimentacao		R$ 2.878,88
(-) E.P.I.		R$ (21.141,29)
(-) Contribuicao Sindical		R$ (1.136,20)
(-) Alugueis e Condominios		R$ (3.166,51)
(-) Manutencao e Reparos		R$ (1.800,00)
(-) Energia Eletrica		R$ (1.245,60)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (17.073,39)
(-) Propaganda		R$ (971,00)
(-) Publicidade		R$ (98,00)
(-) Anuncios		R$ (354,40)
(-) Material de Escritorio		R$ (36.560,18)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (331.780,47)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (105,55)
(-) Servicos Profissionais - PF		R$ (6.523,50)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (424.281,46)
Treinamento de Pessoal		R$ 3.210,00
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (53.584,09)
(-) Manutencao de Maquinas e Equip		R$ (10.730,17)
(-) Manutencao Moveis		R$ (1.120,00)
(-) Enxovais e Uniformes		R$ (12.460,28)
(-) Combustiveis e Lubrificantes		R$ (1.659,18)
(-) Manutencao de Veiculos		R$ (3.255,88)
(-) Desinsetizacao		R$ (791,03)
(-) Brindes e Doacoes		R$ (130,00)
(-) Moveis e Utensilios		R$ (10.134,02)
(-) FGTS		R$ (26.394,45)
(-) Contribuicao Sindical		R$ (20.452,30)
(-) Ferias		R$ (285.278,84)
(-) INSS sobre Privisao de Ferias		R$ (38.720,93)
(-) FGTS sobre Privisao de Ferias		R$ (21.089,66)
(-) INSS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (52.204,00)
(-) FGTS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (12.897,38)

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) Enxovais e Uniformes		R$ (1.097,00)
(-) Material de Limpeza		R$ (1.428,89)
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (4.037,06)
(-) Consumo de Gas		R$ (1.783,19)
(-) Materia Prima Direta		R$ (107,83)
(-) E.P.I.		R$ (425,04)
(-) Salarios e Ordenados		R$ (1.000,00)
(-) E.P.I.		R$ (466,09)
= LUCRO BRUTO		R$ 4.971.058,06
(-) (-) DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (17.457,12)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R$ (17.457,12)
(-) Manutencao e Reparos		R$ (1.864,76)
(-) Material de Escritorio		R$ (6.612,88)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (52,00)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (1.682,30)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (2.872,55)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (3.420,00)
(-) Taxas Municipais e Estaduais		R$ (1.152,63)
(+/-) RECEITAS FINANCEIRAS		R$ 113.429,47
Juros Recebidos ou Auferidos		R$ 94.113,38
Receitas Sobre Outros Investim		R$ 19.316,09
(-) (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (245.419,59)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (44.023,65)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (2.172,79)
(-) Depreciacao Moveis		R$ (12.695,85)
(-) Depreciacao do Veiculos		R$ (2.602,05)
(-) Depreciacao de Instalacoes		R$ (528,60)
(-) Alugueis e Condominios		R$ (183.396,65)
= LUCRO OU PREJUÍZO OPERACIONAL		R$ 4.821.610,82
(-) (-) DESPESAS NÃO OPERACIONAIS		R$ (45.485,15)
(-) Juros Pagos ou Incorridos		R$ (6.312,82)
(-) Descontos Concedidos		R$ (49,50)
(-) Custos de Transacao		R$ (16.854,10)
(-) Tarifa Bancaria		R$ (22.268,73)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Abril de 2018 a 30 de Junho de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) (-) PROVISÕES PARA IR E CSLL		R$ (576.826,65)
(-) Imposto de Renda		R$ (377.890,97)
(-) Contribuicao Social		R$ (198.935,68)
= LUCRO LÍQUIDO ANTES DAS PARTICIPAÇÕES		R$ 4.199.299,02
= LUCRO OU PREJUÍZO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 4.199.299,02
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 4.199.299,02

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) Imposto de Renda		R$ (254.481,27)
(-) Contribuicao Social		R$ (140.859,88)
= LUCRO LÍQUIDO ANTES DAS PARTICIPAÇÕES		R$ 3.096.101,74
= LUCRO OU PREJUÍZO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 3.096.101,74
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R$ 3.096.101,74

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) Enxovais e Uniformes		R$ (415,60)
(-) Material de Limpeza		R$ (13,65)
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (180,00)
(-) Manutencao de Maquinas e Equip		R$ (2.746,80)
(-) Materia Prima Direta		R$ (0,68)
(-) Vale Alimentacao		R$ (50.625,45)
= LUCRO BRUTO		R$ 3.832.194,87
(-) (-) DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (75.743,07)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R$ (75.743,07)
(-) Alugueis e Condominios		R$ (62.545,99)
(-) Materiais Auxiliares/Consumo		R$ (1.270,00)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (7.453,73)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (1.832,79)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (1.041,10)
(-) Consultoria		R$ (1.350,00)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (249,46)
(+/-) RECEITAS FINANCEIRAS		R$ 32.992,95
(-) Descontos Obtidos		R$ (74,98)
Juros Recebidos ou Auferidos		R$ 30.322,11
Receitas Sobre Outros Investim		R$ 2.745,82
(-) (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (187.866,45)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (33.779,03)
(-) Depreciacao Maquinas e Equip.		R$ (1.740,95)
(-) Depreciacao Moveis		R$ (9.174,70)
(-) Depreciacao de Veiculos		R$ (2.998,98)
(-) Depreciacao de Instalacoes		R$ (388,59)
(-) Alugueis e Condominios		R$ (139.784,20)
= LUCRO OU PREJUÍZO OPERACIONAL		R$ 3.601.578,30
(-) (-) DESPESAS NÃO OPERACIONAIS		R$ (110.335,41)
(-) Juros Pagos ou Incorridos		R$ (45.192,40)
(-) Descontos Concedidos		R$ (42.726,32)
(-) Custos de Transacao		R$ (14.801,15)
(-) Tarifa Bancaria		R$ (7.615,54)
(-) (-) PROVISÕES PARA IR E CSLL		R$ (395.141,15)

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Outubro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.583.164,49	R$ 2.713.134,92
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.583.164,49	R$ 2.713.134,92
Ordenados e Salarios a Pagar		R$ 701.411,01	R$ 684.702,12
Ferias a Pagar		R$ 3.794,85	R$ 20.300,18
INSS a Pagar		R$ 213.555,26	R$ 236.586,56
FGTS a Pagar		R$ 148.254,59	R$ 78.116,50
Honorarios da Administracao		R$ 3.381,00	R$ 0,00
Rescisao a Pagar		R$ 87.341,18	R$ 9.533,69
Provisao 13° Salario		R$ 718.626,13	R$ 0,00
Provisao INSS Sobre 13° Salario		R$ 174.530,79	R$ 0,00
Provisao FGTS Sobre 13° Salario		R$ 45.641,82	R$ 0,00
Provisao Ferias		R$ 1.051.316,00	R$ 1.202.329,33
Provisao INSS Sobre Ferias		R$ 317.041,81	R$ 361.797,80
Provisao FGTS Sobre Ferias		R$ 95.779,37	R$ 100.074,70
Contribuicao Sindical a Pagar		R$ 6.147,70	R$ 0,00
IRRF a Pagar		R$ 16.342,98	R$ 19.694,04
FORNECEDORES		R$ 1.682.468,87	R$ 1.121.643,98
FORNECEDORES		R$ 1.682.468,87	R$ 1.121.643,98
FORNECEDORES		R$ 1.682.468,87	R$ 1.121.643,98
Fornecedores Nacionais		R$ 1.682.468,87	R$ 1.121.643,98
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 1.106.419,35	R$ 592.392,08
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 1.106.419,35	R$ 592.392,08
TRIBUTOS FEDERAIS A RECOLHER		R$ 872.130,96	R$ 568.438,11
IR a Pagar		R$ 398.999,87	R$ 273.762,72
CS a Pagar		R$ 218.879,98	R$ 159.510,88
PIS/PASEP a Recolher		R$ 43.210,00	R$ 24.019,19
COFINS a Recolher		R$ 199.430,76	R$ 110.857,82
Impostos Retidos a Recolher		R$ 11.610,35	R$ 287,50
TRIBUTOS ESTADUAIS A RECOLHER		R$ 233.558,78	R$ 23.224,36
ICMS a Recolher		R$ 233.558,78	R$ 23.224,36
TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER		R$ 729,61	R$ 729,61
ISS Retido		R$ 729,61	R$ 729,61

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Outubro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
PARCELA A CURTO PRAZO DOS EMPR		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
Parcelamento ICMS CP		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 5.648.078,25	R$ 5.046.339,95
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 5.648.078,25	R$ 5.046.339,95
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 5.648.078,25	R$ 5.046.339,95
Adiantamentos de Clientes		R$ 0,00	R$ 86.461,70
Lucros a Distribuir		R$ 688.200,00	R$ 0,00
Mutuo Participacoes		R$ 4.959.878,25	R$ 4.959.878,25
PASSIVO NAO CIRCULANTE		R$ 164.214,00	R$ 137.896,04
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 164.214,00	R$ 137.896,04
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 164.214,00	R$ 137.896,04
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 164.214,00	R$ 137.896,04
Parcelamento ICMS LP		R$ 164.214,00	R$ 137.896,04
PATRIMONIO LIQUIDO		R$ 23.914.531,16	R$ 26.940.340,05
PATRIMONIO LIQUIDO DOS SOCIOS		R$ 23.914.531,16	R$ 26.940.340,05
CAPITAL SOCIAL		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
CAPITAL SUBSCRITO		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
Capital Autorizado		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
Reserva Legal		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 21.574.531,16	R$ 24.600.340,05
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 21.574.531,16	R$ 24.600.340,05
Lucros Acumulados		R$ 21.574.531,16	R$ 24.600.340,05

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
RECEITA BRUTA		R$ 13.498.901,70
Mercado Nacional - A Prazo		R$ 13.498.901,70
(-) (-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R$ (474.838,47)
(-) (-)Produtos		R$ (474.838,47)
= RECEITA LÍQUIDA		R$ 13.024.063,23
(-) (-) CMV		R$ (4.827.832,03)
(-) (-)ICMS		R$ (98.423,81)
(-) (-)PIS OU PASEP		R$ (84.122,30)
(-) (-)COFINS		R$ (388.256,79)
(-) Mercadorias para Revenda		R$ (3.832.524,49)
(-) Fretes e Carretos		R$ (124.585,39)
(-) Material de Limpeza		R$ (122.115,05)
(-) Produtos Quimicos		R$ (2.624,12)
(-) Descartaveis		R$ (50.153,60)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (916,24)
(-) Viagens e Representacoes		R$ (33.505,92)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (67,84)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (9.933,65)
(-) Revistas e Publicacoes		R$ (146,00)
(-) Servicos Graficos		R$ (14.451,00)
(-) Combustiveis e Lubrificantes		R$ (2.799,18)
(-) Material de Expediente		R$ (813,40)
(-) Taxas e Emolumentos		R$ (52.131,75)
(-) Manutencao de Equip.Proc.Dados		R$ (1.069,50)
(-) Brindes e Doacoes		R$ (9.192,00)
(-) (-) CUSTOS		R$ (4.364.036,33)
(-) Salarios e Ordenados		R$ (2.231.925,77)
(-) Gratificacoes		R$ (15.532,01)
(-) Decimo terceiro Salario		R$ (168.211,83)
(-) INSS		R$ (602.114,35)
(-) FGTS		R$ (199.386,32)
(-) Assistencia Medica e Social		R$ (4.709,31)
(-) FGTS sobre Privisao de 13? Sal		R$ (223,40)
(-) Vale Transporte		R$ (79.369,09)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2018 a 31 de Março de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Valor
(-) Vale Alimentacao		R$ (20.811,22)
(-) E.P.I.		R$ (20.948,15)
(-) Farmacia / Medicamentos		R$ (656,16)
(-) Manutencao e Reparos		R$ (219,05)
(-) Energia Eletrica		R$ (2.532,56)
(-) Telefone, Internet, Fax		R$ (10.586,02)
(-) Material de Escritorio		R$ (19.392,63)
(-) Higiene e Limpeza		R$ (14.685,00)
(-) Copa, Cozinha e Refeitorio		R$ (177.581,96)
(-) Conducoes e Lanches		R$ (2.094,96)
(-) Servicos Profissionais - PF		R$ (0,76)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (119.150,40)
(-) Consultoria		R$ (15.098,00)
Treinamento de Pessoal		R$ 854,57
(-) Manutencao de Instalacoes		R$ (71.869,44)
(-) Manutencao de Maquinas e Equip		R$ (12.730,35)
(-) Enxovais e Uniformes		R$ (27.297,82)
(-) Combustiveis e Lubrificantes		R$ (47.072,38)
(-) Manutencao de Veiculos		R$ (3.427,00)
(-) Desinsetizacao		R$ (2.730,00)
(-) Assistencia Medica e Social		R$ (757,94)
(-) E.P.I.		R$ (2.225,21)
(-) Ferias		R$ (284.162,76)
(-) INSS sobre Privisao de Ferias		R$ (50.015,99)
(-) FGTS sobre Privisao de Ferias		R$ (16.413,91)
(-) INSS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (46.939,96)
(-) FGTS sobre Provisao de 13? Sal		R$ (13.868,13)
Vale Transporte		R$ 1.434,65
(-) E.P.I.		R$ (205,85)
Contribuicao Sindical		R$ 941,70
(-) Material de Escritorio		R$ (580,96)
(-) Servicos Profissionais - PF		R$ (1.378,00)
(-) Servicos Profissionais - PJ		R$ (26.168,55)
(-) Consultoria		R$ (203,87)

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Periodo da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Periodo Selecionado: 01 de Outubro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
TRIBUTOS A COMPENSAR/RECUPERAR		R$ 56.600,02	R$ 55.734,64
TRIBUTOS ESTADUAIS A COMPENSAR		R$ 55.923,67	R$ 55.734,64
ICMS a Recuperar		R$ 55.923,67	R$ 55.734,64
ENCARGOS SOCIAIS A COMPENSAR		R$ 676,35	R$ 0,00
INSS a Recuperar		R$ 676,35	R$ 0,00
ESTOQUES		R$ 0,00	R$ 43.537,89
PRODUTOS EM ELABORACAO		R$ 0,00	R$ 43.537,89
MATERIAS PRIMAS		R$ 0,00	R$ 43.537,89
Materias Primas		R$ 0,00	R$ 43.537,89
ATIVO NAO CIRCULANTE		R$ 2.272.365,88	R$ 2.067.636,76
ATIVO IMOBILIZADO		R$ 2.272.365,88	R$ 2.067.636,76
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 2.823.465,88	R$ 2.909.127,02
BENS EM OPERACAO - CUSTO		R$ 2.823.465,88	R$ 2.909.127,02
Instalacoes		R$ 38.734,44	R$ 38.434,44
Maquinas, Aparelhos e Equip.		R$ 1.900.965,71	R$ 1.930.577,99
Equip. Proces. Eletron. Dados		R$ 98.809,86	R$ 102.412,07
Moveis e Utensilios (Adm)		R$ 25.622,30	R$ 25.622,30
Moveis e Utensilios (Producao)		R$ 589.292,57	R$ 598.817,22
Veiculos		R$ 172.041,00	R$ 215.263,00
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (522.622,71)	R$ (803.297,67)
(-) (-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES		R$ (522.622,71)	R$ (803.297,67)
(-) (-)Instalacoes		R$ (4.349,75)	R$ (5.603,50)
(-) (-)Maquinas, Aparelhos e Equip		R$ (382.317,98)	R$ (606.747,27)
(-) (-)Equip.Proces. Eletron.Dados		R$ (16.849,34)	R$ (18.774,80)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Adm)		R$ (8.385,97)	R$ (2.348,50)
(-) (-)Moveis e Utensilios (Produc		R$ (110.719,67)	R$ (169.823,60)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (28.477,29)	R$ (38.192,59)
(-) (-)DEPRECIACAO ACUMULADA		R$ (28.477,29)	R$ (38.192,59)
(-) (-)Veiculos		R$ (28.477,29)	R$ (38.192,59)
PASSIVO		R$ 36.189.136,07	R$ 36.642.006,97
PASSIVO CIRCULANTE		R$ 12.110.390,91	R$ 9.563.770,88
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.583.164,49	R$ 2.713.134,92

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.479.035,12	R$ 3.583.164,49
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS		R$ 3.479.035,12	R$ 3.583.164,49
Ordenados e Salarios a Pagar		R$ 942.005,99	R$ 701.411,01
Ferias a Pagar		R$ 3.476,63	R$ 3.794,85
INSS a Pagar		R$ 325.968,95	R$ 213.555,26
FGTS a Pagar		R$ 72.709,28	R$ 148.254,59
Honorarios da Administracao		R$ 3.380,00	R$ 3.381,00
Rescisao a Pagar		R$ 4.999,88	R$ 87.341,18
Provisao 13° Salario		R$ 472.610,97	R$ 718.626,13
Provisao INSS Sobre 13° Salario		R$ 123.113,70	R$ 174.530,79
Provisao FGTS Sobre 13° Salario		R$ 38.320,07	R$ 45.641,82
Provisao Ferias		R$ 1.073.872,54	R$ 1.051.316,00
Provisao INSS Sobre Ferias		R$ 315.693,53	R$ 317.041,81
Provisao FGTS Sobre Ferias		R$ 89.056,14	R$ 95.779,37
Contribuicao Sindical a Pagar		R$ 3.522,09	R$ 6.147,70
IRRF a Pagar		R$ 10.305,35	R$ 16.342,98
FORNECEDORES		R$ 4.813.968,45	R$ 1.682.468,87
FORNECEDORES		R$ 4.813.968,45	R$ 1.682.468,87
FORNECEDORES		R$ 4.813.968,45	R$ 1.682.468,87
Fornecedores Nacionais		R$ 4.813.968,45	R$ 1.682.468,87
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 860.912,41	R$ 1.106.419,35
OBRIGACOES FISCAIS		R$ 860.912,41	R$ 1.106.419,35
TRIBUTOS FEDERAIS A RECOLHER		R$ 840.823,43	R$ 872.130,96
IR a Pagar		R$ 374.030,75	R$ 398.999,87
CS a Pagar		R$ 198.935,68	R$ 218.879,98
PIS/PASEP a Recolher		R$ 45.733,62	R$ 43.210,00
COFINS a Recolher		R$ 211.078,24	R$ 199.430,76
Impostos Retidos a Recolher		R$ 11.045,14	R$ 11.610,35
TRIBUTOS ESTADUAIS A RECOLHER		R$ 19.774,11	R$ 233.558,78
ICMS a Recolher		R$ 19.774,11	R$ 233.558,78
TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER		R$ 314,87	R$ 729,61
ISS Retido		R$ 314,87	R$ 729,61

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.61.22.F0.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Julho de 2018 a 30 de Setembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
PARCELA A CURTO PRAZO DOS EMPR		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
Parcelamento ICMS CP		R$ 90.259,95	R$ 90.259,95
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 6.672.509,60	R$ 5.648.078,25
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 6.672.509,60	R$ 5.648.078,25
OUTRAS OBRIGACOES		R$ 6.672.509,60	R$ 5.648.078,25
Lucros a Distribuir		R$ 1.730.414,00	R$ 688.200,00
Mutuo Participacoes		R$ 4.942.095,60	R$ 4.959.878,25
PASSIVO NAO CIRCULANTE		R$ 185.752,50	R$ 164.214,00
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 185.752,50	R$ 164.214,00
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 185.752,50	R$ 164.214,00
PARCELAMENTO/REFIS		R$ 185.752,50	R$ 164.214,00
Parcelamento ICMS LP		R$ 185.752,50	R$ 164.214,00
PATRIMONIO LIQUIDO		R$ 17.537.638,69	R$ 23.914.531,16
PATRIMONIO LIQUIDO DOS SOCIOS		R$ 17.537.638,69	R$ 23.914.531,16
CAPITAL SOCIAL		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
CAPITAL SUBSCRITO		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
Capital Autorizado		R$ 1.950.000,00	R$ 1.950.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
RESERVAS DE LUCROS		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
Reserva Legal		R$ 390.000,00	R$ 390.000,00
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 15.197.638,69	R$ 21.574.531,16
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS		R$ 15.197.638,69	R$ 21.574.531,16
Lucros Acumulados		R$ 15.197.638,69	R$ 21.574.531,16

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2018 a 31/12/2018 CNPJ: 03.160.100/0001-73

Número de Ordem do Livro: 14

Período Selecionado: 01 de Outubro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018

Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R$ 36.189.136,07	R$ 36.642.006,97
ATIVO CIRCULANTE		R$ 33.916.770,19	R$ 34.574.370,21
DISPONIVEL		R$ 10.824.331,88	R$ 12.155.304,08
CAIXA		R$ 1.692.577,51	R$ 1.430.295,75
CAIXA		R$ 1.692.577,51	R$ 1.430.295,75
Caixa		R$ 1.692.577,51	R$ 1.430.295,75
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R$ 3.659,86	R$ 10,00
Banco do Brasil S.A		R$ 3.649,86	R$ 0,00
BANCO ITAU S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
Banco Itau S.A.		R$ 10,00	R$ 10,00
EQUIVALENTES DE CAIXA		R$ 9.128.094,51	R$ 10.724.998,33
APLICACOES DE LIQUIDEZ IMEDIAT		R$ 9.128.094,51	R$ 10.724.998,33
Banco Santander S.A.		R$ 9.126.538,80	R$ 10.247.211,68
Banco Itau S.A.		R$ 1.555,71	R$ 477.786,65
CLIENTES		R$ 22.481.994,22	R$ 21.866.187,59
DUPLICATAS A RECEBER		R$ 22.481.994,22	R$ 21.866.187,59
CLIENTES		R$ 22.556.072,27	R$ 21.940.265,64
Clientes		R$ 22.556.072,27	R$ 21.940.265,64
(-) OUTRAS DUPLICATAS A RECEBER		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
(-) (-)Perdas Estimadas em C.L.D.		R$ (74.078,05)	R$ (74.078,05)
OUTROS CREDITOS		R$ 610.444,09	R$ 509.340,65
TITULOS A RECEBER		R$ 439.975,86	R$ 79.189,12
TITULOS A RECEBER		R$ 439.975,86	R$ 79.189,12
Mutuo Participacoes		R$ 439.975,86	R$ 79.189,12
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 13.229,07	R$ 149.163,46
OUTROS TITULOS A RECEBER		R$ 13.229,07	R$ 149.163,46
Adiantamentos a Fornecedores		R$ 13.229,07	R$ 149.163,46
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 100.639,14	R$ 225.253,43
CREDITOS DE FUNCIONARIOS		R$ 100.639,14	R$ 225.253,43
Adiantamentos para Viagens		R$ 93.092,11	R$ 225.253,43
Antecipacao de Salarios		R$ 1.763,03	R$ 0,00
Emprestimos a Funcionarios		R$ 5.784,00	R$ 0,00

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número E7.F0.FA.A2.CF.7B.A6.D0.75.D8.43.90.81.22.F6.22.D6.F5.4F.35-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.3 do Visualizador

BALANÇO PATRIMONIAL

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Estabelecida a Rua Adolfo Donato da Silva, sn, Praia Comprida , CEP: 88.103-450 , São José/SC
Registro no CNPJ nº. 03.160.100/0001-73
Registrada na Junta Comercial de Santa Catarina sob nº. 42 2 0491400-5

TERMO ABERTURA BALANÇO PATRIMONIAL E ENCERRAMENTO EM 31/12/2018
DRE – Demonstração do Resultado do Exercício
DMPL – Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido
DFC – Demonstrações dos Fluxos de Caixa
DLPA – Demonstrações de Lucros e Prejuízos Acumulados
Notas Explicativas

Lucas Panisson
Administrador
CPF: 007.500.849-10

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Lucas Panisson
Representante Legal

Daniel Garniel
Contador
CRC-SC 039675/O-3

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926378 Protocolo 196926378 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 946457816320S8
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.

26/03/2019

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73

Folha: 0001
Livro: 0014

BALANÇO PATRIMONIAL CONSOLIDADO E ENCERRADO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2018

Descrição	2018	2017
ATIVO		
ATIVO CIRCULANTE		
DISPONIVEL	12.158.304,08	2.905.249,57
CAIXA	1.430.295,75	1.695.418,98
CAIXA	1.430.295,75	1.695.418,98
Caixa	1.430.295,75	1.695.418,98
BANCOS CONTA MOVIMENTO	10,00	10,00
BANCO ITAU S.A.	10,00	10,00
Banco Itau S.A.	10,00	10,00
EQUIVALENTES DE CAIXA	10.724.998,33	1.209.820,59
APLICACOES DE LIQUIDEZ IMEDIAT	10.724.998,33	1.209.820,59
Banco Santander S.A.	10.247.711,58	0,00
Banco Itau S.A.	477.286,75	1.209.820,59
CLIENTES	21.866.187,59	22.164.865,23
DUPLICATAS A RECEBER	21.866.187,59	22.164.865,23
CLIENTES	21.940.265,64	22.238.943,28
Clientes	21.940.265,64	22.238.943,28
OUTRAS DUPLICATAS A RECEBER	(74.078,05)	(74.078,05)
(-)Perdas Estimadas em C.L.D.	(74.078,05)	(74.078,05)
OUTROS CREDITOS	509.340,55	336.613,71
TITULOS A RECEBER	79.189,12	0,00
TITULOS A RECEBER	79.189,12	0,00
Mutuo Participacoes	79.189,12	0,00
OUTROS TITULOS A RECEBER	149.163,46	17.144,06
Adiantamentos a Fornecedores	149.163,46	17.144,06
CREDITOS DE FUNCIONARIOS	225.253,43	254.340,05
CREDITOS DE FUNCIONARIOS	225.253,43	254.340,05
Adiantamentos para Viagens	225.253,43	249.322,11
Antecipacao de Salarios	0,00	4.233,94
Emprestimos a Funcionarios	0,00	784,00
TRIBUTOS A COMPENSAR/RECUPERAR	55.734,64	65.128,80
TRIBUTOS ESTADUAIS A COMPENSAR	55.734,64	65.128,80
ICMS a Recuperar	55.734,64	65.128,80
ESTOQUES	43.537,89	441.796,34
PRODUTOS EM ELABORACAO	43.537,89	441.796,34
MATERIAS PRIMAS	43.537,89	441.796,34
Materias Primas	43.537,89	441.796,34
TOTAL ATIVO CIRCULANTE	34.574.370,21	25.849.524,05
ATIVO NAO CIRCULANTE		
ATIVO IMOBILIZADO	2.067.636,76	1.479.301,07
BENS EM OPERACAO - CUSTO	2.909.127,02	1.806.117,49
BENS EM OPERACAO - CUSTO	2.909.127,02	1.806.117,49
Instalacoes	38.434,44	15.544,12
Maquinas, Aparelhos e Equip.	1.930.577,99	1.283.163,08
Equip. Proces. Eletron. Dados	102.412,07	33.565,07
Moveis e Utensilios (Adm)	25.622,30	25.257,30
Moveis e Utensilios (Producao)	496.817,22	318.286,92
Veiculos	315.263,00	119.900,00
(-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES	(803.297,67)	(367.086,86)
(-)DEPRECIACAO, AMORTIZACOES	(803.297,67)	(367.086,86)
(-)Instalacoes	(5.603,50)	(2.499,11)
(-)Maquinas, Aparelhos e Equip	(606.747,27)	(257.094,90)
(-)Equip.Proces. Eletron.Dados	(18.774,80)	(10.403,00)
(-)Moveis e Utensilios (Adm)	(2.348,50)	(5.479,85)
(-)Moveis e Utensilios (Produc	(160.823,60)	(75.519,21)
(-)DEPRECIACAO ACUMULADA	(38.192,59)	(24.729,76)
(-)DEPRECIACAO ACUMULADA	(38.192,59)	(24.729,76)
(-)Veiculos	(38.192,59)	(24.729,76)
TOTAL ATIVO NAO CIRCULANTE	2.067.636,76	1.479.301,07
TOTAL ATIVO	36.642.006,97	27.377.874,72

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926378 Protocolo 196926378 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 94645781632088
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral:
26/03/2019

PASSIVO		
PASSIVO CIRCULANTE		
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS	2.713.134,92	3.112.435,49
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS	2.713.134,92	3.112.435,49
SALARIOS E ENCARGOS SOCIAIS	2.713.134,92	3.112.435,49
Ordenados e Salarios a Pagar	684.702,12	566.599,00
Ferias a Pagar	20.360,18	0,00
INSS a Pagar	236.686,66	1.009.242,13
FGTS a Pagar	78.116,59	80.566,64
Honorarios da Administradora	0,00	3.381,00
Rescisao a Pagar	9.533,69	0,00
Provisao Ferias	1.202.329,33	1.015.937,89
Provisao INSS Sobre Ferias	361.797,80	297.499,36
Provisao FGTS Sobre Ferias	100.074,70	82.079,03
Contribuicao Sindical a Pagar	0,00	5.664,21
IRRF a Pagar	19.694,04	26.495,40
FORNECEDORES	1.121.643,98	7.587.599,34
FORNECEDORES	1.121.643,98	7.587.599,34
FORNECEDORES	1.121.643,98	7.587.599,34
Fornecedores Nacionais	1.121.643,98	7.587.599,34
OBRIGACOES FISCAIS	592.392,08	608.288,57
OBRIGACOES FISCAIS	592.392,08	608.288,57
TRIBUTOS FEDERAIS A RECOLHER	568.436,11	362.491,68
IR a Pagar	273.762,72	0,00
CS a Pagar	159.510,68	0,00
PIS/PASEP a Recolher	24.019,19	62.874,11
COFINS a Recolher	110.857,82	289.603,97
Impostos Retidos a Recolher	287,50	10.013,60
TRIBUTOS ESTADUAIS A RECOLHER	23.224,36	245.425,80
ICMS a Recolher	23.224,36	245.425,80
TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER	723,61	371,09
ISS Retido	723,61	371,09
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS	90.259,95	90.259,95
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS	90.259,95	90.259,95
PARCELA A CURTO PRAZO DOS EMPR	90.259,95	90.259,95
Parcelamento ICMS CP	90.259,95	90.259,95
OUTRAS OBRIGACOES	5.046.339,55	2.525.424,81
OUTRAS OBRIGACOES	5.046.339,55	2.525.424,81
OUTRAS OBRIGACOES	5.046.339,55	2.525.424,81
Adiantamentos de Clientes	86.461,70	0,00
Mutuo Participacoes	4.959.878,25	2.525.424,81
TOTAL PASSIVO CIRCULANTE	9.563.770,88	13.923.008,12
PASSIVO NAO CIRCULANTE		
PARCELAMENTO/REFIS	137.896,04	248.404,79
PARCELAMENTO/REFIS	137.896,04	248.404,79
PARCELAMENTO/REFIS	137.896,04	248.404,79
Parcelamento ICMS LP	137.896,04	248.404,79
TOTAL PASSIVO NAO CIRCULANTE	137.896,04	248.404,79
PATRIMONIO LIQUIDO		
PATRIMONIO LIQUIDO DOS SOCIOS	26.940.340,05	13.105.413,81
CAPITAL SOCIAL	1.950.000,00	1.950.000,00
CAPITAL SUBSCRITO	1.950.000,00	1.950.000,00
Capital Autorizado	1.950.000,00	1.950.000,00
RESERVAS DE LUCROS	390.000,00	390.000,00
RESERVAS DE LUCROS	390.000,00	390.000,00
Reserva Legal	390.000,00	390.000,00
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS	24.600.340,05	10.765.413,81
LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS	24.600.340,05	10.765.413,81
Lucros Acumulados	24.600.340,05	10.765.413,81
TOTAL PATRIMONIO LIQUIDO	26.940.340,05	13.105.413,81
TOTAL PASSIVO	36.642.006,97	27.277.826,72

LUCAS PANISSON
SOCIO ADMINISTRADOR
CPF: 007.500.949-10
MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

DANIEL DANIEL
CPF: 058.7[illegible]

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20190926378 Protocolo 190926378 de 18/03/2019 NIRE 42204914805
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.jsp?x
Chancela 9464578163208S
Esta cópia foi autenticada digitalmente e averbada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretário-geral.

26/03/2019

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2018

Descrição	Saldo Atual
RECEITA BRUTA	70.630.877,65
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA	(6.650.210,42)
= RECEITA LÍQUIDA	63.980.667,23
(-) CMV	(22.232.601,08)
(-) CUSTOS	(22.072.341,38)
= LUCRO BRUTO	19.675.724,77
(-) DESPESAS OPERACIONAIS	(119.574,25)
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	(119.574,25)
(+/-) RECEITAS FINANCEIRAS	256.582,84
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS	(985.021,95)
= LUCRO OU PREJUÍZO OPERACIONAL	18.827.711,41
(-) DESPESAS NÃO OPERACIONAIS	(71.404,12)
= RESULTADO DO EXERCÍCIO ANTES DO IR E CSLL	18.757.307,29
(-) PROVISÕES PARA IR E CSLL	(2.054.205,17)
= LUCRO LÍQUIDO ANTES DAS PARTICIPAÇÕES	16.698.102,12
= LUCRO OU PREJUÍZO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO	16.698.102,12
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO	16.698.102,12

LUCAS PANISSON
SOCIO ADMINISTRADOR
CPF: 007.560.849-10

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson
Representante Legal

DANIEL CARNIEL
Téc. em CRC - SC sob o No. SC 039675/O-3
CPF: 058.727.139-67

Daniel Carniel
Contador
CRC. SC - 039675/O-3
CPF 058.727.139-67

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926378 Protocolo 196926378 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacao/Documentos/autenticacao.aspx
Chancela 946457816320888
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.
26/03/2019

JUCESC

196926378

TERMO DE AUTENTICACAO

NOME DA EMPRESA	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
PROTOCOLO	196926378 - 18/03/2019
ATO	223 - BALANCO
EVENTO	223 - BALANCO

MATRIZ

NIRE 42204914005
CNPJ 07.160.166/0001-73
CERTIFICO O REGISTRO EM 26/03/2019
SOB Nº 20196926378

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 26/03/2019
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926378 Protocolo 196926378 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 946457816320S8
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73

DEMONSTRACÃO DOS FLUXOS DE CAIXA PELO MÉTODO DIRETO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2018

ATIVIDADES OPERACIONAIS	
Valores Recebidos de Clientes	0,00
Valores pagos a fornecedores	(134.456,44)
Valores pagos a empregados	(102.412,20)
CAIXA GERADO PELAS OPERAÇÕES	(236.868,64)
Outros Pagamentos	(25.677,82)
Tributos pagos	0,00
FLUXO DE CAIXA ANTES DE ITENS EXTRAORDINÁRIOS	(262.546,46)
Recebimento por indenização de seguros	0,00
Recebimentos de lucros e dividendos	0,00
Outros recebimentos(pagamento) líquidos	(2.576,77)
CAIXA LÍQUIDO PROVENIENTE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS	(265.123,23)
ATIVIDADES DE INVESTIMENTO	
Compras de imobilizado	0,00
Aquisição de ações/cotas	0,00
Recebimentos por vendas de ativos permanentes	0,00
Juros recebidos de empréstimos	0,00
CAIXA LÍQUIDO USADO NAS ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS	0,00
ATIVIDADES DE FINANCIAMENTO	
Integralização de capital	0,00
Pagamentos de lucros e dividendos	0,00
Empréstimos tomados	0,00
Pagamentos de empréstimos/Debêntures	0,00
CAIXA LÍQUIDO GERADO PELAS ATIVIDADES DE FINANCIAMENTOS	0,00
Redução nas Disponibilidades	(265.123,23)
DISPONIBILIDADES - NO INÍCIO DO PERÍODO	1.695.418,98
DISPONIBILIDADES - NO FINAL DO PERÍODO	**1.430.295,75**

LUCAS PANISSON
SOCIO ADMINISTRADOR
CPF: 007.500.849-10
MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Lucas Panisson

Daniel Carniel
Contador
CRC SC 039675/O-3
CPF 058.727.139-67

DANIEL CARNIEL
Reg. no CRC - SC sob o no. SC039675/O-3
CPF: 058.727.139-67

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 26/03/2019
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926300 Protocolo 196926300 de 18/03/2019 NIRE 42204914008
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 918716538700B3
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
C.N.P.J.: 03.160.100/0001-73

DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

Discriminação	Valor 2018	2017
LUCROS/PREJUÍZOS		
Saldo Anterior de Lucros Acumulados	10.765.413,81	25.983.430,10
Ajustes Credores de Exercícios Anteriores	0,00	0,00
Correção Monetária do Saldo Inicial	0,00	0,00
Reversão de Reservas	0,00	0,00
Lucro Líquido do Ano	16.698.102,17	0,00
(-) Saldo Anterior de Prejuízo Acumulados	0,00	0,00
(-) Ajustes Devedores de Exercícios Anteriores	0,00	0,00
(-) Prejuízo Líquido do Ano	0,00	(3.218.247,67)
TOTAL	27.463.515,97	22.765.182,43
DESTINAÇÕES		
Transferências para Reservas	0,00	(399.000,00)
Dividendos Propostos e/ou Lucros à Distribuir	(2.863.175,83)	(12.000.158,85)
Parcela dos Lucros Incorporada ao Capital	0,00	0,00
Outras Destinações	0,00	0,00
TOTAL	0,00	(12.399.158,85)
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	24.600.340,06	10.765.413,81

LUCAS PANISSON
SOCIO ADMINISTRADOR
MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson

DANIEL CARNIEL
Contador
CRC SC 039675/0-3
CPF 038.727.239-67

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926300 Protocolo 196926300 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 918716538700B3
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretário-geral.
26/03/2019

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926300 Protocolo 196926300 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 918716539870083
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretário-geral;
26/03/2019

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73

DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

	CAPITAL REALIZADO	RESERVAS DE CAPITAL	RESERVAS DE LUCROS		
	Capital Social	Lucros a Distribuir	Reserva Legal	LUCROS OU PREJUIZOS ACUMULADOS	Total
Saldo em 31/12/2016	1.950.000,00	851.965,00		26.860.630,50	29.682.795,50
Lucro/ Prejuizo Liquido do Exercicio				(3.718.217,80)	(3.718.217,80)
Destinação Lucro - Reserva Legal			390.000,00	(390.000,00)	0,00
Dividendos Propostos a Pagar	0,00	(851.965,00)	0,00	(12.007.198,89)	(12.859.163,89)
Saldo em 31/12/2017	1.950.000,00		390.000,00	10.765.413,81	13.105.413,81
Lucro/ Prejuizo Liquido do Exercicio				15.698.102,12	16.698.102,12
Dividendos Propostos a Pagar	0,00	(2.863.175,88)	0,00	(2.863.175,88)	(2.863.175,88)
Saldo em 31/12/2018	1.950.000,00		390.000,00	21.600.340,05	26.940.340,05

LUCAS PANISSON
SOCIO ADMINISTRADOR
CPF: 007.509.849-10

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson

DANIEL CARNIEL
Reg. no CRC - SC sob o No. SC-039675/O-3
CPF: 058.727.139-67

Daniel Carniel
Contador
CRC SC: 039675/0-3
CPF 058.727.139-67

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73
NOTAS EXPLICATIVAS DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS
Exercícios Findos em 31/12/2018

NOTA 01: CONTEXTO OPERACIONAL

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, pessoa jurídica de direito privado como Sociedade Empresária Limitada, cadastrada no CNPJ 03.160.100/0001-73, com sede a Rua Adolfo Donato da Silva, sn, Praia Comprida, no município de São José, Estado de Santa Catarina, tributada pelo Lucro Presumido, tem como principal operação a produção, comercialização e distribuição de refeições industriais.

NOTA 02: APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

As demonstrações contábeis consolidadas inerentes aos exercícios findos em 31 de dezembro de 2018 estão sendo apresentadas em Reais (R$).
A empresa declara expressamente que a elaboração e apresentação das demonstrações contábeis estão de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil, tomando-se como base a Lei nº 11.638/2007, os termos da NBC TG 1000 aprovada pela Resolução do CFC nº 1255/2009 e a ITG 2000 aprovada pela Resolução do CFC nº 1330 de 18 de março de 2011 que trata da Escrituração Contábil. A empresa declara expressamente que a elaboração e apresentação das demonstrações contábeis estão de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil, tomando-se como base a Lei nº 11.638/2007, os termos da ITG 1000 aprovada pela Resolução do CFC nº 1418/2012 e a ITG 2000 aprovada pela Resolução do CFC nº 1330 de 18 de março de 2011 que trata da Escrituração Contábil. Na eventualidade de incorrerem eventos materiais não cobertos pela ITG 1000 conforme orientado em seu item 11, a entidade referencia-se na NBC TG 1000 aprovada pela Resolução do CFC nº 1255 de 10 de dezembro de 2009.
As demonstrações contábeis formuladas de acordo com o IFRS, adotadas plenamente a partir de 01 de janeiro de 2013. Portanto, atendendo aos termos da NBC TG 1000, a entidade está apresentando o Balanço Patrimonial, a Demonstração do Resultado, Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido, Demonstração do Fluxo de Caixa e as Notas Explicativas.
Portanto, atendendo aos termos da ITG 1000, a entidade está apresentando o Balanço Patrimonial, a Demonstração do Resultado e as Notas Explicativas.
A administração da sociedade optou pela contratação de contabilidade interna e declara que as demonstrações contábeis refletem e espelham a realidade da empresa em todos os seus termos. Os resultados produzidos são Frutos do documental remetido para contabilização, respondendo a administração da sociedade, pela veracidade, integralidade e procedência. A responsabilidade profissional do contabilista que referenda este conjunto de demonstrações contábeis está limitada aos fatos contábeis efetivamente notificados pela administração da empresa a este profissional.
As demonstrações contábeis do exercício anterior, apresentados para fins de comparação, podem conter reclassificações, quando aplicável, para melhoria da informação e comparabilidade.

NOTA 03: SUMÁRIO DAS PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS

As principais práticas contábeis na elaboração das demonstrações contábeis levam em conta as características qualitativas e quantitativas conforme determina a NBC TG 1000: Compreensibilidade, Competência, Relevância, Materialidade, Confiabilidade, Primazia da Essência sobre a Forma, Prudência, Integralidade, Comparabilidade e Tempestividade, estando assim alinhadas com as práticas contábeis adotadas no Brasil.
A preparação das demonstrações contábeis poderá requerer que a administração faça uso de certas estimativas contábeis que possam afetar valores reportados de ativos e passivos. Também, se necessário poderá promover a divulgação de ativos e passivos contingentes na data das demonstrações contábeis.
A entidade elabora suas demonstrações contábeis usando o regime contábil de competência. No regime de competência, os itens são reconhecidos como ativos, passivos, patrimônio líquido, receitas ou despesas quando satisfazem as definições e critérios de reconhecimento para esses itens.

Lucas Panisson
Administrador
CPF: 007.500.949-10

Daniel Carniel
Contador
CRC- SC 035675/O-3

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 26/03/2019
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926300 Protocolo 196926300 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 91871653870083
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73
NOTAS EXPLICATIVAS DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS
Exercícios Findos em 31/12/2018

3.1 Classificação de Itens Circulantes e Não Circulantes

No Balanço Patrimonial, ativos e obrigações vincendas ou com expectativa de realização dentro dos próximos 12 meses são classificados como itens circulantes e aqueles com vencimento ou com expectativa de realização superior a 12 meses são classificados como itens não circulantes.

3.2 Compensação Entre Contas

Como regra geral, nas demonstrações financeiras, nem ativos e passivos, ou receitas e despesas são compensados entre si, exceto quando a compensação é requerida ou permitida por um pronunciamento ou norma brasileira de contabilidade e esta compensação reflete a essência da transação.

3.3 Caixa e Equivalentes de Caixa

São classificados como caixa e equivalentes de caixa, numerário em poder da empresa, depósitos bancários de livre movimentação e aplicações financeiras de curto prazo e de alta liquidez com vencimento original em três meses ou menos.

3.4 Contas a Receber de Clientes

As contas a receber de clientes correspondem aos valores a receber de clientes pela venda de mercadorias no decurso normal das atividades da Companhia. As contas a receber de clientes, inicialmente, são reconhecidas pelo valor nominal da fatura. Se o prazo de recebimento for superior a 12 meses ou inferior se relevante, o valor do direito a receber é mensurado pelo custo amortizado aplicando-se o método da taxa de juros efetiva. Se a administração da sociedade encontrar evidências de perdas estimadas com créditos a receber a entidade reconhece imediatamente uma redução ao valor recuperável no resultado.

3.5 Estoques

Os estoques são mensurados pelo menor valor entre o custo e o valor realizável líquido. O custo dos estoques é determinado usando o método do custo médio e inclui gastos incorridos na aquisição de estoques, custos de produção e transformação e outros custos incorridos em trazê-los às suas localizações e condições existentes.

3.6 Imobilizado

Conforme previsto na Interpretação Técnica ICPC 10 do Comitê de Pronunciamentos Contábeis, a empresa concluiu as análises periódicas com o objetivo de revisar e ajustar a vida útil econômica estimada para o cálculo de depreciação.
Os métodos de depreciação, as vidas úteis e os valores residuais serão revistos a cada encerramento de exercício financeiro e eventuais ajustes são reconhecidos como mudança de estimativas contábeis

3.7 Contas a Pagar a Fornecedores

As contas a pagar aos fornecedores são obrigações a pagar por bens ou serviços que foram adquiridos de fornecedores no curso ordinário dos negócios e são, inicialmente, reconhecidas pelo valor da fatura. Se o prazo de pagamento for superior a 12 meses ou inferior se relevante, o valor da obrigação a pagar é mensurado pelo custo amortizado aplicando-se o método da taxa de juros efetiva para ajuste a valor presente.

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson
Administrador
CPF: 007.500.849-10

Daniel Carmiel
Contador
CRC- SC 039675/O-3

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926300 Protocolo 196926300 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 91871653870083
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;
26/03/2019

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73
NOTAS EXPLICATIVAS DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS
Exercícios Findos em 31/12/2018

3.8 Imposto de Renda e Contribuição Social

O Imposto de Renda e a Contribuição Social do exercício corrente e diferido são calculados com base nas alíquotas de 15%, acrescidas do adicional de 10% sobre o lucro tributável excedente de R$ 240.000,00 para imposto de renda e 9% sobre o lucro tributável para contribuição social sobre o lucro líquido.

3.9 Apuração do Resultado

O resultado das operações é apurado em conformidade com o regime contábil da competência dos exercícios, tanto para o reconhecimento de receitas quanto de despesas.

3.10 Reconhecimento das Receitas de Vendas

A receita de venda de produtos e mercadorias compreende o valor justo da contraprestação recebida ou a receber pela comercialização no curso normal das atividades da empresa e é apresentada líquida dos impostos, das devoluções, dos abatimentos e dos descontos.

NOTA 04: CRÉDITOS DE CLIENTES

	31/12/2018	31/12/2017
Duplicatas a Receber	21.940.265,64	22.238.943,28
Perdas Estimadas para Crédito de Liquidação Duvidosa	(74.078,05)	(74.078,05)
Total a Receber Líquido	21.866.187,59	22.164.865,23

NOTA 05: CAPITAL SOCIAL

O Capital Social é de R$ 1.950.000,00 (Um milhão, novecentos e cinquenta mil reais) já está totalmente integralizado.

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Lucas Panisson
Administrador
CPF: 007.500.849-10

Daniel Carniel
Contador
CRC- SC 039675/O-3

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 26/03/2019
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926300 Protocolo 196926300 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 91871653870083
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral;

JUCESC

196926300

TERMO DE AUTENTICACAO

NOME DA EMPRESA	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
PROTOCOLO	196926300 - 18/03/2019
ATO	310 - OUTROS DOCUMENTOS DE INTERESSE DA EMPRESA / EMPRESARIO
EVENTO	310 - OUTROS DOCUMENTOS DE INTERESSE DA EMPRESA / EMPRESARIO

MATRIZ

NIRE 42204914005
CNPJ 03.160.160/0001-73
CERTIFICO O REGISTRO EM 26/03/2019
SOB N 20196926300

Junta Comercial do Estado de Santa Catarina 26/03/2019
Certifico o Registro em 26/03/2019
Arquivamento 20196926300 Protocolo 196926300 de 18/03/2019 NIRE 42204914005
Nome da empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Este documento pode ser verificado em http://regin.jucesc.sc.gov.br/autenticacaoDocumentos/autenticacao.aspx
Chancela 918716538700B3
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 26/03/2019 por Blasco Borges Barcellos - Secretario-geral.

Sabor
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Donato da Silva S/N - Praia Comprida - São José - SC - CEP 88.103-450
e-mail: [illegible] - Fone: (48) 3257-8009 / (48) 3371-5673

São José – SC, 09 de Janeiro de 2020.

Prezado (a) Senhor (a):

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA., pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua Adolfo Donato da Silva, sn, Praia Comprida, no município de São José, CEP 88.103-450, estado de Santa Catarina, inscrita no CNPJ sob o número 03.160.100/0001-73, vem através deste, informar sua Análise Econômica – Financeira sobre o exercício de 2018.

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGIVEL A LONGO PRAZO}} \quad \frac{\text{R\$ 34.574.370,21 + 0,00}}{\text{R\$ 9.563.770,88 + 137.896,04}} = 3,56$$

$$ILC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \quad \frac{\text{R\$ 34.574.370,21}}{\text{R\$ 9.563.770,88}} = 3,61$$

$$ISG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGIVEL A LONGO PRAZO}} \quad \frac{\text{R\$ 36.842.008,97}}{\text{R\$ 9.563.770,88 + 137.896,04}} = 3,77$$

Atenciosamente,

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Lucas Panisson
Sócio-Administrador
CPF: 007.500.849-10

Daniel Carniel
Contador
CPF: 058.727.139-67
CRC-SC 039675/O-3

Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	PLANILHA DE MONITORAMENTO DE SOLUÇÃO CLORADA PARA UTENSÍLIOS DAS COPAS Unid: HUAPA Setor: Mês:						
DATA	**HORÁRIO**	**SANITIZANTE**	**DILUIÇÃO**	**MONITORAMENTO(FITA DOSADORA)**	**AÇÃO CORRETIVA**	**RESPONSÁVEL**	**VISTO NUTRIÇÃO**
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			

PORTARIA CVS 5, de 09 de abril de 2013

Limite Crítico : Solução Clorada(50 ppm) por 15 minutos IDEAL: 100 A 200 PPM

Ação Corretiva: Reprocesso/ Ajustar a dosagem de cloro/ Cumprir o tempo de estabelecido

Assinatura do responsável:

* Versão 01

Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	PLANILHA DE MONITORAMENTO DE SOLUÇÃO CLORADA PARA UTENSÍLIOS DAS COPAS Unid: HUAPA Setor: Mês:						
DATA	**HORÁRIO**	**SANITIZANTE**	**DILUIÇÃO**	**MONITORAMENTO(FITA DOSADORA)**	**AÇÃO CORRETIVA**	**RESPONSÁVEL**	**VISTO NUTRIÇÃO**
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			
			ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	( ) 50 ppm ( ) 100 ppm ( ) 200 ppm			

PORTARIA CVS 5, de 09 de abril de 2013

Limite Crítico : Solução Clorada(50 ppm) por 15 minutos IDEAL: 100 A 200 PPM

Ação Corretiva: Reprocesso/ Ajustar a dosagem de cloro/ Cumprir o tempo de estabelecido

Assinatura do responsável:

* Versão 01

Sabor
GESTÃO DE ALIMENTAÇÃO

UNID: HUAPA

PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DE REFEITÓRIO

MÊS:

DATA	PREPARAÇÃO	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL	AÇÃO CORRETIVA	TEMPERATURA CORRIGIDO	RESPONSAVEL	VERIFICADO
	BALCÃO TERMICO								
	BALCÃO TERMICO								
	BALCÃO TERMICO								
	BALCÃO TERMICO								

DATA DE EMISSÃO: 17/04/2016, segundo RDC nº 216/04, de 15/09/04 e CVS-5/13, de 09/04/13

Preparações quentes : > 65ºC por 6 horas

Preparações frias: De 10º a 21 º por 2 horas

Balcão Termico:> 80º

*Versão 01

GERENTE UNIDADE / SUBSTITUTO

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

PLANILHA PARA REQUESIÇÃO DE LÍQUIDOS

UNID: HUAPA DATA:

DISCRIMINAÇÃO							D	L	C
CAFÉ COM AÇUCAR									
CAFÉ SEM AÇUCAR									
LEITE COM AÇUCAR									
LEITE COM ADOÇANTE									
LEITE PURO									
LEITE COM CAFÉ									
LEITE DESNATADO									
LEITE DESNATADO COM AÇUCAR									
LEITE DESNATADO COM ADOÇANTE									
SUCO NATURAL COM AÇUCAR									
SUCO NATURAL COM ADOÇANTE									
CHÁ COM ÁCUCAR									
CHÁ COM ADOÇANTE									
VITAMINA COM AÇUCAR									
VITAMINA COM ADOÇANTE									
VITAMINA COM LEITE DESNATADO									
VITAMINA COM LEITE DE SOJA									
MINGAU COM LEITE DESNATADO									
MINGAU COM ADOÇANTE									
BATIDA DE FUTAS COM AÇUCAR									
BATIDA DE FUTAS COM ADOÇANTE									
SUCO DE LARANJA LIMA									

	+ Sabor	PLANILHA DE MONITORAMENTO DE SOLUÇÃO CLORADA PARA VEGETAIS E FRUTAS

Unid: HUAPA Mês:

DATA	HORÁRIO	SETOR	SANITIZANTE	DILUIÇÃO	MONITORAMENTO (FITA DOSADORA)	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL	VISTO NUTRIÇÃO
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			
			G-FOOD	ÁGUA_____ QUANT.PRODUTO_____ TEMPO_____	50 ppm ☐ 100 ppm ☐ 200 ppm ☐			

Limite Crítico : Solução Clorada(100 a 200 ppm) por 15 minutos
Ação Corretiva: Reprocesso / Ajustar a dosagem de cloro / Cumprir o tempo estabelecido

Assinatura do responsável:

+Sabor
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO

PARA PACIENTES – BANDEJA PILOTO

UNIDADE: HUAPA	DATA:	CLINICA:

DIETA:				
PREPARAÇÃO	HORA INICIAL	T°C INICIAL	AÇÃO CORRETIVA	VERIFICAÇÃO
ARROZ				
FEIJÃO				
PRATO PROTEICO				
GUARNIÇÃO				
SALADA				
PREPARAÇÃO	HORA INTERMEDIÁRIA	T°C INTERMEDIÁRIA	AÇÃO CORRETIVA	VERIFICAÇÃO
ARROZ				
FEIJÃO				
PRATO PROTEICO				
GUARNIÇÃO				
SALADA				
PREPARAÇÃO	HORA FINAL	T°C FINAL	AÇÃO CORRETIVA	VERIFICAÇÃO
ARROZ				
FEIJÃO				
PRATO PROTEICO				
GUARNIÇÃO				
SALADA				
RESPONSÁVEL				

Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC n°216/04, de 15/09/04 e CVS-5/13, de 09/04/13

Preparações quentes: > 60°C por 6 horas;
<60° C por até 1 hora
Preparações frias: De 10°C a 21°C por 2 horas;

Ação corretiva: Desprezar preparações quentes e frias que não estiverem dentro dos padrões.

Revisado por: Camila Trajano CRN 10-0871

Sabor
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO

PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA - CÂMARA / FREEZER

UNID: HUAPA MÊS:

Equip.	Câmara 1		Câmara 2		Câmara 3		Freezer 1		Freezer 2		Freezer 3		Freezer 4		Freezer 5		Ação	Responsável	
	PERECÍVEIS		CARNES		HIRTIFRUTI		CONGELADOS		CARNE VERMELHA/EMBUTIDO		CONGELADOS		CARNES BRANCAS		POLPAS		CORRETIVA	(MONITOR)	
			Resfriada				DIVERSOS		CONGELADA		DIVERSOS		CONGELADA		CONGELADO				
	HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS			Manhã	Tarde
DATA	9	17	9	17	9	17	9	17	9	17	9	17	9	17	9	17			
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			
21																			
22																			
23																			
24																			
25																			
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			
31																			

Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC nº216/04, de 15/09/04, CVS-5/13, de 09/04/13 e CVS-6/99, de 10/03/99

Resfriados: 0°C a 4°C - sobremesas, frios, sucos, pães e demais alimentos preparados

Até 10ºC - Hortifruti

Carnes Resfriada: 0° C a 4° C

Peixes: < -18ºC, com tolerância até -11ºC por 30 dias/ Pescado resfriado: maximo 2°(3d)

Até 7ºC - Leite e derivados

Geladeira: 0°C a 4°C

Congelados: < -18ºC a -11ºC

Ação corretiva: Ajustar temperatura do equipamento e analisar as condições do produto/ analisar o termômetro/ Trocar o produto para outro equipamento, caso esteja estragado.

GERENTE UNIDADE/SUBSTITUTO

Revisto por Camila CRN 10-0871

Observações:

Sodexo

MÊS:

Equip.	Pastro quente 1		Pastro quente 2		Pastro Frio Saladas		Balcão aquecido Refeitório		Balcão Frio Refeirtório		Ação corretiva	Responsável (Monitor)	
	HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS			Manhã	Tarde
DATA	9	17	9	17	9	17	9	17	9	17			
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC nº216/04, de 15/09/04, CVS-5/13, de 09/04/13 e CVS-6/99, de 10/03/99

Resfriados: 0°C a 4°C - sobremesas, frios, sucos, pães e demais alimentos preparados

Observações:

GERENTE UNIDADE/SUBSTITUTO

Pastro geral: > ou igual a 80ºC

Pasto frio: 0°C a 4ºC

Geladeira: 0°C a 4°C

Revisto por Camila CRN 10-0871

Ação corretiva: Ajustar temperatura do equipamento e analisar as condições do produto/ analisar o termômetro/ Trocar o produto para outro equipamento, caso seja necessário.

*Versão 01

Sabor	PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA				
	UNID: HUAPA				
	Mês:				
Equip.	ALMOXARIFADO		Ação corretiva	Responsável (Monitor)	
DATA	HORAS			Manhã	Tarde
	9	17			
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC nº216/04, de 15/09/04, CVS-5/13, de 09/04/13 e CVS-6/99, de 10/03/99

Almoxarifado: temperatura ambiente (20ºC a 24ºC, conforme clima da região)

Ação corretiva: Aumentar a velocidade do ar condicionado quando a temperatura estiver superior a 24ºC.

*Versão 01

Revisto por Raquel Suellen CRN1: 6640

Sabor	PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA				
	Unid.: HRSJ				
	Mês: MAIO 2019				
Equip.	**AÇOUGUE**		**Ação corretiva**	**Responsável** (Monitor)	
	HORAS			**Manhã**	**Tarde**
DATA	9	17			
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC nº216/04, de 15/09/04, CVS-5/13, de 09/04/13 e CVS-6/99, de 10/03/99

Açougue: manipulação de carnes vermelhas 16ºC

manipulação de carnes brancas (frango, pescados): 12ºC a 16°C

Ação corretiva: Aumentar a velocidade do ar condicionado quando a temperatura estiver superior a 16°C.

*Versão 01

Revisto por Camila CRN 10-0871

Scbur	PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA -														
	Unid: HUAPA						MÊS:								
Equip.	BALCÃO 1		BALCÃO 2		BALCÃO 3		BALCÃO 4		BALCÃO 5		BALCÃO 6		Ação	Responsável	
	NORMAL		PGS/ DM		BRANDA/ PASTOSA		PASTOSA C/ SAL		EXTRAS		EXTRAS		Corretiva	(Monitor)	
DATA	HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS			Manhã	Tarde
	10	16:30	10	16:30	10	16:30	10	16:30	10	16:30	10	16:30			
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															

Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC nº216/04, de 15/09/04, CVS-5/13, de 09/04/13 e CVS-6/99, de 10/03/99

Observações:

Temperatura Balcões aquecidos :

Acima de 85ºC

GERENTE UNIDADE/SUBSTITUTO

Revisado por Camila Trajano CRN10-0871

Ação corretiva: Ajustar temperatura do equipamento e analisar as condições do produto/ analisar o termômetro/ Trocar o produto para outro equipamento, caso seja necessário.

*Versão 02 Lucas Bragante CRN 4053

Seburi	PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA - CÂMARA / FREEZER												
	UNID: HUAPA MÊS:												
Equip.	Câmara 1		Câmara 2		Freezer 1		Freezer 2		Geladeira		Ação	Responsável	
	Perecíveis		Carnes Resfriada		Congelados diversos		Polpa Congelada		saladas/sobremesas Resfriada		Corretiva	(Monitor)	
DATA	HORAS		HORAS		HORAS		HORAS		HORAS			Manhã	Tarde
	9	17	9	17	9	17	9	17	9	17			
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC nº216/04, de 15/09/04, CVS-5/13, de 09/04/13 e CVS-6/99, de 10/03/99

Resfriados: 0°C a 5°C - sobremesas, frios, sucos, pães e demais alimentos preparados.

Até 10°C - Hortifruti

Carnes Resfriada: 0° C a 4° C

Peixes: < -18°C, com tolerância até -11°C por 30 dias/ Pescado resfriado: maximo 2°(3d)

Até 7°C - Leite e derivados

Geladeira: 0°C a 4°C

Congelados: < -18°C a -11°C

Ação corretiva: Ajustar temperatura do equipamento e analisar as condições do produto/ analisar o termômetro/ Trocar o produto para outro equipamento, caso seja necessário.

*Versão 01

Observações:

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 01**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de pisos, rodapés e ralos	Pág: 1/1

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada do piso, rodapés e ralos.

LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Almoxarifado	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Rodo
- Pá para lixo
- Fibra de uso geral
- Pano para chão
- Balde
- Detergente clorado
- Vassoura
- Enceradeira
- Mangueira
- Esfregão

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico;
- Diluição: Seguir recomendação do fabricante.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Frequência: após o termino de cada refeição: desjejum, almoço e jantar ou sempre que necessário.

- Recolher os resíduos com rodo e pano e pá;
- Abrir o ralos;
- Molhar o piso com detergente para pisos diluído em água;
- Esfregar com auxílio de vassoura ou enceradeira ou esfregão;
- Retirar o excesso de detergente com auxílio de rodo;
- Enxaguar com água limpa utilizando balde ou mangueira de água;
- Secar com pano umedecido em solução clorada;
- Fechar os ralos;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha de higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Lavar novamente caso haja manchas, resíduos e se o piso estiver escorregadio indicando presença de gorduras;

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização.

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 02**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de paredes	Pág: 1/1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene adequada das paredes.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Balde
- Esfregão;
- Detergente clorado
- Mangueira
- Escada

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança;
- Diluição: Seguir a recomendação do fabricante.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência- semanal:

- Retirar ou proteger todos os alimentos ou utensílios próximos a área ser higienizada;
- Tampar com fita isolante todas as tomadas da área a ser limpa;
- Colocar a esponja de uso geral no esfregão;
- Umedecer a superfície com água e solução detergente;
- Usar a escada para limpar partes mais altas se estiver fora do alcance;
- Esfregar com esponja ou esfregão em movimentos de cima para baixo ou de dentro para fora. Iniciar com as partes altas;
- Enxaguar com água fazendo uso de balde pequeno ou mangueira ou pano descartável umedecido em água (caso não possa molhar o local);
- Enxaguar com solução clorada com uso de balde pequeno;
- Deixar secar naturalmente.
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se as paredes estão visivelmente limpas (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento caso seja necessário,

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**
Atualizado em 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 03**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de bancadas e superfícies de manipulação	Pág: 1/1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene de bancadas e superfícies de manipulação para evitar riscos de contaminação nas diversas etapas de manipulação de alimentos	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliares de Cozinha Geral, Auxiliares de Cozinha Dietética, Auxiliar de Serviços Gerais, Copeiras

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso Geral
- Detergente clorado
- Álcool 70 %
- Rodo de pia
- Balde plástico

CUIDADOS ESPECIAIS

- Diluição: Seguir recomendação do fabricante.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Lavar diariamente a cada troca de tarefa.
- Retirar os alimentos depositados sobre as bancadas;
- Retirar o excesso de resíduos com água;
- Esfregar com a esponja e detergente clorado;
- Enxaguar utilizando a jarra plástica;
- Retirar o excesso de água com rodo de pia;
- Desinfetar borrifando álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Caso as bancadas e superfícies não estejam visivelmente limpos (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização.

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**
Atualizado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 04**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de luminárias, interruptores e tomadas	Folha: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada das luminárias, interruptores e tomadas.

LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Almoxarifado	Auxiliar de Serviços Gerais e Funcionário da manutenção

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Álcool 70%;
- Andaimes
- Escada

CUIDADOS ESPECIAIS

- A higienização das luminárias é feita pelo funcionário da manutenção.
- EPI: avental de vinil, óculos de segurança, luva látex e mascara;
- Diluição Detergente: Seguir a recomendação do fabricante.
- Nunca jogar água nos interruptores, tomadas e luminárias, pois há risco de choques e danos a pessoas e equipamentos.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

1) Limpeza das luminárias: Frequência Mensal

1.1. O funcionário da manutenção:

- Desligar a parte elétrica das luminárias a serem retiradas;
- Montar o andaime (se o teto for baixo pode ser usada a escada);
- Retirar a luminária;
- Desmontar a luminária retirando o vidro de proteção;
- Montar e recolocar a luminária após a limpeza feita pelo auxiliar operacional.

1.2. Auxiliar operacional:

- Levar a luminária desmontada para a pia de pré higienização da área de recebimento de gêneros alimentícios;
- Retirar o excesso de sujeira, inclusive insetos e teias de aranha, com pano úmido;
- Esfregar o suporte e a proteção com fibra de uso geral embebida em detergente;
- Enxaguar com pano úmido em água para retirar o detergente. Nunca jogar água;
- Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
- Entregar a luminária para o funcionário da manutenção;

2) Higienização das tomadas e interruptores: Freqüência semanal

- Passar pano seco embebido em álcool 70 %.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 05**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de portas e maçanetas	Pag: 1/1

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada das portas e maçanetas para evitar os riscos de contaminação nas diversas etapas de manipulação de alimentos

LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Almoxarifado	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso Geral
- Detergente clorado
- Álcool 70 %
- Pano descartável
- Balde plástico
- Mangueira

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança;
- Diluição Detergente: Seguir recomendação do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência semanal: Portas
Freqüência diária: maçanetas

Porta de madeira (sala nutricionista, almoxarifado e banheiros)

- Esfregar com esponja embebida em detergente clorado;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70 % e friccionar com pano descartável limpo.

Porta de grades com tinta lavável (porta de entrada de recebimento)

- Esfregar com esponja embebida em detergente clorado;
- Enxaguar com água usando mangueira ou balde plástico;
- Desinfetar com álcool 70 %;
- Deixar secar naturalmente.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se as portas e maçanetas estão visivelmente limpas (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento caso seja necessário,

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Controle de Higiene de Ambientes

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**
Atualizado em :29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 06**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de Pia	Pág: 1/1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene de pias de manipulação para evitar riscos de contaminação nas diversas etapas de manipulação de alimentos	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliares de Cozinha Geral, Auxiliar de Serviços Gerais, Cozinheiro Geral, Cozinheiro Dietético, Copeiras

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso Geral
- Detergente clorado
- Álcool 70 %
- Balde plástico

CUIDADOS ESPECIAIS

- Diluição: Seguir a recomendação do fabricante.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Lavar diariamente a cada troca de tarefa.
- Retirar o excesso de resíduos (cascas) com as mãos de dentro da pia e do ralo e jogá-los na lixeira;
- Esfregar com a esponja e detergente clorado;
- Enxaguar utilizando balde plástico;
- Retirar o excesso de água;
- Desinfetar borrifando álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Caso as bancadas e superfícies não estejam visivelmente limpas (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 07**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de janelas – parte interna	Pag: 1/1

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene de adequada das janelas para evitar os riscos de contaminação nas diversas etapas de manipulação de alimentos

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Balde
- Esfregão;
- Detergente clorado;
- Álcool 70 %
- Escada

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança;
- Diluição detergente: Seguir a recomendação do fabricante;
- A parte externa das janelas do refeitório e da sala das técnicas e é feita por empresa terceirizada mensalmente.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência semanal parte interna:

- Esfregar com esponja embebida em detergente;
- Utilizar escada e esfregão nas partes altas se necessário;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70 % e friccionar com pano descartável.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se as janelas estão visivelmente limpas (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento caso seja necessário,

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 08**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de Geladeira	Pág 1/1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene adequada da geladeira para evitar os riscos de contaminação na etapa de armazenamento de alimentos	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliar de serviços gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Alcool 70 %

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança;
- Diluição detergente: Seguir recomendações do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência semanal:
- Retirar os produtos da geladeira e transferi-los provisoriamente para outro equipamento de refrigeração;
- Desligar da tomada;
- Retirar as partes móveis;
- Esfregar com esponja embebida em detergente a parte interna e externa fixas;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável;
- Lavar as partes móveis com detergente e enxaguar em água corrente;
- Desinfetar com álcool 70%;
- Encaixar as parte móveis na geladeira;
- Ligar o equipamento;
- Recolocar os produtos;

Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não resíduos ou manchas e repetir o procedimento caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**
Atualizado em : 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada de liquidificadores para evitar os riscos de contaminação.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Copeira

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Álcool 70%;
- Detergente clorado

CUIDADOS ESPECIAIS

- Não molhar o motor do equipamento;
- Diluição detergente: Seguir as recomendações do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência diária logo após o uso.

1) LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE PEDAL (não desmontável):
   - Retirar o liquidificador da tomada;
   - Enxaguar com água para retirar o excesso de resíduos dentro do copo;
   - Virar o copo para baixo para escorrer o excesso de resíduos;
   - Esfregar o copo por dentro com fibra de uso geral e detergente clorado;
   - Enxaguar com água para retirar o detergente de dentro do copo e virar o copo para escorrê-lo;
   - Esfregar a parte externa do copo, o suporte, o pedal e corpo do motor com fibra embebida em detergente;
   - Retirar o detergente com pano descartável umedecido em água limpa;
   - Borrifar álcool 70 % em todo o liquidificador;
   - Secar friccionando com pano descartável limpo.

2) LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DESMONTÁVEL E LIQUIDIFICADOR DE USO DOMÉSTICO

A base elétrica:

- Retirar o copo;
- Esfregar toda a base do liquidificador com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável.

O copo:

- Desmontar em partes: copo, hélice, tampa e borracha;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;

• Deixar secar naturalmente em bandeja limpa e desinfetada; • Borrifar álcool 70 % na hora do uso.
AÇÕES CORRETIVAS
• Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.
REFERÊNCIAS
RDC 216/2004
ANEXOS
• Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 010**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização da cafeteira de Cozinha	Pag: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada da cafeteira de coar café para evitar os riscos de contaminação.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Copeira

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Álcool 70%;
- Caneco de alumínio;
- Balde plástico

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança;
- Diluição: Seguir a recomendação do fabricante.
- Atenção ao nível de água para não queimar a resistência do equipamento.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência diária logo após o uso.
  - Retirar a cafeteira da tomada;
  - Retirar a água quente do nivelador utilizando caneco de alumínio;
  - Deixar esfriar o equipamento;
  - Retirar o coador de café e jogar a borra no lixo;
  - Enxaguar o coador de café em água corrente até retirar os resíduos;
  - Abrir a as torneiras da cafeteira para escoar o resto de café utilizando um caneco de alumínio e desprezar os restos;
  - Esfregar a parte interna e externa com fibra de uso geral embebida em detergente clorado;
  - Esfregar os bicos das torneiras;
  - Enxaguar com água para retirar o detergente usando um baldinho;
  - Escoar a água interna pelas torneiras;
  - Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
  - Secar friccionando com pano descartável limpo.
  - Passar o coador de café em água quente;
  - Recolocar o coador na cafeteira;
  - Colocar água no orifício de nível até o marcador;
  - Ligar o equipamento.
  - Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01 /2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01 /2020	**Responsável: Lucas Bragante**

Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 11**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização da cafeteira do refeitório	Pag: 1/1

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada da cafeteira do refeitório para evitar os riscos de contaminação.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Refeitório HMMC	Copeira.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente neutro kalyclean NT 711
- Álcool 70%;
- Caneco de alumínio;
- Balde plástico

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex e avental plástico;
- Diluição: Seguir a recomendação do fabricante;
- Atenção o nível de água para não queimar a resistência do equipamento.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência diária logo após o uso.
  - Retirar a cafeteira da tomada;
  - Deixar esfriar o equipamento;
  - Abrir a as torneiras da cafeteira para escoar o resto de café e água quente utilizando um caneco de alumínio e desprezar os restos;
  - Esfregar a parte interna e externa com fibra de uso geral embebida em detergente neutro;
  - Esfregar os bicos das torneiras;
  - Enxaguar com água para retirar o detergente por dentro;
  - Escoar a água interna pelas torneiras;
  - Enxaguar a parte externa com pano descartável umedecido em água;
  - Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
  - Secar friccionando com pano descartável limpo a parte interna e externa.
  - Colocar água no orifício de nível até o marcador;
  - Ligar o equipamento.
  - Registrar na planilha Rotina de Higienização

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e manchas e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 012**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de Freezer	Página 1 de 1

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada de freezers para evitar os riscos de contaminação na etapa de armazenamento de alimentos

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado;
- Alcool 70 %

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição detergente: Seguir recomendação do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência semanal:

- Retirar os produtos do freezer e transferi-los provisoriamente para outro equipamento de refrigeração;
- Desligar da tomada;
- Deixar o freezer descongelar naturalmente. No caso de urgência descongelar com água fria;
- Levar o freezer para a pia da área de recebimento;
- Cobrir a área do motor com um saco plástico para não molhar;
- Retirar os resíduos de dentro do freezer com auxilio de pano descartável;
- Esfregar a parte interna e externa com esponja embebida em detergente;
- Retirar a borracha de vedação e esfregar com esponja todas as frestas das tampas;
- Enxaguar com água corrente usando a mangueira. Na lateral do motor do freezer não usar a mangueira, usar pano descartável umedecido em água para não molhar o motor;
- Recolocar a borracha de vedação na tampa;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável;
- Ligar o equipamento;
- Aguardar por 10 minutos para resfriar;
- Recolocar os produtos;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

Verificar se não há a presença de resíduos ou manchas e repetir o procedimento caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	Responsável: Raquel Suellen

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 013**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR DO	Data: 29/01/2020
	Higienização das Câmaras frigoríficas	Pág: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada das câmaras frigoríficas.

LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliar Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral;
- Pano descartável;
- Balde;
- Esfregão;
- Detergente neutro;
- Sanitizante;
- Mangueira;
- Alcool 70%

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança;
- Diluição Detergente nutro (seguir as orientações do fabricante);
- Diluição Sanitizante (seguir as orientações do fabricante).

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência semanal:

1) Iniciar lavando as prateleiras
- Retirar os alimentos das prateleiras e colocá-los em outro equipamento disponível: freezer ou geladeira. No caso de frutas, verduras e legumes deixar em temperatura ambiente por no máximo 30 minutos;
- Esfregar as prateleiras com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira;
- Enxaguar com solução clorada fazendo uso de balde;
- Deixar as prateleiras secarem naturalmente;

2) Lavar as paredes:
- Colocar a esponja de uso geral no esfregão;
- Umedecer a superfície com água e solução detergente;
- Esfregar com esponja ou esfregão em movimentos de cima para baixo ou de dentro para fora. Iniciar com as partes altas;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira;
- Enxaguar com solução clorada com uso de balde pequeno;
- Deixar secar naturalmente.

3) Lavar as portas e maçanetas
- Esfregar com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira;
- Sanitizar com Álcool 70 %;
- Secar com pano descartável.

4) Recolocar os alimentos nas prateleiras;
5) Fechar a câmara fria;
6) Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se as paredes estão visivelmente limpas, sem resíduos ou mofo, repetir o procedimento caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização.

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 14	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de equipamentos em geral	Folha: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada dos equipamentos em geral para evitar os riscos de contaminação. Inclui neste procedimento: cortador de frios, cilindro de massas, processadores de alimentos, descascador de legumes, máquina de gelo, refresqueira e outros equipamentos de pequeno porte que não tenha procedimento específico.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Auxiliar de serviços gerais, Auxiliares de cozinha geral e dietética, copeiras.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Álcool 70%;

CUIDADOS ESPECIAIS

- Não molhar o motor do equipamento;
- Diluição detergente: Seguir a recomendação do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência diária logo após o uso.

1) EQUIPAMENTOS COM PARTES NÃO DESMONTÁVEIS:
   - Retirar o equipamento da tomada;
   - Enxaguar com pano descartável úmido para retirar o excesso de resíduos do equipamento;
   - Esfregar o equipamento com fibra de uso geral embebida em detergente neutro: a parte externa e interna, o suporte, o pedal e corpo do motor;
   - Enxaguar com pano úmido em água para retirar o detergente;
   - Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
   - Secar friccionando com pano descartável limpo e cobrir com plástico.
2) EQUIPAMENTOS COM PARTE DESMONTÁVEL

A base elétrica:

- Retirar as partes móveis;
- Esfregar toda a base do equipamento com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável.

As partes móveis:

- Desmontar as partes: lâminas, copo, hélice, tampa, borrachas, etc;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar as partes com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar imerso em solução clorada por 10 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar secar naturalmente em bandeja limpa e desinfetada;

• Montar as partes móveis no equipamento; **Borrifar álcool 70 % na hora do uso.**
AÇÕES CORRETIVAS
• Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.
REFERÊNCIAS
RDC 216/2004
ANEXOS
• Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 015	Versão: 0003
+Sabor	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de fornos	Folha: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada do forno.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Auxiliares de cozinha Geral e Dietetica, Primeiro, segundo e terceiro cozinheiro, confeiteiro

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Álcool 70%;
- Detergente desincrustante

CUIDADOS ESPECIAIS

- EPI: avental de vinil, óculos de segurança, luva látex e mascara;
- Diluição detergente clorado: segunda a orientação do fabricante
- Diluição detergente desincrustante: segundo a orientação do fabricante
- Nunca jogar água nos fornos elétricos para não molhar, pois há risco de choque e danos ao equipamento. E no caso dos fornos a gás para não molhar a lã de vidro e a pedra danificando ao equipamento.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência semanal:
  - Retirar o equipamento da tomada no caso se for elétrico;
  - Deixar esfriar;
  - Retirar as partes móveis: grades;
  - Enxaguar com pano descartável úmido para retirar o excesso de resíduos do equipamento;
  - Esfregar o equipamento com fibra de uso geral embebida em detergente desengordurante: a parte externa e interna, o suporte, o vidro exceto o motor e o painel de controle elétrico;
  - Enxaguar com pano úmido em água para retirar o desengordurante. Nunca jogar água;
  - Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
  - Lavar as partes móveis:
  - Esfregar todas as partes móveis com esponja embebida em **desengordurante;**
  - Enxaguar em água corrente;
  - Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável;
  - Recolocar no forno.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 016	Versão: 0003
+Sabor	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de fogões e chapas quentes	Folha: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada dos fogões.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Auxiliar Operacional, Auxiliares de cozinha geral e dietética, cozinheiro confeiteiro.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Álcool 70%;
- Detergente desincrustante
- Mangueira
- Balde

CUIDADOS ESPECIAIS

- EPI: avental de vinil, óculos de segurança, luva látex e mascara;
- Diluição de detergente desincrustante: segundo recomendações do fabricante
- Nunca jogar água nos queimadores ainda quentes para não danificar o equipamento.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência diária após o uso semanal:
  - Deixar esfriar;
  - Retirar as partes móveis: grades e queimadores;
  - Retirar o excesso de resíduos da chapa com espátula;
  - Esfregar o equipamento com fibra de uso geral embebida em detergente desengordurante: a parte externa e interna e o suporte (pés);
  - Enxaguar com água corrente usando balde ou mangueira para retirar o desengordurante;
  - Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento e secar com pano descartável;
  - Lavar as partes móveis:
  - Esfregar todas as partes móveis com esponja embebida em desengordurante;
  - Enxaguar em água corrente;
  - Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável;
  - Recolocar as partes móveis.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 017	Versão: 0003
+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de Descascador de Legumes	Folha: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene adequada do descascador de legumes para evitar os riscos de contaminação

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Auxiliar de serviços gerais. Copeira

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Álcool 70%;
- Solução clorada a 200 ppm

CUIDADOS ESPECIAIS

- Não molhar o motor do equipamento;
- Diluição Detergente: Seguir as recomendações do fabricante;
- Diluição Solução clorada: Seguir as recomendações do fabricante.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Freqüência diária logo após o uso.

1)EQUIPAMENTOS COM PARTES NÃO DESMONTÁVEIS:

- Retirar o equipamento da tomada;
- Enxaguar com pano descartável úmido para retirar o excesso de resíduos do equipamento;
- Esfregar o equipamento com fibra de uso geral embebida em detergente neutro: a parte externa e interna, o suporte, o pedal e corpo do motor;
- Enxaguar com pano úmido em água para retirar o detergente;
- Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
- Secar friccionando com pano descartável limpo;
- Cobrir com plástico.

EQUIPAMENTOS COM PARTE DESMONTÁVEL

A base elétrica:

- Retirar as partes móveis;
- Esfregar toda a base do equipamento com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável.

As partes móveis:

- Desmontar as partes: lâminas, copo, hélice, tampa, borrachas, etc;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar as partes com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar imerso em solução clorada por 10 minutos;

- Deixar secar naturalmente em bandeja limpa e desinfetada;
- Montar as partes móveis no equipamento;
- Borrifar álcool 70 % na hora do uso.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 018**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização Balança	Folha: 1/2

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene adequada da balança para evitar os riscos de contaminação.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Magarefe, Auxiliar de cozinha, ASG

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Álcool 70%;
- Máquina lava louças

CUIDADOS ESPECIAIS

- Diluição detergente clorado: segundo recomendações do fabricante

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Frequência diária logo após o uso.
  - Retirar o excesso de alimento;
  - Esfregar com fibra de uso geral embebida em detergente clorado;
  - Colocar na máquina de lavar louças;
  - Retirar ao termino do ciclo da máquina e esperar 40 segundos para secagem;
  - Borrifar álcool 70 % em toda superfície;
  - Guardar com de forma que fique seca e com passagem de ar;
  - Deixar de molho em solução clorada de um dia para o outro, uma vez por semana.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 019	Versão: 0003
+Sabor	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de coifa	Pág: 1/1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene adequada das coifas.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliar Serviços Gerais
RECURSOS NECESSÁRIOS	
• Fibra de uso geral • Pano descartável • Balde • Esfregão;	• Detergente clorado • Mangueira • Escada
CUIDADOS ESPECIAIS	
• Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança; • Diluição detergente clorado: segundo as recomendações do fabricante	
SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO	
Frequência- semanal: • Retirar ou proteger todos os alimentos ou utensílios próximos a área ser higienizada; • Tampar com fita isolante todas as tomadas da área a ser limpa; • Colocar a esponja de uso geral no esfregão; • Umedecer a superfície com água e solução detergente; • Usar a escada para limpar partes mais altas se estiver fora do alcance; • Esfregar com esponja ou esfregão em movimentos de cima para baixo ou de dentro para fora. Iniciar com as partes altas; • Enxaguar com água fazendo uso de balde pequeno ou mangueira ou pano descartável umedecido em água (caso não possa molhar o local); • Enxaguar com solução clorada com uso de balde pequeno; • Deixar secar naturalmente. • Registrar na planilha Rotina de Higienização.	
AÇÕES CORRETIVAS	
• Verificar se as paredes estão visivelmente limpas (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento caso seja necessário,	
REFERÊNCIAS	
RDC 216/2004	
ANEXOS	
• Planilha de Rotina de Higienização	
Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 20**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de balcões térmicos	Pag: 1/1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene adequada de balcões térmicos para evitar os riscos de contaminação.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Esponja
- Pano descartável
- Álcool 70%;
- Detergente clorado

CUIDADOS ESPECIAIS

- Não utilizar produtos abrasivos que podem riscar o balcão.
- Não molhar a parte elétrica do equipamento para não danificá-lo.
- Diluição detergente: Seguir as recomendações do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Após o uso, desligar o balcão térmico.
- Lavar o balcão térmico com água e detergente clorado.
- Esfregar com o lado macio (amarelo) da esponja.
- Não utilizar produtos abrasivos que podem riscar o balcão.
- Não molhar a parte elétrica do equipamento para não danificá-lo.
- Borrifar álcool 70º e friccionar com papel toalha.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos incrustados e repetir o processo se necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higienização das garrafas térmicas usadas para servir líquidos quentes para o paciente.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Copas e Cozinha	Copeiras

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Esponja dupla face
- Escova
- Detergente
- Solução clorada

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex e avental plástico;
- Diluição Detergente: Seguir as recomendações do fabricante.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

1) Frequência diária após desjejum, lanche da tarde:
   Quem: Copeiras
   Onde: Copa

- Abrir a tampa e derramar na pia os restos de leite e café da garrafa;
- Fazer a pré-lavagem enxaguando a garrafa com água corrente;
- Esfregar com esponja dupla face a parte externa e a tampa da garrafa;
- Esfregar com escova de mamadeira a parte interna da garrafa;
- Enxaguar em água corrente;
- Encher garrafa e as tampas em solução clorada por 15 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Colocar as garrafas nas caixas plásticas vazadas higienizadas;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

No período noturno:
Frequência diária após ceia:
Quem: Copeiras
Onde: Cozinha

- Abrir a tampa e derramar na pia os restos de leite e café da garrafa;
- Fazer a pré-lavagem enxaguando a garrafa com água corrente;
- Esfregar com esponja dupla face a parte externa e a tampa da garrafa;
- Esfregar com escova de mamadeira a parte interna da garrafa;
- Enxaguar em água corrente;
- Encher garrafa e as tampas em solução clorada por 15 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Colocar as garrafas nas caixas plásticas vazadas higienizadas;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

2) Frequência semanal: 01 vez por semana

Abrir a base da garrafa e desmontá-la totalmente para lavá-la internamente; Seguir o procedimento de limpeza e sanitização diária item 01.
AÇÕES CORRETIVAS
• Verificar se não há resíduos/incrustações e repetir o processo caso necessário • Solicitar a troca das garrafas em caso de rachaduras ou infiltrações na base térmica da espuma.
REFERÊNCIAS
RDC 216/2004
ANEXOS
• Planilha de Rotina de Higienização;

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**
Alterado em 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 023**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização das garrafas térmicas do refeitorio.	Página 1 de 2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higienização das garrafas térmica usadas para servir líquidos no refeitório.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha Área de lavagem	Copeiras

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Escova de mamadeira
- Detergente clorado
- Caixa plástica

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex e avental plástico;
- Diluição Detergente: Seguir as recomendações do fabricante

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência diária após desjejum, lanche e ceia ou uso das garrafas:

- Abrir a tampa e derramar na pia os restos de leite e café da garrafa;
- Fazer a pré lavagem enxaguando a garrafa com água corrente;
- Retirar a torneira da garrafa desparafusando-a por dentro da garrafa;
- Separar a torneira e tampa da garrafa;
- Esfregar com esponja de uso geral a parte externa e interna da garrafa;
- Enxaguar a garrafa em água corrente;
- Esfregar com escova de mamadeira as torneiras e com esponjas a tampa;
- Enxaguar com água corrente;
- Deixar de molho em caixa plástica a torneira e a tampa em solução clorada por 15 minutos;
- Enxaguar as torneiras e tampas com água corrente;
- Recolocar a torneira na garrafa;
- Encher a garrafa de água;
- Colocar o sanitizante conforme o tamanho da garrafa;
- Deixar a garrafa na bancada;

Na hora do uso:

- Retirar a água com solução clorada e desprezar;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar secar naturalmente;
- Encher de água quente a garrafa que será usada para café ou leite;
- Deixar até a hora do uso;
- Retirar a água quente;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não resíduos ou incrustações e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

ANEXOS	
• Planilha de Rotina de Higienização;	
Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 024**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de placas de altileno	Página 1 de 1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização de placas de altileno usadas no preparo para evitar contaminação dos alimentos.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Área de preparo de saladas, Área de pequenas refeições	Auxiliares de cozinha geral Copeiros de refeitório Confeiteiro
RECURSOS NECESSÁRIOS	
• Solução clorada a 200 ppm; • Caixa de polietileno • Fita dosadora de cloro na água	
CUIDADOS ESPECIAIS	
• Diluição: Seguir as recomendações do fabricante.	
SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO	
Freqüência: Após o uso • Lavar as placas de altileno com esponja e detergente clorado; • Enxaguar em água corrente; • Fazer o preparo da solução clorada na caixa de polietileno de acordo com o volume de água, trocando-a diariamente. • Verificar a dosagem do cloro com a fita dosadora se está a 200 ppm; • Mergulhar as placas na solução clorada; • Enxaguar em água corrente uma a uma na hora do uso; • Registrar em planilhas de solução clorada.	
AÇÕES CORRETIVAS	
• Acrescentar mais sanitizante caso a fita dosadora acuse dosagem de cloro menor que 200 ppm.	
REFERÊNCIAS	
RDC 216/2004	
ANEXOS	
• Planilha Rotina de Higienização	
Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 025**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de Utensílios na cozinha	Página 1 de 1

Estabelecer os procedimentos de higiene dos utensílios utilizados na cozinha.

LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Área de lavagem	Auxiliar de serviços gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibraço
- Pano descartável
- Detergente clorado
- Detergente desengordurante
- Caixa branca de polietileno

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança;
- Diluição Detergente: Seguir as recomendações do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

1) Utensílios em geral: panelas, tampas, conchas, escumadeiras, remos, facas de corte, cubas de inox e tabuleiros.

- Fazer a pré lavagem retirando os resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente clorado;
- Se tiver incrustações de difícil remoção passar desengordurante e deixar de molho por no mínimo 5 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar escoar o excesso de água emborcado na pia de apoio;
- Colocar na prateleira emborcada para baixo;
- Borrifar álcool 70 % na hora do uso nos utensílios que não sofrerão ação do calor do forno ou fogão (conchas, escumadeiras, cubas para alimentos frios, etc)

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos ou incrustações nos utensílios e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Higienização de Utensílios
- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 026**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de prateleiras	Folha: 1/1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene adequada das prateleiras para evitar os riscos de contaminação nas diversas etapas de armazenamento de alimentos	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha geral	Estoquista Auxiliar de estoque ASG

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Esponja de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorato;
- Álcool 70%;

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, óculos de proteção, bota de PVC, avental plástico;
- Diluição Detergente clorato: segundo recomendações do fornecedor

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência quinzenal:

- Retirar os produtos da prateleira;
- Esfregar com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70 % e friccionar com pano descartável;
- Recolocar os produtos na prateleira.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se as prateleiras estão visivelmente limpas (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento caso seja necessário,

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higiene dos utensílios utilizados no refeitório.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha Copa de higienização de louças	Auxiliar de Serviços Gerais.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Esponja dupla face
- Pano descartável
- Detergente neutro;
- Alcool 70 %
- Caixa branca de polietileno
- Escorredor de louças

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição: Seguir a recomendação do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

1) Utensílios em geral: Pratos, pires, copos de vidro, xícaras, jarras, saladeiras, bandejas e balde de gelo.

- Retirar os utensílios do guichê de devolução de utensílios;
- Retirar os restos dos pratos (guardanapos, palitos, restos alimentares, etc) com esponja e jogar na lixeira;
- Fazer a pré lavagem retirando os resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar escoar o excesso de água emborcado na pia de apoio ou no escorredor;
- Secar com pano descartável limpo
- Borrifar álcool 70 %;
- Guardar nas prateleiras ou armários até o uso;
- Borrifar álcool 70 % novamente quando for usar.

2) Talheres: garfos, facas, colheres e conchas

- Retirar os talheres do guichê de devolução de utensílios;
- Fazer a pré lavagem retirando os resíduos em água corrente;
- Colocar os talheres imersos em solução detergente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar escoar o excesso de água no escorredor;
- Borrifar álcool 70 %
- Secar com pano descartável limpo;
- Separar por tipo e tamanho;
- Guardar em caixas plásticas nas gavetas dos armários;

• Secar com pano descartável limpo.
AÇÕES CORRETIVAS
• Verificar se não há presença de resíduos ou incrustações nos utensílios e repetir o processo caso seja necessário.
REFERÊNCIAS
RDC 216/2004
ANEXOS
• Planilha de Higienização de Utensílios • Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 028	Versão: 0003
+Sabor	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de Caixas plasticas	Página 1 de 1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização das caixas plásticas utilizado na cozinha e almoxarifado.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Área de lavação	ASG

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Escova
- Balde
- Detergente clorado
- Mangueira

CUIDADOS ESPECIAIS

- São definidas como caixas plásticas: caixas plásticas vazadas para armazenamento de frutas, legumes e verduras e caixas não vazadas para acondicionamento de alimentos;
- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição detergente clorada: segundo as recomendações do fabricante

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Frequência diária conforme o uso:

- Desocupar a caixa e levá-la para a área de lavagem;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente clorado;
- Esfregar com escova as partes mais sujas ou com reentrâncias;
- Enxaguar em água corrente fazendo uso de mangueira;
- Deixar secar naturalmente;
- Levar para área de caixas limpas;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos ou incrustações e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização;

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 29**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de Lixo Produção	Página 1 de 1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização dos containers lixo utilizado na cozinha.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Auxiliar Operacional

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Escova
- Balde
- Detergente Clorado
- Mangueira

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição Detergente Clorado: Seguir as recomendações do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Frequência Diário:

- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Esfregar com escova as partes mais sujas ou com reentrâncias;
- Enxaguar em água corrente fazendo em uso de mangueira;
- Deixar secar naturalmente;
- Levar para área que será utilizado.
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos ou incrustações e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização;

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 030**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de Lixeiras	Página 1 de 1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização das lixeiras externas.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Área de lavagem de contêiner (área externa a cozinha)	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Escova
- Balde
- Detergente Clorado;
- Mangueira

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex azul, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição Detergente Clorado;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência diária período noturno:

- Recolher o lixo e desocupar a lixeira;
- Levar para a área de lavagem de container;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Esfregar com escova as partes mais sujas ou com reentrâncias;
- Enxaguar em água corrente fazendo em uso de mangueira;
- Enxaguar com solução clorada;
- Deixar secar naturalmente;
- Revestir com saco de lixo preto;
- Levar para área que será utilizado;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos ou incrustações e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização;

Elaborado em: 29/01/20	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/20	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 031**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização dos carrinhos de transportes das refeições	Página 1 de 2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higienização adequada dos carrinhos de transporte de refeições até o leito para alimentação do pacientes.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha	Copeiras

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Pano descartável
- Detergente clorado;
- Alcool 70 %

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição detergente clorado: segundo recomendações do fabricante

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

1) Higienização completa do carrinho: freqüência diária 01 vez ao dia na área de lavagem de caixas na cozinha

- Retirar as bandejas e alimentos do carrinho;
- Levar para a área de lavagem de caixas;
- Fazer a pré lavagem retirando os resíduos com água corrente;
- Esfregar o detergente clorado embebido em fibra de uso geral;
- Esfregar a parte interna, externa, portas e inclusive rodas;
- Enxaguar em água corrente;
- Borrifar álcool 70 %;
- Secar com pano descartável;

2) Limpeza após as refeições

- Retirar as bandejas e alimentos do carrinho;
- Esfregar o detergente clarado embebido em fibra de uso geral;
- Passar pano descartável umedecido em água para retirar o detergente;
- Borrifar álcool 70 %;
- Secar com pano descartável;

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não resíduos, incrustações ou manchas nos carrinhos e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 28/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 032**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de Mesas e Cadeiras do refeitório	Página 1 de 1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização das mesas e cadeiras utilizadas no refeitório	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Refeitório	Auxiliar de serviços gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Escova
- Balde
- Detergente clorado
- Mangueira

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição detergente: Seguir as recomendações do fabricante

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Freqüência semanal:

- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente clorado;
- Esfregar com escova as partes mais sujas ou com reentrâncias;
- Enxaguar em água corrente fazendo em uso de mangueira;
- Deixar secar naturalmente;
- Levar para área que será utilizado;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos ou incrustações, repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização;

Elaborado em: 29/01/20	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/20	**Responsável: Lucas Bragante**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 033	Versão: 0003
+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização de Pallets	Página 1 de 1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização dos pallets utilizado na cozinha e almoxarifado.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha Área externa de lavagem de caixas	Auxiliar de Serviços Gerais

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Fibra de uso geral
- Escova
- Balde
- Detergente clorado
- Mangueira

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex, bota de PVC e avental plástico;
- Diluição Detergente: Seguir recomendações do fabricante;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Frequência semanal:

- Desocupar o pallet e levá-lo para a área de lavagem de caixas;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente clorado;
- Esfregar com escova as partes mais sujas ou com reentrâncias;
- Enxaguar em água corrente fazendo em uso de mangueira;
- Deixar secar naturalmente;
- Levar para área que será utilizado.
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos ou incrustações e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização;

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

+Sabor GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO	**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 037**	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/20
	Higienização das garrafas plásticas dos pacientes	Página 1 de 1

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização das garrafas térmicas de 1 litro usadas para servir água para o paciente.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	**RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO**
Cozinha	Copeira

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Esponja dupla face
- Escova
- Detergente clorado

CUIDADOS ESPECIAIS

- Usar de EPI: luva látex e avental plástico;
- Diluição Detergente: Seguir a recomendação do fabricante

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

1) Frequência diária: Após cada troca

Nas copas:

- Abrir a tampa e derramar na pia os restos de água da garrafa;
- Esfregar com esponja dupla face a parte externa, interna e a tampa da garrafa;
- Enxaguar em água corrente;
- Imergir a garrafa e as tampas em solução clorada de S322 por 15 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Colocar as garrafas nas caixas plásticas vazadas higienizadas;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização.

AÇÕES CORRETIVAS

- Verificar se não há resíduos ou incrustações e repetir o processo caso seja necessário.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha de Rotina de Higienização;

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP 058	Versão: 0003
	COZINHA MAIS SABOR	Data: 29/01/2020
	Higienização de Hortifruti	Pag: 1/2

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de higienização de hortifrúti para evitar contaminação dos alimentos.

LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha : Área de preparo de Saladas.	Copeira

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Solução clorada;
- Caixa de polietileno
- Fita dosadora de cloro na água

CUIDADOS ESPECIAIS

- Sanitizar todos os hortifruti que são consumidos crus, inclusive as frutas que não são consumidas com casca (por exemplo, laranja, mexerica/tangerina e outras).
- A banana é a única fruta que é somente enxaguada e não se usa solução clorada;
- Os alimentos que sofrem ação do calor a temperatura superior a 74^0C também são submetidos à sanitização, de forma a evitar contaminação cruzada tais como couve, chicória, espinafre, cheiro verde e brócolis que serão refogados.
- Diluição: Seguir a recomendação do fabricante.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

- Fazer a seleção para eliminar o que não pode ser aproveitado;
- Fazer o preparo da solução clorada na caixa de polietileno de acordo com o volume de água;
- Verificar a dosagem do cloro com a fita dosadora se está a 200 ppm;
- Lavar em água corrente. No caso de folhosos uma folha de cada vez;
- Mergulhar em solução clorada por 15 minutos;
- Enxaguar em água corrente um a um;
- Acondicionar em recipiente adequado e sanitizado;
- Registrar em planilhas de solução clorada.

AÇÕES CORRETIVAS

- Acrescentar mais sanitizante caso a fita dosadora acuse dosagem de cloro menor que 200 ppm.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004

ANEXOS

- Planilha Rotina de Higienização

Elaborado em: 29/01/2020	**Responsável: Raquel Suellen**
Aprovado em: 29/01/2020	**Responsável: Lucas Bragante**

PPRA

PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS

Redação dada pela Portaria Nº 25, de 29 de Dezembro de 1994

Lei nº 6.154, de 22 de Dezembro de 1977

Portaria MTE nº 3.214, de 08 de Junho de 1978 da Norma Regulamentadora NR-09

17 de Janeiro de 2020 a 16 de Janeiro de 2021

PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS

PPRA 2020/2021

Lei N° 6.514 da Portaria 3.214 da Norma Regulamentadora NR-09

Responsável pela elaboração:

Nome	Paulo Vitor de Souza Costa
NIS	13197212311
CPF	012.762.701-43
Função	Técnico em Segurança do Trabalho - MTE: 23512
Empresa Contratada	LABORATORIO E CENTRO CLÍNICO EIRELI
Endereço	Av. Paranaíba, N° 539, QD. 56, LT. 106
Bairro	Setor Central
Município	Goiânia /GO
E-mail	climt.sst@gmail.com
Telefone	(62) 3225-7648

OBSERVAÇÕES
Responsável pelos códigos do e-Social apenas no momento da elaboração: Os levantamentos ambientais e a respectiva elaboração do PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais) foram realizadas com referência aos códigos do e - Social que vigoram nesta data. Alterações podem acontecer conforme sua evolução.

Goiânia, Janeiro de 2020

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA		
NOME FANTASIA	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA		
CNPJ	03.160.100/0007-69	CNAE PRINCIPAL	5620-1/01
GRUPO DE RISCO	C-23	GRAU DE RISCO	02
ATIVIDADE	FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS		
N° COLABORADORES	40 (QUARENTA)		
SESMT	Conforme grau de risco e número de funcionários desta empresa, de acordo com o Quadro da NR-4, não existe necessidade de constituição do SESMT pela empresa.		
CIPA	De acordo com o Quadro I da Norma Regulamentadora - NR 5, não existe a necessidade da constituição de CIPA. Porém em seu item 5.6.4, a administração deverá designar um responsável pelo cumprimento das atribuições da NR-5, devendo o empregador promover seu treinamento para tal fim, conforme o disposto no item 5.32.2.		
ENDEREÇO	AVENIDA ANHANGUERA N°6479		
BAIRRO	SETOR OESTE		
MUNICÍPIO	GOIANIA/GO		
TELEFONE	3212-2128 / (48) 991601181		
CEP	74110010		

RESPONSÁVEL / ACOMPANHANTE NA EMPRESA DURANTE A INSPEÇÃO DO PPRA:

RAQUEL SUELLEN JEREMIAS DE MORAES FERREIRA CPF: FUNÇÃO: NUTRICIONISTA

RESPONSÁVEL / PELA IMPLEMENTAÇÃO DO PPRA NA EMPRESA:

1) RAQUEL SUELLEN JEREMIAS DE MORAES FERREIRA CPF: FUNÇÃO: NUTRICIONISTA

OBSERVAÇÕES
RESPONSÁVEL PELO GERENCIAMENTO, IMPLEMENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO EM TODAS AS ALTERAÇÕES DO e-SOCIAL NA EMPRESA: é o profissional que ficará responsável pelo acompanhamento das possíveis alterações do e-Social, e que numa eventual mudança de código, a empresa contratante devera entrar em contato com a CLIMT para realizar as devidas adequações

LISTAGEM DE POSTO DE TRABALHO

POSTO DE TRABALHO	HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA	
CNPJ		
ENDEREÇO	AVENIDA DIAMANTE, S/N	
BAIRRO	SETOR CONDE DOS ARCOS	
MUNICÍPIO	APARECIDA DE GOIÂNIA / GO	
QUANTIDADE DE COLABORADORES ALOCADO NO POSTO DE TRABALHO		40

INTRODUÇÃO

A Norma Regulamentadora nº 09 (NR-9), texto aprovado pela Portaria nº 25 de 29/12/1994 (Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1994), que estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA visa à prevenção da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e consequente controle da ocorrência de riscos ambientais de trabalho, existentes na empresa, que podem ser identificados e mensurados, definindo ações para atenuá-los, extingui-los ou mantê-los sob controle.

Este PPRA será válido pelo prazo de 01 (Um) ano, quando então deverá novamente ser reavaliado.

OBJETIVO

O Objetivo do PPRA é apresentar os parâmetros legais e técnicos considerando a preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores através das seguintes etapas.

- **Antecipação:** Atuação do profissional especializado em higiene e segurança do trabalho na fase de elaboração do projeto, com finalidade de reconhecer e intervir nas possibilidades de risco, antes do inicio das atividades do trabalhador.

- **Reconhecimento dos Riscos:** È o momento em que o profissional realiza uma observação assistemática do ambiente de trabalho com a finalidade de identificar os agentes que tenham o potencial de risco para a saúde ou integridade fisica do trabalhador, assim como contaminante do meio ambiente.

- **Avaliação dos Riscos:** Após o reconhecimento dos agentes passiveis de provocarem dano ao trabalhador e meio ambiente, o profissional determina a necessidade de quantificar estes agentes, através de instrumentos de medição.

- **Implantação de Medidas Preventivas:** As condições de risco detectadas serão corrigidas de acordo com planejamento de prioridades e metas, a ser desenvolvido com a empresa. Novas metas/prioridades poderão surgir durante o desenvolvimento deste programa.

- **Avaliação da Eficácia, Registro e Divulgação do Programa:** A metodologia de ação está definida neste documento base onde estão registrados:
  - O reconhecimento dos agentes ambientais;
  - Sua identificação
  - Localização
  - Fonte geradora
  - Avaliação qualitativa ou quantitativa relacionada com o numero de empregados expostos ao risco ambiental identificado.

- **Medidas de Controle:** As medidas de controle incluídas neste documento têm a finalidade de minimizar ou eliminar os riscos do ambiente de trabalho. Deverão ser apresentadas e discutidas na Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA quando está se fizer necessária.

Este documento base devera ficar à disposição de todos os colaboradores, Ministério do Trabalho e Emprego e Sindicato sob guarda da empresa por 20 anos.

METODOLOGIA

As análises das condições de trabalho foram realizadas por seção, levando em consideração, função, descrição do local de trabalho, atividade desenvolvida bem como, a identificação dos riscos potenciais, sobre os quais são sugeridas medidas de controle para sua eliminação ou neutralização.

Além da avaliação quantitativa, monitoramento de riscos que contemplam o programa, como riscos físicos, químicos e biológicos, observou-se também os riscos ergonômicos e de acidentes através de inspeções "In loco" nos ambientes de trabalho.

O QUE É SEGURANÇA DO TRABALHO?

Segurança do trabalho pode ser entendida como os conjuntos de medidas e ações que são adotadas visando diminuir os acidentes de trabalho e doenças ocupacionais e assim proteger a integridade do trabalhador no ambiente de trabalho.

A Segurança do Trabalho atua de diversas maneiras dentro da empresa, sempre buscando adaptar o ambiente de trabalho ao trabalhador. Para isso, são desenvolvidas ações técnicas, administrativas e médicas, algumas ações importantes são:

Estudo da legislação de segurança do trabalho, normas técnicas e responsabilidades do empregador e dos empregados perante a causa segurança;

- Estudo de ambiente de trabalho;
- Análise das causas de acidentes de trabalho;
- Palestras e treinamentos;
- Aplicação de EPCs;
- Aplicação de EPIs;
- Avaliação dos resultados obtidos;
- Eventual correção ou ajuste dos métodos usados;
- Manutenção das ações que deram certo.
- Ações relacionadas à área de medicina do trabalho:
- Exames médicos do PCMSO;
- Avaliação das causas de doença do trabalho;
- Sugestão de medidas corretivas;
- Eventual avaliação psicológica no trabalhador;
- Realização de vacinação de acordo com o risco da função (quando houver);
- Registro e guarda dos dados de acordo com as normas vigentes;

EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.

O quadro de Segurança do Trabalho de uma empresa compõe-se de uma equipe multidisciplinar composta por Técnico de Segurança do Trabalho, Engenheiro de Segurança do Trabalho, Médico do Trabalho e Enfermeiro do Trabalho e Auxiliar de Enfermagem do Trabalho. Estes profissionais formam o que chamamos de SESMT - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho

Existem também outros profissionais ligados a segurança do trabalho e que não fazem parte do SESMT, exemplo, Tecnólogo de Segurança do Trabalho e Fisioterapeuta do Trabalho.

Também os empregados da empresa constituem a CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, que tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador. Seguindo o dimensionamento definido pela NR 4 em algumas empresas o SESMT é formado apenas pelo Técnico de Segurança do Trabalho, nesse caso este único profissional responde pelo SESMT da empresa.

OBJETIVOS DA SEGURANÇA DO TRABALHO

A segurança do trabalho tem como foco a identificação, avaliação e controle das situações de risco a que são expostos os trabalhadores nas mais diversas atividades. Por meio do mapeamento dos riscos, a equipe encarregada elabora uma série de normas, procedimentos e adaptações físicas no ambiente laboral para que haja a redução dos riscos inerentes em cada atividade.

Além disso, há também o estudo de dados estatísticos sobre os acidentes e doenças visando a adoção de medidas preventivas em cada área. Dentre os maiores objetivos podem ser destacadas três vertentes: redução dos acidentes de trabalho, promoção da saúde ocupacional e redução dos riscos de incêndios. É respaldada nessas três vertentes que a segurança do trabalho desenvolve suas atividades.

A SEGURANÇA DO TRABALHO É DEFINIDA POR NORMAS E LEIS.

No Brasil, a Legislação de Segurança do Trabalho compõe-se de Normas Regulamentadoras, leis complementares, como portarias e decretos e também as convenções Internacionais da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil.

ONDE ATUA O PROFISSIONAL DE SEGURANÇA DO TRABALHO?

O profissional de Segurança do Trabalho tem uma área de atuação bastante ampla. Em geral ele atua em fábricas de alimentos, construção civil, hospitais, empresas comerciais e industriais, grandes empresas estatais, mineradoras e de extração, também pode atuar na área rural em empresas agroindustriais. Enfim, onde tiver um trabalhador deverá haver também segurança do Trabalho.

O QUE FAZ CADA UM DOS PROFSSISIONAIS DE SEGURANÇA DO TRABALHO?

A seguir a descrição das atividades dos profissionais de Saúde e Segurança do Trabalho.

ENGENHEIRO DE SEGURANÇA DO TRABALHO.

- Assessora empresas industriais e de outro gênero em assuntos relativos à segurança e higiene do trabalho, examinando locais e condições de trabalho, instalações em geral e material, métodos e processos de fabricação adotados pelo trabalhador, para determinar as necessidades dessas empresas no campo da prevenção de acidentes;
- Inspeciona estabelecimentos fabris, comerciais e de outro gênero, verificando se existem riscos de incêndios, desmoronamentos ou outros perigos, para fornecer indicações quanto às precauções a serem tomadas;
- Promove a aplicação de dispositivos especiais de segurança (EPIs), como óculos de proteção, cintos de segurança, vestuário especial, máscara e outros, determinando aspectos técnicos funcionais e demais características, para prevenir ou diminuir a possibilidade de acidentes;
- Adapta os recursos técnicos e humanos, estudando a adequação da máquina ao homem e do homem à máquina, para proporcionar maior segurança ao trabalhador;
- Executa campanhas educativas sobre prevenção de acidentes, organizando palestras e divulgações nos meios de comunicação, distribuindo publicações e outro material informativo, para conscientizar os trabalhadores e o público, em geral;
- Estuda as ocupações encontradas num estabelecimento fabril, comercial ou de outro gênero, analisando suas características, para avaliar a insalubridade ou periculosidade de tarefas ou operações ligadas à execução do trabalho;
- Realiza estudos sobre acidentes de trabalho e doenças profissionais, consultando técnicos de diversos campos, bibliografia especializada, visitando fábricas e outros estabelecimentos, para determinar as causas desses acidentes e elaborar recomendações de segurança. Trecho retirado do Site Área Seg.

TÉCNICO DE SEGURANÇA DO TRABALHO

- Inspeciona locais, instalações e equipamentos da empresa, observando as condições de trabalho, para determinar fatores e riscos de acidentes;
- Estabelece normas e dispositivos de segurança, sugerindo eventuais modificações nos equipamentos e instalações e verificando sua observância, para prevenir acidentes;
- Inspeciona os postos de combate a incêndios, examinando as mangueiras, hidrantes, extintores e equipamentos de proteção contra incêndios, para certificar-se de suas perfeitas condições de funcionamento;
- Comunica os resultados de suas inspeções, elaborando relatórios, para propor a reparação ou renovação do equipamento de extinção de incêndios e outras medidas de segurança;
- Investiga acidentes ocorridos, examinando as condições da ocorrência, para identificar suas causas e propor as providências cabíveis;
- Mantém contatos com os serviços médico e social da empresa ou de outra instituição, utilizando os meios de comunicação oficiais, para facilitar o atendimento necessário aos acidentados;
- Registra irregularidades ocorridas, anotando-as em formulários próprios e elaborando estatísticas de acidentes, para obter subsídios destinados à melhoria das medidas de segurança;
- Instrui os funcionários da empresa sobre normas de segurança, combate a incêndios e demais medidas de prevenção de acidentes, ministrando palestras e treinamento, para que possam agir acertadamente em casos de emergência;
- Coordena a publicação de matéria sobre segurança no trabalho, preparando instruções e orientando a confecção de cartazes e avisos, para divulgar e desenvolver hábitos de prevenção de acidentes;
- Participa de reuniões sobre segurança no trabalho, fornecendo dados relativos ao assunto, apresentando sugestões e analisando a viabilidade de medidas de segurança propostas, para aperfeiçoar o sistema existente. Trecho retirado do Site Área Seg <http://www.areaseg.com/seg/>.

MÉDICO DO TRABALHO

- Executa exames periódicos de todos os empregados ou em especial daqueles expostos a maior risco de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais, fazendo o exame clínico e/ou interpretando os resultados de exames complementares, para controlar as condições de saúde dos mesmos a assegurar a continuidade operacional e a produtividade;
- Executa exames médicos especiais em trabalhadores do sexo feminino, menores, idosos ou portadores de subnormalidades, fazendo anamnese, exame clínico e/ou interpretando os resultados de exames complementares, para detectar prováveis danos à saúde em decorrência do trabalho que executam e instruir a administração da empresa para possíveis mudanças de atividades;
- Faz tratamento de urgência em casos de acidentes de trabalho ou alterações agudas da saúde, orientando e/ou executando a terapêutica adequada, para prevenir consequências mais graves ao trabalhador;
- Avalia, juntamente com outros profissionais, condições de insegurança, visitando periodicamente os locais de trabalho, para sugerir à direção da empresa medidas destinadas a remover ou atenuar os riscos existentes;
- Participa, juntamente com outros profissionais, da elaboração e execução de programas de proteção à saúde dos trabalhadores, analisando em conjunto os riscos, as condições de trabalho, os fatores de insalubridade, de fadiga e outros, para obter a redução de absenteísmo e a renovação da mão-de-obra;
- Participa do planejamento e execução dos programas de treinamento das equipes de atendimento de emergências, avaliando as necessidades e ministrando aulas, para capacitar o pessoal incumbido de prestar primeiros socorros em casos de acidentes graves e catástrofes;
- Participa de inquéritos sanitários, levantamentos de doenças profissionais, lesões traumáticas e estudos epidemiológicos, elaborando e/ou preenchendo formulários próprios e estudando os dados estatísticos, para estabelecer medidas destinadas a reduzir a morbidade e mortalidade decorrentes de acidentes do trabalho, doenças profissionais e doenças de natureza não-ocupacional;
- Participa de atividades de prevenção de acidentes, comparecendo a reuniões e assessorando em estudos e programas, para reduzir as ocorrências de acidentes do trabalho;
- Participa dos programas de vacinação, orientando a seleção da população trabalhadora e o tipo de vacina a ser aplicada, para prevenir moléstias transmissíveis;
- Participa de estudos das atividades realizadas pela empresa, analisando as exigências psicossomáticas de cada atividade, para elaboração das análises profissiográficas;
- Procede aos exames médicos destinados à seleção ou orientação de candidatos a emprego em ocupações definidas, baseando-se nas exigências psicossomáticas das mesmas, para possibilitar o aproveitamento dos mais aptos;
- Participa de congressos e seminários e grupos de estudos ligados a Segurança do Trabalho. Trecho retirado do Site Área Seg <http://www.areaseg.com/seg/>.

POR QUE INVESTIR EM SEGURANÇA DO TRABALHO?

Além de ser uma exigência legal, a implementação de normas relativas à segurança do trabalho aumenta a produtividade das empresas, uma vez que os afastamentos e os custos decorrentes de acidentes e doenças ocupacionais apresentam significativas reduções. Além disso, uma empresa que demonstra preocupação com a segurança de seus colaboradores contribui para a promoção de bem-estar tanto físico quanto emocional, sem falar no aumento da motivação dos trabalhadores no desempenho de suas funções.

Vale ressaltar também que o cumprimento das normas de segurança reflete a idoneidade da empresa, aumentando sua credibilidade diante dos trabalhadores, fornecedores e clientes.

COMO MINIMIZAR OS CUSTOS COM OS ACIDENTES E DOENÇAS DO TRABALHO?

A melhor maneira de minimizar os custos da empresa é investir na prevenção. Muitos empresários têm a ideia errada de que devem diminuir seus investimentos em equipamentos de proteção individual, contratação de profissionais de segurança do trabalho e medidas de segurança. O acidente de trabalho pode trazer inúmeros prejuízos à empresa. E o pior prejuízo não é o material e sim o pessoal, pois é impossível calcular o valor de uma vida.

O acidente leva a encargos com advogados, perdas de tempo e materiais e na produção.

Quem pensa que investir em prevenção sai caro, é por que não experimentou o prejuízo causado por um acidente.

RECONHECIMENTO DOS RISCOS

A NR-9, no item 9.1.5, consideram riscos ambientais, agentes físicos, químicos e biológicos existentes nos ambientes de trabalho que, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador.

Ainda no item 9.1.5 da NR-9 estabelece as seguintes definições:

- **Agentes Físicos:** São diversas formas de energia a que possam estar expostos os trabalhadores, tais como níveis elevados de pressão sonora (Ruído), vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações ionizantes e não ionizantes e umidade.

- **Agentes Químicos**: Substâncias compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, serem absorvidos através da pele ou por ingestão, como poeiras, fumos, gases, vapores, nevos e neblinas.

- **Agentes Biológicos:** São microrganismos como, bactérias, fungos, parasitas, protozoários, vírus.

Grupo 1 Verde	Grupo2 Vermelho	Grupo 3 Marrom	Grupo 4 Amarelo	Grupo5 Azul
Riscos Físicos	Riscos Químicos	Riscos Biológicos	Riscos Ergonômicos	Riscos de Acidentes
Ruídos	Poeiras	Vírus	Esforço físico intenso	Arranjo físico inadequado
Vibrações	Fumos	Bactérias	Levantamento e transporte manual de peso	Máquinas e equipamentos sem proteção
Radiações ionizantes	Nevoas	Protozoários	Exigência de postura inadequada	Ferramentas inadequadas ou defeituosas
Radiações não ionizantes	Neblinas	Fungos	Controle rígido de produtividade	Iluminação inadequada
Frio	Gases	Parasitas	Imposição de ritmos excessivos	Eletricidade
Calor	Vapores	Bacilos	Trabalho em turno e noturno	Probabilidade de incêndio ou explosão
Pressões anormais	Substâncias, compostos ou produtos químicos.		Jornadas de trabalho prolongadas	Armazenamento inadequado
Umidade			Monotonia e repetitividade	Animais peçonhentos
			Outras situações causadoras de stress físico e/ou psíquico	Outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes

MONITORAMENTO AMBIENTAL

Avaliação quantitativa

Nesta etapa é necessária a avaliação a exposição dos trabalhadores a riscos mensuráveis.

RUÍDO

Equipamento	Decibelímetro
Marca	Instrutherm
Modelo	DEG-490
Certificado de calibração em anexo	

A legislação brasileira considera como prejudicial à saúde, as atividades que implicam em exposições a níveis de ruído contínuo ou intermitente acima dos limites de tolerância fixada na tabela abaixo.

A norma Regulamentadora NR-15, anexo 1 da portaria 3.214 de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, estabelece, critério de tempos máximos de exposição, para ouvidos nus, em função do nível de pressão sonora incidente.

Para fins de aplicação dos limites de tolerância é considerado ruído contínuo ou intermitente o ruído que não é de impacto. Ruído de impacto é o que apresenta picos de energia acústica de duração inferior a 1 (um) segundo, a intervalos superiores a 1(um) segundo.

Os "Limites de Tolerância" relacionam níveis de pressão sonora com tempos de exposição e representam as condições sob as quais a maioria dos trabalhadores pode ficar continuamente exposta, durante toda sua vida laboral, sem sofrer efeitos adversos a sua capacidade de ouvir e compreender uma conversação normal.

As exposições máximas permissíveis referem-se ao termo total de exposição a um mesmo nível por dia de trabalho, quer a exposição seja contínua ou composta de vários períodos de curta exposição.

TABELA II
Limites de Tolerância para ruído contínuo ou intermitente

NÍVEL DE RUÍDO dB(A)	MÁXIMA EXPOSIÇÃO DIÁRIA PERMISSÍVEL	NÍVEL DE RUÍDO dB(A)	MÁXIMA EXPOSIÇÃO DIÁRIA PERMISSÍVEL
85	8 horas	98	1 hora e 15 minutos
86	7 horas	100	1 hora
87	6 horas	102	45 minutos
88	5 horas	104	35 minutos
89	4 horas e 30 minutos	105	30 minutos
90	4 horas	106	25 minutos
91	3 horas e 30 minutos	108	20 minutos
92	3 horas	110	15 minutos
93	2 horas e 40 minutos	112	10 minutos
94	2 horas e 15 minutos	114	08 minutos
95	2 horas	115	07 minutos
96	1 hora e 45 minutos		

- Não é permitido exposição a níveis acima de 85 dB(A) para indivíduos que não estejam adequadamente protegidos.
- Para os valores encontrados de nível de ruído intermediário aos estabelecidos na tabela II, será considerada a máxima exposição diária permissível relativa ao nível imediatamente superior.

ILUMINAÇÃO

Equipamento	**Luxímetro**
Marca	Instrutherm
Modelo	MLM 1010
Certificado de calibração em anexo	

Os níveis de iluminação foram quantificados utilizando-se o medidor de nível de iluminação devidamente calibrado. As Medições foram feitas no campo de trabalho, com o trabalhador a postos e plano horizontal a 0,75m do piso, quando o referido campo não estiver definido utilizando-se o Luxímetro.

CALOR

Equipamento	**Termômetro de Globo**
Marca	Instrutherm
Modelo	TDG 400
Certificado de calibração em anexo	

A NR-15 determina que as medições dos parâmetros envolvidos no cálculo do *IBUTG* sejam feitas no local onde permanece o trabalhador, à altura da região do corpo mais atingida e a NR-17 ressalta que os parâmetros que tratam das condições de conforto devem ser medidos nos postos de trabalho, na altura do tórax do trabalhador. Há procedimentos específicos para realização dessas medidas, no entanto, sabe-se que não é possível, num ambiente de trabalho, fazer medidas de temperatura, umidade e vento, diferenciando as fontes naturais (condições atmosféricas) das fontes artificiais (exemplo: artifícios geradores de calor, como motor, forno, entre outros).

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

Conforme a NR-6 é considerado Equipamento de Proteção Individual, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado a proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

É de responsabilidade da empresa o fornecimento gratuito dos EPI's adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento nas seguintes circunstâncias:

- Sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho.
- Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;
- Para atender a situação de emergência

Responsabilidade da empresa

- Adquirir os EPI's adequados conforme atividade do trabalhador;
- Exigir seu uso
- Fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho;
- Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação;
- Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado;
- Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica;
- Comunicar o MTE qualquer irregularidade observada;
- Registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.
- É de responsabilidade da Empresa registrar a ficha de fornecimento de EPI. Em anexo segue modelo a ser aplicado.

Responsabilidades dos trabalhadores

- Usar apenas para finalidade a que se destina
- Responsabilizar-se pela guarda e conservação
- Comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio para o uso.

USE OS EPI's INDICADOS PARA SUA FUNÇÃO

Os EPIs são nosso aliado! Usar os EPI's corretamente evitar acidentes e doenças ocupacionais. Antes de ser colocada à venda o EPI é testado e aprovado, portanto é um equipamento seguro e que só tem a acrescentar na segurança da sua atividade.

Se o EPI está causando alguma sensação de desconforto insuportável, procure seu superior. Às vezes basta substituir o equipamento por outro similar para que o problema desapareça. Em outros casos requererá uma ação:

- Médica: para casos de alergia, nesse caso ao ser constatada a alergia o profissional de saúde mostrará as medidas que devem ser adotadas.
- Organizacional: quando é necessário mudar o funcionário de função por incompatibilidade total ao EPI;
- Psicológica: quando é necessário preparar o funcionário mentalmente para que ele descubra que o problema não está no EPI, é um problema pessoal. E que pode ser contornado.
- O importante mesmo é sempre usar o EPI, e no caso de desconforto, buscar entender a causa e trabalhar para encontrar a solução.

CUIDE DOS EPI's

- Faça as higienizações necessárias: Manter o EPI limpo evita muitos problemas como infecções e acidentes causados quando não funciona corretamente (escorregão, por exemplo) por causa da sujeira.
- Guarde em um local livre de sujeita e insetos e animais peçonhentos. No trabalho rural, por exemplo, nunca podemos calçar uma bota sem virá-la de ponta cabeça para ver se tem algum animal dentro dela.

PARTICIPE DOS TREINAMENTOS OFERECIDOS PELA EMPRESA

- Os treinamentos de segurança servem para alertá-lo de perigos que muitas vezes você não vê. É uma chance de ouro para aprender coisas novas, ou rever assuntos esquecidos. Valorize o evento, e depois comente com seus superiores sobre o que gostou e o que não gostou. Assim poderão melhorá-lo nas próximas oportunidades.

FAÇA OS EXAMES MÉDICOS QUANDO SOLICITADO

- Os exames servem para detectar doenças ou problemas que muitas vezes não sentimos normalmente. Além de diagnosticar, podem agir com foco preventivo, pois, a partir do diagnóstico de uma doença a empresa poder agir no sentido coletivo, encontrando a causa e evitando que aconteçam com os colegas casos parecidos.

ESCUTE AS ORIENTAÇÕES DA CIPA OU DESIGNADO

- A CIPA é eleita pelos funcionários para representar e defender os interesses dos funcionários. O principal interesse da CIPA é defender o direito a um ambiente de trabalho seguro, e evitar acidente e doenças do trabalho. Portanto, quando algum Cipeiro te pedir para usar o EPI não o leve a mal. Na condição de seu defensor ele está apenas procurando defender seu bem maior, que é sua saúde!

RESPEITE OS PROCEDIMENTOS DE TRABALHO DITADOS PELA EMPRESA

- Respeitar os procedimentos é fundamental para que o trabalho seja efetuado com sucesso.
- Temos que lembrar que todo processo de trabalho é baseado em produtividade e segurança. Então mesmo que o procedimento de trabalho não lhe agrade cumpra-o. Siga o procedimento e colabore com a evolução do mesmo. Essa é uma atitude madura e que traz benefícios para os funcionários e para a empresa.

MEDIDAS DE CONTROLE

Deverão ser adotadas as medidas necessárias e suficientes para a eliminação, minimização ou controle dos riscos ambientais sempre que forem verificadas uma ou mais das seguintes situações:

- Identificação, na fase de antecipação de risco a saúde;
- Constatação na fase de reconhecimento de risco evidente a saúde;
- Quando os resultados das avaliações quantitativas da exposição dos trabalhadores excederem os valores dos limites previstos na NR-15 ou na ausência destes, os valores de limites de exposição ocupacional adotados pela ACGIH- American Conference of Governmental Industrial Hygyenists, ou aqueles que venham a ser estabelecidos em negociações coletivas de trabalho, desde que mais rigoroso do que os critérios técnicos legais estabelecidos;
- Quando através do controle médico da saúde, ficar caraterizado o nexo causal entre danos observados na saúde dos trabalhadores e a situação de trabalho a que eles ficam expostos;

O estudo, desenvolvimento e implantação de medidas de proteção coletiva deverão obedecer a seguinte hierarquia:

- Medidas que eliminam ou reduzam à utilização ou formação de agentes prejudiciais a saúde.
- Medidas que previnam a liberação ou disseminação desses agentes no ambiente de trabalho;
- Medidas que reduzam os níveis ou a concentração desses agentes no ambiente de trabalho.

A implantação de medidas de caráter coletivo devera ser acompanhada de treinamento dos trabalhadores quanto aos procedimentos que assegurem a sua eficiência e de informação sobre as eventuais limitações de proteção que ofereçam.

Quando comprovado pelo empregador ou instituição a inviabilidade técnica da adoção de medidas de proteção coletiva, ou quando estas não forem suficientes ou encontrar-se em fase de estudo, planejamento ou implantação, ou ainda em caráter complementar ou emergencial, deverão ser adotadas outras medidas, obedecendo a seguinte hierarquia.

- Medidas de caráter administrativo ou de organização do trabalho;
- Utilização de equipamentos de proteção individual EPI.

A utilização de EPI no âmbito do programa devera considerar as normas legais e administrativas em vigor e envolver, no mínimo.

- Seleção do EPI adequado tecnicamente ao risco a que o trabalhador está exposto e á atividade exercida, considerando-se a eficiência necessária para o controle da exposição ao risco, e ao conforto oferecido segundo avaliação do trabalhador usuário;
- Programa de treinamento dos trabalhadores quanto a sua correta utilização e orientação sobre as limitações de proteção que o EPI oferece;
- Estabelecimento de normas ou procedimentos para promover o fornecimento, uso, a guarda, a higienização, a conservação, a manutenção e a reposição do EPI, visando garantir as condições de proteção originalmente estabelecidas;
- Caracterização das funções ou atividades dos trabalhadores, com a respectivas identificações dos EPI's utilizados para os riscos ambientais.

O PPRA deve estabelecer critérios e mecanismos de avaliação das medidas de proteção implantadas, considerando os dados obtidos nas avaliações realizadas e do controle médico da saúde prevista na NR-7.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

Empresa

- Estabelecer, implementar e assegurar o cumprimento deste programa, como permanente na empresa.
- Cumprir as disposições legais e regulamentadoras sobre segurança e medicina do trabalho
- Elaborar ordem de serviço (OS) sobre Segurança e Medicina do Trabalho, dando ciência aos trabalhadores, com os seguintes objetivos:
  - Prevenir atos inseguros no desempenho do trabalho;
  - Divulgar as obrigações e proibições que os trabalhadores devam conhecer e cumprir;
  - Informar aos trabalhadores de que serão passiveis de punição, pelo descumprimento das ordens de serviço expedidas;
- Determinar os procedimentos que deverão ser adotados no caso de acidente de trabalho e doenças profissionais.
- Adotar medidas para eliminar ou neutralizar a insalubridade e as condições inseguras de trabalho;
- Informar os trabalhadores sobre;
  - Os riscos profissionais que possam ser oriundos do trabalho
  - Os meios para prevenir e limitar tais riscos e as medidas a serem adotadas;
  - Os resultados das avaliações ambientais realizadas nos locais de trabalho.

Trabalhadores

- Colaborar e participar na implantação e execução do PPRA;
- Seguir recomendações recebidas nos treinamentos oferecidos dentro do PPRA;
- Informar ao seu superior hierárquico direto ocorrência que, a seu julgamento, possam implicar riscos a saúde dos trabalhadores;
- Utilizar os EPI's fornecidos pela empresa
- Realizar exames exigidos pela empresa prevista nas Normas regulamentadoras;
- Cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho, inclusive as ordens de serviço expedidas pela empresa.

DESCRIÇÃO SUCINTA DOS AMBIENTES DE TRABALHO DA EMPRESA

1 - RISCOS FÍSICOS

1.1 Calor

a) Durante a visita técnica foi monitorado e registrado na tabela de monitoramento de calor conforme estabelece a NR-15 Anexo Nº 3 na área de Produção, sendo que o local é provido de forno industrial, e fogão industrial de quatro chamas a gás, com sistema de coifa industrial de teto.

1.2 Frio

a) Durante a visita técnica foi observada que a empresa possui câmara fria de resfriados com temperatura de 22,2 °C graus Celsius positivo utilizados apenas para conservação dos produtos, câmara fria de congelados de temperatura - 0.3 °C graus Celsius negativo para conservação de carnes.

b) Conforme relatado pela senhora Raquel Suellen o colaborador da função de Estoquista é o único responsável por entrar na câmara fria, a permanência do colaborador é de rápida, apenas para colocar e retirar as mercadorias comercializadas, as câmara possui sistema de abertura interna.

c) Foi identificado o oferecimento de japona para o colaborador adentrarem nas câmaras frias. A qual fica disposta na entrada do ambiente, com numero de identificação CA (10975), estando em ótimo estado de conservação.

d) A manutenção das câmaras é realizada por empresa terceirizada qualificada conforme necessidade.

2 - RISCOS QUÍMICOS

2.1 Substâncias Químicas: Líquidas e Sólidas

a) Durante a visita técnica foram apresentados os seguintes produtos químicos usados na limpeza dos ambientes e na higienização dos utensílios.

Desinfetante Top Det WC;
Gel Anti-séptico Pelearant;
Removedor de gordura GFood 107;
Álcool;
Desinfetante para Hortifruti GFood (usado na higienização dos hortifruti);
Desincrustante Acido GFood 109;
Detergente Desengordurantes GFood 111;
Perol Limpa Alumínio;
Detergente geral Det -100;
Detergente Desincrustante Alcalino Clorado;
Sabonete Liquido.

b) Durante a visita foi observado que os produtos químicos são diluídos conforme recomendas a fichas de produtos químicos.

3 - RISCOS BIOLÓGICOS

3.1 Situações no ambiente:

a) A empresa oferece aos colaboradores 02 (dois) jogos de uniforme, os quais são repostos conforme a necessidade dos colaboradores.

b) Durante a visita técnica foi apresentado o armários individual para os colaboradores guardarem seus EPI,s e pertences, conforme recomenda a Nr 24.

c) Identificamos que os colaboradores realizam suas refeições no refeitório, a qual é preparada e fornecida pela empresa.

d) Durante a visita técnica foi observado que os colaboradores que trabalham no setor de produção fazem o uso de uniformes de cor clara, toucas descartáveis, avental impermeável.

e) Observado que os sanitários são separados por sexo e providos de papel higiênicos com cesto com tampa, lavatórios são providos de sabonete liquido, papel toalha, secador de mãos automáticas e cestos com tampa para descarte de papeis servidos conforme recomenda a NR-24 - (Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho).

f) Durante a visita foi apresentado o Manual de Boas Praticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP), na qual é renovada pela nutricionista Raquel Suellen Jeremias.

g) Durante a visita foi informado que a limpeza da caixa d água é realizada por empresa terceirizada, porem o acompanhamento dessa atividade é de responsabilidade do Hospital Huapa.

h) Durante a visita técnica foram observados que no setor de Produção os ambientes são revestidos de pisos e paredes de cerâmica de cor clara, mesas e balcões de material inox, tabuas de polietileno cor branca, conforme recomenda a agencia nacional da vigilância sanitária ANVISA.

i) Foi identificado nas dependências da empresa, descarte de lixo seletivo, na qual são depositados no deposito de lixo, que se encontra conforme recomenda, e coletada pela prefeitura.

j) Foi identificado durante a visita técnica, que os ambientes de Produção possuem Tela Milimetrada, para proteção contra insetos, em portas e janelas, conforme recomenda a agencia nacional da vigilância sanitária ANVISA.

k) Foi identificado durante a visita técnica que o óleo utilizado nas frituras é descartado em recipiente de plástico com tampa, e coletadas periodicamente pela El Shaddai empresa terceirizada.

l) Durante a visita foi informado que a dedetização dos ambientes é executada pela Pasta Rosa empresa terceirizada.

m) A água oferecida para consumo dos colaboradores é através de bebedouro industrial, localizados em pontos estratégicos da empresa e servidos em copos individuais com identificação dos nomes dos colaboradores.

n) Durante a visita foi observado que ao dentrar na área de produção, possui área de higienização das mãos, na qual é provida de sabonete liquido e papel toalha.

o) Durante a visita foi observado que os alimentos fornecidos aos pacientes do hospital são entregues pelos colaboradores da função de Copeira.

p) As refeições são armazenadas em bandejas térmicas e servidas aos pacientes conforme dieta orientada pela nutricionista. As copeiras são responsáveis pela entrega das refeições nos quartos.

4 - RISCOS ERGONÔMICOS

4.1 Levantamento e transporte manual de materiais

a) Durante a visita técnica conforme relatado pelo colaborador do setor de Estoque, o levantamento e transporte de caixa de produtos, possuem peso entre 10 (dez) a 20 (vinte) quilos, porem em caso de necessidade de transporte com peso superior, os colaboradores se auxiliam.

b) Durante a visita foi identificado o uso de carrinho de transporte de bandeja de inox com roldanas para auxilio durante o transporte, entregas das refeições aos pacientes, e coleta das bandejas servidas.

4.2 Trabalhos em Pé

a) É oferecido aos colaboradores que trabalham em pé assentos localizados em pontos estratégicos, para utilizarem durante as pausas para descanso.

4.3 Trabalhos noturnos

a) Foi identificado durante a visita técnica que alguns colaboradores os mesmos executam atividades noturnas 12 x 36.

5 - RISCOS DE ACIDENTES

5.1 Eletricidade

a) A manutenção da parte elétrica da empresa é realizada por profissional especializado, conforme a necessidade.

b) Toda fiação elétrica da empresa é canalizada através de eletro duto e encontra-se em bom estado de conservação.

5.2 Máquinas e equipamentos

a) Durante a visita técnica foram identificadas as seguintes máquinas e equipamentos usados na dependência da empresa.

Setor Produção;

Liquidificador industrial;
Fogão industrial (com sistema de coifa industrial);
Batedeira Elétrica pequena;
Cilíndrico pequeno;
Maquina descascador de Batata (com proteção);
Processador de Alimentos;
Cafeteira Elétrica;
Bandeja Térmica;
Fatiadeira Manual de verduras.

b) As maquinas possui sistema de proteção e a manutenção é realizada conforme necessidade por empresa terceirizada.

5.3 Equipamentos de combate a incêndio.

a) Extintores;

Identificado extintores de incêndio com carga de BC, CO_2, Pó Químico, distribuídos em pontos estratégicos da empresa, no qual precisa ser renovado conforme exigência, seguindo algumas orientações como;
Cilindros dos extintores estando em perfeitas condições com pinturas adequadas.
Os extintores possuir o selo do INMETRO os lacres estar intactos.
Possuir os seguintes itens componentes dos extintores (válvula de segurança, gatilho, difusor, mangote, manômetro) estando em bom estado de uso.

b) Hidrantes:

Identificadas caixas de hidrantes distribuídas nos setores da empresa; as mesmas estão sinalizadas: não há vazamentos de água, os registros e as mangueiras estão adequados conforme a legislação.

5.4 Armazenamento

a) Os produtos químicos de limpeza dos ambientes (domissanitários) são armazenados em armário de madeira localizado no DML (deposito de material de limpeza), na qual permanece trancado.

b) Os produtos alimentícios perecíveis são armazenados em caixa PVC branco,e prateleira de metais.

c) Os produtos alimentícios perecíveis são armazenados em prateleiras de plástico e de aço inox na Câmara Fria,freezer e geladeiras.

5.5 Sinalização orientativas /Educativa

a) Durante a visita técnica foram identificadas placas orientativas, educativas e indicativas de segurança do trabalho nos ambientes da empresa.
Conforme a NR - 26 - (Sinalização de segurança).

5.6 Iluminação

a) Monitorado os ambientes de vivência e registrado na tabela de monitoramento de riscos conforme as exigências da Avaliação dos níveis de iluminamento em ambientes internos de trabalho (NHO11).

6 - Outras situações

6.1 Umidade

a) Observado durante a visita que alguns colaboradores nas atividades de higienização e limpeza de utensílios e dos ambientes, se expõem a respingo de água e produtos químicos domissanitários.

b) Durante a visita foi identificado no setor de Produção, que durante a higienização dos ambientes os locais não ficam encharcados de água, pois os ambientes são providos de ralos com inclinação para escoamento da água.

c) Os colaboradores fazem uso de avental impermeável, durante a higienização dos utensílios e ambientes.

d) O piso da área de lavagem de utensílio possui ralos para escoamento da água, evitando que os locais fiquem encharcados.

6.2 outras situações

a) Durante a visita técnica não foi informado a existência do Termo de responsabilidade de EPIS conforme recomenda a NR06.

b) Durante a visita foi identificado uma central de gás GLP, localizada na área externa da empresa com boa ventilação, na qual permanece constantemente trancada. O fornecimento e troca dos botijões são executadas pela GasBall empresa terceirizada.

c) Durante a visita técnica foi informado que a empresa possui de ordem de serviço conforme recomenda o artigo 157 da CLT - Consolidação das Leis do Trabalho e o subitem 1.9 da NR-1 da portaria 3.214 de 08/06/78.

d)Durante a visita técnica todas as informações coletadas para a elaboração dos documentos prevencionistas PPRA/PCMSO foram da seguinte localidade; Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia - HUAPA, Avenida Diamante, s/n - Setor Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, 74969-210.

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA A EMPRESA

Disposição Geral

Deverá adequar à documentação (PPRA e PCMSO) necessária a atender as recomendações do INSS e MTE. Os relatórios devem abranger a todos os colaboradores, inclusive prestadores de serviços.

Deverá elaborar e implantar as ordens de serviço sobre Segurança e Medicina do Trabalho, renová-las sempre que houver contratação de novos colaboradores ou mudança de função quando for necessário.

Deverá ser elaborado o LTCAT (Laudo Técnico de Condições Ambientais de Trabalho).

Deverá designar um responsável para o cumprimento das atribuições da NR-5, devendo o empregador promover seu treinamento para tal fim, conforme o disposto no subitem 5.32.2. Prevenção de acidentes e doenças decorrentes ao trabalho.

Orientamos que a Climt faz o envio de relatório de periódico simplesmente como suporte, apoio ao empregador para a devida conferência dos mesmos, pois conforme as normas regulamentares, a responsabilidade de manter os exames periódicos atualizados, ou seja, em dia, são do empregador. Assim sendo, não devem confiar somente neste relatório, pois pode haver distorções. Exemplo: desligamento de funcionários no período de experiência; Os exames devem ser feitos antes do vencimento, feito conferência de todos os dados atualizados da empresa e dos funcionários, conferência da data de validade, conferência da função conforme carteira de trabalho (registro) e todos os demais dados.

Deverá manter os armários individuais para que os colaboradores operacionais guardem seus pertences e EPI's quando não estão sendo utilizado, orientar os colaboradores a manter os armários sempre organizados. conforme recomenda a NR-24 do subitem 24.4.3 alínea (e).

Riscos Físicos

Recomendamos a orientar e treinar os colaboradores sobre o uso adequado, guarda e conservação dos epis, conforme NR-6, subitem 6.6.1 aliena (d).

Devera manter a manutenção do exaustor no setor da Produção, visando assim minimizar a temperatura do ambiente de trabalho. Orientá-los a beber a bastante água.

Recomendamos que oriente aos colaboradores que estão exposto a umidade. Verificar periodicamente as condições do piso e dos maquinários utilizados. E utilizar sempre os EPI´s necessários a sua proteção: Avental, Botas e Luvas Impermeáveis.

Riscos Químicos

Recomendamos que oriente aos colaboradores responsáveis pela limpeza e higienização dos ambientes sobre os cuidados e procedimentos de segurança para o trabalho com substâncias químicas/domissanitários recomendados pelo fabricante e sobre o uso dos EPI's durante a execução das atividades com as substâncias químicas. Evitar o contato direto das mãos com os produtos químicos.

Recomendamos que oriente aos colaboradores que ficam expostos as substâncias químicas, liquidas e sólidas.Nunca utilize as embalagens vazias para outros fins mesmo depois de bem lavados.

Riscos Ergonômicos

Recomendamos que oriente aos colaboradores que trabalham no transporte de mercadorias quanto o limite de cargas a ser transportado, evitando esforço ou fadiga dos membros, e que o material a ser transportado não

atrapalhe a visão do trajeto a ser percorrido. Conforme recomenda NR-17.2.2 - Não deverá ser exigido nem admitido o transporte manual de cargas, por um colaborador, cujo peso seja suscetível de comprometer sua saúde ou sua segurança. E no item 17.2.3 - Todo colaborador designado para o transporte manual regular as cargas, que não as leve, deve receber treinamento ou instruções satisfatórias quanto aos métodos de trabalho que deverá utilizar com vistas a salvaguardar sua saúde e prevenir acidentes. O material a ser transportado não atrapalhe a visão do trajeto a ser percorrido.

Devera manter os acentos para a área administrativa conforme as exigências da NR-17 atendendo aos seguintes requisitos mínimos de conforto: altura ajustável à estatura do colaborador e à natureza da função exercida; borda frontal arredondada; encosto com forma levemente adaptada ao corpo para proteção da região lombar.

Riscos Biológicos

Recomendamos que providencie e mantenha sempre que necessário copo descartável para os colaboradores beberem água potável. - Conforme Recomenda a NR-24. Item 24.9.1

Deverá providencia e manter a limpeza da caixa d' água caso tenha na empresa e realiza - lá periodicamente a cada seis meses, ou quando notar alguma alteração na cor e no cheiro da água. LEI Nº 8.108, DE 10 DE JULHO DE 2002 Institui a obrigatoriedade da limpeza periódica das caixas d'água, conforme especifica, e dá outras providências.

Deverá manter a limpeza dos filtros dos aparelhos unitários de ar condicionado a cada Quinze dias visando à prevenção de riscos à saúde dos ocupantes.

Manter a dedetização dos ambientes evitando assim contaminação por insetos e roedores no estabelecimento arquivar a nota comprobatória da veracidade do ato.

ANVISA

Exames médicos
A RDC nº 216 / 2004, que aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, determina que o controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
As legislações específicas são a Norma Regulamentadora nº 7 e a Portaria nº 24 / 1994, do Ministério do Trabalho e Emprego, e podem ser consultadas no endereço eletrônico do Ministério: www.mte.gov.br <http://www.mte.gov.br/>.
No entanto, seria oportuno consultar os Serviços de Vigilância Sanitária Local, uma vez que os Estados e Municípios têm autonomia para legislar sobre as ações e serviços públicos de saúde no seu âmbito de atuação e são eles os responsáveis pela fiscalização dos estabelecimentos.
1.8.1. Exames médicos nos serviços de alimentação
O assunto está regulamentado no item 7.2 da Portaria SVS / MS nº 326 / 1997 e nos itens 3.3 e 3.4 do Anexo II da RDC nº 275 / *2002*.
1.8.1.1. Indústrias de alimentos
Nas indústrias de alimentos, a constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos alimentos ou mesmo que sejam portadores ou não, deve impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação.
Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento a sua condição de saúde.
As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e / ou periodicamente, após o início das mesmas.
O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões cínicas ou epidemiológicas.
O controle de saúde deve ser feito de acordo com as legislações específicas: a Norma Regulamentadora nº 7 e a Portaria nº 24 / 1994, do Ministério do Trabalho e Emprego, e podem ser consultadas no endereço eletrônico do ministério: www.mte.gov.br <http://www.mte.gov.br/>.
No entanto, seria oportuno consultar os serviços de Vigilância Sanitária Local, uma vez que os Estados e Municípios têm autonomia para legislar sobre as ações e serviços públicos de saúde no seu âmbito de atuação e

são eles os responsáveis pela fiscalização dos estabelecimentos.

Recomendamos que providencie a instalação de janelas e portas com tela milimétrica, conforme recomenda a Agencia Nacional de vigilância Sanitária RDC 216 ANVISA Resolução da Diretoria Colegiada nº. 216_ Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação._15 de setembro de 2004 4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. 4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas Milimetrada para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Recomendamos a manter e atualizar sempre que necessario o documento POP (Procedimentos Operacionais Padronizados). Conforme recomenda a RDC ANVISA nº 216/04 de 15 de setembro de 2004.

Risco de Acidentes

Manter a coleta das assinaturas dos colaboradores na ficha de controle de fornecimentos EPI's registrando os números do Certificado de Aprovação - (C.A) na mesma. Conforme recomenda o Art - 166 da Consolidação das Leis Trabalhista .

Deverá manter e adequar a iluminação dos ambientes que estão abaixo do limite de tolerância os locais de trabalho deve haver iluminação adequada, natural ou artificial, geral ou suplementar, apropriada à natureza da atividade. A iluminação geral deve ser uniformemente distribuída e difusa, a iluminação geral ou suplementar deve ser projetada e instalada de forma a evitar ofuscamento, reflexos incômodos, sombras e contrastes excessivos.

Devera providencia a caixa de primeiros socorros para o ambiente de trabalho conforme recomenda a NR 7 item 7.5.1, manter esses materiais guardados em local adequado e aos cuidados de pessoa treinada para esse fim.

Recomendamos que providencie e mantenha os extintores nos ambientes, devem estar com as faixas pintadas visivelmente de vermelho de 1x1. m^2 no piso embaixo, em local de fácil acesso, distribuídos em pontos estratégicos no setor, os quais os cilindros dos extintores encontra-se com pinturas adequadas, com selo do INMETRO os lacres estão intactos. Os componentes dos extintores (válvula de segurança, gatilho, difusor, mangote, manômetro).conforme as recomendações da NR 23 e corpo de bombeiros, e Conforme a recomendação a Norma Técnica Nº 20.

Recomendamos a Capacitação aos colaboradores para operação de maquinas e equipamentos conforme recomenda a NR-12 NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS. 12.135. A operação, manutenção, inspeção e demais intervenções em máquinas e equipamentos devem ser realizadas por trabalhadores habilitados, qualificados, capacitados ou autorizados para este fim. 12.136. Os trabalhadores envolvidos na operação, manutenção, inspeção e demais Intervenções em máquinas e equipamentos devem receber capacitação providenciada pelo empregador e compatível com suas funções, que aborde os riscos a que estão expostos e as medidas de proteção existentes e necessárias, nos termos desta Norma, para a prevenção de acidentes e doenças.

RESUME REFERENTE A CRONOGRAMA DE AÇÃO A Pg

INFORMAÇÕES AOS TRABALHADORES;

O conhecimento dos riscos e danos à saúde relacionados com o trabalho é de fundamental importância tanto para o planejamento das ações de assistência, de vigilância e de intervenção sobre os ambientes de trabalho, como para a conduta dos trabalhadores e da sociedade. A saúde dos primeiros está sujeita a possíveis danos e agravos gerados no mundo do trabalho, enquanto toda a sociedade está exposta a possíveis danos e riscos

gerados por ele.

TREINAMENTO PARA DESIGNADO OU MEMBRO DE CIPA;

5.6.4 Quando o estabelecimento não se enquadrar no Quadro I, a empresa designará um responsável pelo cumprimento dos objetivos desta NR, podendo ser adotados mecanismos de participação dos empregados, através de negociação coletiva.

INFORMAÇÃO SOBRE EQUIPAMENTO DE COMBATE A INCENDIO /

INFORMAÇÃO SOBRE DISPOSITIVOS DE ALARME EXISTENTES;

A Norma Regulamentadora 23 - Proteção contra Incêndios é uma norma com apenas 5 itens, segue transcrição:

23.1 Todos os empregadores devem adotar medidas de prevenção de incêndios, em conformidade com a legislação estadual e as normas técnicas aplicáveis.

23.1.1 O empregador deve providenciar para todos os trabalhadores informações sobre:

a) Utilização dos equipamentos de combate ao incêndio;
b) Procedimentos para evacuação dos locais de trabalho com segurança;
c) Dispositivos de alarme existentes.

TREINAMENTO SOBRE O USO E CONSERVAÇÃO DOS EPIs;
Conforme a NR- 6 e CLT 157 e CLT 158.
De acordo com 6.1 Para os fins de aplicação desta Norma Regulamentadora - NR, considera-se Equipamento de Proteção Individual - EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.6.6.1 Cabe ao empregador quanto ao EPI :
a) adquirir o adequado ao risco de cada atividade;
b) exigir seu uso;
c) fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho;
d) orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação;
e) substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado;
f) responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica; e,
g) comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.
h) registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.

MAPA DE RISCOS;
Conforme a Portaria nº 05, de 17 de agosto de 1992, do Ministério do Trabalho e Emprego, a elaboração do Mapa de Riscos é obrigatória para empresas com grau de risco e número de empregados que exijam a constituição de uma Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. O Mapa de Riscos é a representação gráfica dos riscos de acidentes nos diversos locais de trabalho, inerentes ou não ao processo produtivo, devendo ser afixado em locais acessíveis e de fácil visualização no ambiente de trabalho, com a finalidade de informar e orientar todos os que ali atuam e outros que, eventualmente, transitem pelo local.

TREINAMENTOS DE PRIMEIROS SOCORROS;

O Treinamento de Primeiros Socorros é exigido pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) através da NR- 7, Item 7.5.1 da Portaria nº 24 do MTE, de 29/12/1994.
Todas as empresas, privadas ou públicas, independente do ramo de atuação devem estar equipadas com o material necessário à prestação dos primeiros socorros, manter esse material guardado em local adequado e aos cuidados de uma pessoa treinada e certificada como socorrista.

KIT DE PRIMEIRO SOCORROS;

7.5.1. Todo estabelecimento deverá estar equipado com material necessário à prestação dos primeiros socorros, considerando-se as características da atividade desenvolvida; manter esse material guardado em local adequado e aos cuidados de pessoa treinada para esse fim.

PPRA (PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS) ;

A sua elaboração é determinado no item 9.1.1 da NR 09, a sua elaboração se dá uma vez ao ano, sendo considerado o principal programa no ramo da Segurança e medicina do Trabalho, visando preservar a saúde e a integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e conseqüente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho.

PCMSO (PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL) ;

Assim como o PPRA, o item 7.1.1 da NR 07 estabelece a obrigatoriedade da elaboração do PCMSO, sendo parte integrante do conjunto mais amplo no campo da saúde. Sua elaboração se dá com base nas informações disposta no PPRA. Realiza a preservação, rastreamento e diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho

ORDEM DE SERVIÇOS;

Conforme NR01, item 1.7, alínea "b", a Ordem de Serviço sobre Segurança e Medicina de Trabalho, cabe ao empregador fazer sua elaboração, onde sua emissão é obrigatória.
A obrigatoriedade da Ordem de Serviço está incluída no artigo 157, inciso II da CLT - Consolidação das Leis Trabalhistas, que nos diz:
"instruir os empregados, através de ordens de serviço, quanto às precauções a tomar o sentido de evitar acidentes do trabalho ou doenças ocupacionais;"

EXAMES PERIÓDICOS;

7.1.1. Esta Norma Regulamentadora - NR estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores. 7.1.2. Esta NR estabelece os parâmetros mínimos e diretrizes gerais a serem observados na execução do PCMSO, podendo os mesmos ser ampliados mediante negociação coletiva de trabalho.

7.1.3. Caberá à empresa contratante de mão de obra prestadora de serviços informar a empresa contratada dos riscos existentes e auxiliar na elaboração e implementação do PCMSO nos locais de trabalho onde os serviços estão sendo prestados.

7.4.1. O PCMSO deve incluir, entre outros, a realização obrigatória dos exames médicos:

a) admissional;b) periódico;c) de retorno ao trabalho;d) de mudança de função;e) demissional.

7.4.3. A avaliação clínica referida no item 7.4.2, alínea "a", com parte integrante dos exames médicos constantes no item 7.4.1, deverá obedecer aos prazos e à periodicidade conforme previstos nos subitens abaixo relacionados:
7.4.5.1. Os registros a que se refere o item 7.4.5 deverão ser mantidos por período mínimo de 20 (vinte) anos após o desligamento do trabalhador.

LTCAT (LAUDO TÉCNICO DAS CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO) ;

O **LTCAT** é um documento com exigência legal através da lei 8.213/91 e suas modificações através das IN - Instruções Normativas do INSS para comprovar as condições ambientais em que o colaborador se encontra dentro da empresa na qual ele trabalha, o **LTCAT** também tem a finalidade de dar base no preenchimento do **PPP - Perfil Profissiográfico Previdenciário**.

O **LTCAT** é elaborado por um engenheiro do trabalho onde ele quantifica todos agentes de riscos existentes no ambiente de trabalho como riscos físicos, químicos, biológicos e ergonômicos, quantificar significa fazer medições utilizando equipamentos modernos e devidamente calibrados (bomba de amostragem, dosimetro,

decibelimetro, luximetro, termômetro de globo, termômetro).

Agentes fisicos: ruído, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas (calor ou frio), radiações ionizantes e radiações não ionizantes.Agentes químicos: poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases, vapores, absorvidos pelo organismo humano por via respiratória, através da pele ou por ingestão. Agentes biológicos: bactérias, fungos, bacilos, parasitas, protozoários, vírus, entre outros.

O **LTCAT** em conjunto com a portaria 3214/78 do Ministério do Trabalho mais especificamente com a **NR 15** e **NR 16**.

ORIENTAÇÕES SOBRE EXAMES

Exames - o exame de retorno ao trabalho não tira a obrigatoriedade da realização do periódico.
Quando a colaboradora estiver gestante e o periódico for vencer durante a licença maternidade, o periódico da colaboradora deverá ser antecipado.
O exame demissional devera ser feito com no mínimo um dia de antecedência da data da rescisão, caso haja exames complementares orientamos que o demissional seja feito com no mínimo sete dias uteis de antecedência da data de rescisão.
O exame de mudança de função devera ser feito antes que seja feita a alteração na carteira de trabalho do colaborador, caso a alteração na carteira seja feita antes do exame, deverá ser feito exame periódico e não mais mudança de função.
Orientamos que os documentos prevencionistas (PPRA/PCMSO) devemser feitos com antecedência mínima de um mês para que as informações pertinentes ao sistema o e - Social sejam lançados na data correta.
Enviamos o relatório de periódicos simplesmente como suporte, apoio ao empregador para a devida conferência dos mesmos, pois conforme as normas regulamentares, a responsabilidade de manter os exames periódicos atualizados, ou seja, em dia,são do empregador. Assim sendo, não devem confiar somente neste relatório, pois pode haver distorções. Exemplo: desligamento de funcionários no período de experiência; Os exames devem ser feitos antes do vencimento, feito conferência de todos os dados atualizados da empresa e dos funcionários, conferência da data de validade, conferência da função conforme carteira de trabalho (registro) e todos os demais dados.
O responsável pela empresa e Funcionário deve fazer a devida conferência de todos os dados do ASO - Atestado de Saúde Ocupacional.

Eventos do e - Social

As informações são prestadas ao e - Social por meio dos seguintes grupos de eventos: tabelas, não periódicos e periódicos. Cada evento possui um leiaute específico. Estes leiautes podem ser encontrados no sítio do e - Social. Os leiautes fazem referência às regras de negócio. Estas podem ser encontradas no documento Regras de Validação, Anexo II do leiaute, disponibilizado no sítio do e - Social. Esta tabela apresenta as regras de preenchimento dos eventos devendo ser consultada quando da ocorrência de inconsistências ou rejeições no processamento de eventos pelo e - Social.

Eventos Não Periódicos

São aqueles que não têm uma data pré-fixada para ocorrer, pois dependem de acontecimentos na relação entre o empregador/órgão público e o trabalhador que influenciam no reconhecimento de direitos e no cumprimento de deveres trabalhistas, previdenciários e fiscais como, por exemplo, a admissão/ingresso de um empregado/servidor, a alteração de salário, a exposição do trabalhador a agentes nocivos e o desligamento, dentre outros. Inclui-se neste grupo o cadastramento inicial dos vínculos dos empregados ativos, servidores ativos, mesmo que afastados, dos militares e dos beneficiários dos Regimes Próprios de Previdência Social - RPPS. Tais informações serão enviadas no evento S-2200 após o envio do grupo de eventos de Tabelas. O cadastramento inicial será enviado pelo empregador/órgão público no início da implantação do e - Social, com todos os vínculos ativos, com seus dados cadastrais atualizados, e servirão de base para construção do "Registro de Eventos Trabalhistas - RET", o qual será utilizado para validação dos eventos de folha de pagamento e demais eventos

enviados posteriormente.

Prazo de envio

Como regra, a definição dos prazos de envio dos eventos não periódicos respeita as regras que asseguram os direitos dos trabalhadores, como no caso da admissão e do acidente de trabalho, ou possibilitam recolhimentos de encargos que tenham prazos diferenciados, como na situação do desligamento. Como esses fatos/eventos passam a ter prazo específico para sua transmissão ao e - Social, vinculados à sua efetiva ocorrência, o manual apresenta em cada descrição dos eventos não periódicos seu respectivo prazo de envio. Os eventos não periódicos sem prazo diferenciado devem ser enviados, quando ocorrerem, antes dos eventos mensais da folha de pagamento, com o objetivo de se evitar inconsistências entre a folha de pagamento e os eventos de tabelas e os não periódicos. O melhor momento para se transmitir os eventos não periódicos e os de tabela é imediatamente após a sua ocorrência. Este procedimento além de impedir possíveis inconsistências, evita tanto o represamento desnecessário de eventos a serem transmitidos quanto o congestionamento de redes pela transmissão de última hora.

Eventos Periódicos

São aqueles cuja ocorrência tem periodicidade previamente definida, compostos por informações de folha de pagamento, de apuração de outros fatos geradores de contribuições previdenciárias como, por exemplo, os incidentes sobre pagamentos efetuados às pessoas físicas quando da aquisição da sua produção rural, e do imposto sobre a renda retido na fonte sobre pagamentos realizados a pessoa física. Saliente-se que o e - Social recepciona e registra os fatos geradores relativos aos eventos periódicos "S-1200 - Remuneração de Trabalhador vinculado ao Regime Geral de Previdência Social - RGPS" ou "S-1202 - Remuneração de servidor vinculado a Regime Próprio de Previdência Social RPPS" utilizando-se do regime de competência, enquanto que o evento periódico "S-1210 - Pagamentos de Rendimentos do Trabalho" se submete ao regime de Caixa.

Prazo de envio

Deve ser transmitido até o dia 07 do mês subsequente ao mês de referência do evento, exceto o referente ao período de apuração anual (13° salário, gratificação natalina etc.), caso em que deve ser transmitido até o dia 20 do mês de dezembro do ano a que se refere. Nos dois casos, antecipa-se o vencimento para o dia útil imediatamente anterior quando não houver expediente bancário.

Normas Regulamentadoras

NR - 05 COMISSAÕ INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES - CIPA

A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA - tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador.

Devem constituir CIPA, por estabelecimento, e mantê-la em regular funcionamento as empresas privadas, públicas, sociedades de economia mista, órgãos da administração direta e indireta, instituições beneficentes, associações recreativas, cooperativas, bem como outras instituições que admitam trabalhadores como empregados.

As disposições contidas nesta NR aplicam-se, no que couber, aos trabalhadores avulsos e às entidades que lhes tomem serviços, observadas as disposições estabelecidas em Normas Regulamentadoras de setores econômicos específicos.

NR - 06 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI.

O equipamento de proteção individual, de fabricação nacional ou importado, só poderá ser posto à venda ou utilizado com a indicação do Certificado de Aprovação - CA, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.

A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de

conservação e funcionamento.

NR - 07 PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAUDE OCUPACIONAL - PCMSO

Esta Norma Regulamentadora - NR estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores.

NR - 09 PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS - PPRA

Esta Norma Regulamentadora - NR estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e consequente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais. 9.1.2 As ações do PPRA devem ser desenvolvidas no âmbito de cada estabelecimento da empresa, sob a responsabilidade do empregador, com a participação dos trabalhadores, sendo sua abrangência e profundidade dependentes das características dos riscos e das necessidades de controle.

Conforme o item 6.2 do anexo II da NR - 9 - Os trabalhadores que exercem suas atividades com risco de exposição ocupacional ao benzeno devem realizar, com frequência mínima semestral, hemograma completo com contagem de plaquetas e reticulócitos, independentemente de outros exames previstos no PCMSO.

6.2.1 - Os casos de dispensa de aplicação dos exames previstos no item 6.2 devem ser justificados tecnicamente nos PPRA e PCMSO dos PRC.

6.3 - Os resultados dos hemogramas devem ser organizados sob a forma de series históricas, de fácil compreensão, com vistas a facilitar a detecção precoce de alterações hematológicas.

6.4 - As series históricas dos hemogramas devem ficar em poder do médico coordenador do PCMSO.

6.5 - Ao termino de seus serviços, o médico coordenador do PCMSO, responsável pela guarda das séries históricas, deve repassá-las ao médico que sucederá na função.

6.6 - Os resultados dos hemogramas semestrais e a série histórica atualizada devem ser entregues aos trabalhadores, mediante recibo, em no máximo 30 dias após a emissão dos resultados.

6.7 - Ao final do contrato de trabalho, a série histórica dos hemogramas deve ser entregue ao trabalhador.

NR 10 - SEGURANÇA EM INSTALAÇÕES E SERVIÇOS EM ELETRICIDADE

Esta Norma Regulamentadora - NR estabelece os requisitos e condições mínimas objetivando a implementação de medidas de controle e sistemas preventivos, de forma a garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, interajam em instalações elétricas e serviços com eletricidade.

Esta NR se aplica às fases de geração, transmissão, distribuição e consumo, incluindo as etapas de projeto, construção, montagem, operação, manutenção das instalações elétricas e quaisquer trabalhos realizados nas suas proximidades, observando-se as normas técnicas oficiais estabelecidas pelos órgãos competentes e, na ausência ou omissão destas, as normas internacionais cabíveis.

Em todas as intervenções em instalações elétricas devem ser adotadas medidas preventivas de controle do risco elétrico e de outros riscos adicionais, mediante técnicas de análise de risco, de forma a garantir a segurança e a saúde no trabalho.

As medidas de controle adotadas devem integrar-se às demais iniciativas da empresa, no âmbito da preservação da segurança, da saúde e do meio ambiente do trabalho.

As empresas estão obrigadas a manter esquemas unifilares atualizados das instalações elétricas dos seus estabelecimentos com as especificações do sistema de aterramento e demais equipamentos e dispositivos de proteção.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVA

Em todos os serviços executados em instalações elétricas devem ser previstas e adotadas, prioritariamente, medidas de proteção coletiva aplicáveis, mediante procedimentos, às atividades a serem desenvolvidas, de forma a garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores.

As medidas de proteção coletiva compreendem, prioritariamente, a desenergização elétrica conforme estabelece esta NR e, na sua impossibilidade, o emprego de tensão de segurança. Na impossibilidade de implementação do estabelecido, devem ser utilizadas outras medidas de proteção coletiva, tais como: isolação das partes vivas, obstáculos, barreiras, sinalização, sistema de seccionamento automático de alimentação, bloqueio do religamento automático. O aterramento das instalações elétricas deve ser executado conforme regulamentação estabelecida pelos órgãos competentes e, na ausência desta, deve atender às Normas Internacionais vigentes.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Nos trabalhos em instalações elétricas, quando as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou insuficientes para controlar os riscos, devem ser adotados equipamentos de proteção individual específicos e adequados às atividades desenvolvidas, em atendimento ao disposto na NR 6. 10.2.9.2 As vestimentas de trabalho devem ser adequadas às atividades, devendo contemplar a condutibilidade, inflamabilidade e influências eletromagnéticas. 10.2.9.3 É vedado o uso de adornos pessoais nos trabalhos com instalações elétricas ou em suas proximidades.

NR - 12 SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Esta Norma Regulamentadora e seus anexos definem referências técnicas, princípios fundamentais e medidas de proteção para garantir a saúde e a integridade física dos trabalhadores e estabelece requisitos mínimos para a prevenção de acidentes e doenças do trabalho nas fases de projeto e de utilização de máquinas e equipamentos de todos os tipos, e ainda à sua fabricação, importação, comercialização, exposição e cessão a qualquer título, em todas as atividades econômicas, sem prejuízo da observância do disposto nas demais Normas Regulamentadoras - NR aprovadas pela Portaria n.º 3.214, de 8 de junho de 1978, nas normas técnicas oficiais e, na ausência ou omissão destas, nas normas internacionais aplicáveis.

Nos locais de instalação de máquinas e equipamentos, as áreas de circulação devem ser devidamente demarcadas e em conformidade com as normas técnicas oficiais. As áreas de circulação devem ser mantidas desobstruídas.

Os espaços ao redor das máquinas e equipamentos devem ser adequados ao seu tipo e ao tipo de operação, de forma a prevenir a ocorrência de acidentes e doenças relacionados ao trabalho.A distância mínima entre máquinas, em conformidade com suas características e aplicações, deve garantir a segurança dos trabalhadores durante sua operação, manutenção, ajuste, limpeza e inspeção, e permitir a movimentação dos segmentos corporais, em face da natureza da tarefa. As áreas de circulação e armazenamento de materiais e os espaços em torno de máquinas devem ser projetados, dimensionados e mantidos de forma que os trabalhadores e os transportadores de materiais, mecanizados e manuais, movimentem-se com segurança.

A instalação das máquinas estacionárias deve respeitar os requisitos necessários fornecidos pelos fabricantes ou, na falta desses, o projeto elaborado por profissional legalmente habilitado, em especial quanto à fundação, fixação, amortecimento, nivelamento, ventilação, alimentação elétrica, pneumática e hidráulica, aterramento e sistemas de refrigeração. Nas máquinas móveis que possuem rodízios, pelo menos dois deles devem possuir travas.

NR - 17 - ERGONOMIA

Esta Norma Regulamentadora visa a estabelecer parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. 17.1.1 As condições de trabalho incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto de trabalho e à própria organização do trabalho.

TEMOS TREINAMENTO TODO MÊS

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio de ar condicionado, computador/monitor, cade: ajuste a altura.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável em auxiliar no setor administrativo, conferencia de notas de entrada, conferencia nas documentações de colaboradores, responsável pela organização do: documentos e envios conforme solicitações.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
Físico					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Químico					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Biológico					
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	N/A
Ergonômico-Biomecânico					
04.01.002	Postura sentada por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares	N/A
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Ergonômico-Organizacional					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Ergonômico-Ambiental					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Mecânico-Acidente					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	PRODUCAO NOTURNO	**N° DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	AUXILIAR DE COZINHA	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio exaustor de teto, ventilação natural por meio d janelas com tela milimetrada aberta durante a jornada de trabalho, bancada de inox, forno e fogão industrial.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar nos prepararos dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado conservação e validade dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empres nutricionista, realizar a higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
			Físico		
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele	luva termina (peças quentes)
			Químico		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Biológico		
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus	touca descartavel
			Ergonômico-Biomecânico		
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares	calcado pvc anti derrapante
			Ergonômico-Mobiliário e Equipamento		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Organizacional		
04.03.005	Trabalho noturno	Habitual ou Intermitente	Trabalho Noturno	Insonia, Estresse	N/A
			Ergonômico-Ambiental		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Mecânico-Acidente		
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes	luva malha ant-corte

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	PRODUÇAO	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	AUXILIAR DE COZINHA	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio exaustor de teto, ventilação natural por meio d janelas com tela milimetrada aberta durante a jornada de trabalho, bancada de inox, forno e fogão industrial.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar nos prepararos dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado conservação e validade dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empresa nutricionista, realizar a higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
			Físico		
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele	luva termina (peças quentes)
			Químico		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Biológico		
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus	touca descartavel
			Ergonômico-Biomecânico		
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares	calcado pvc anti derrapante
			Ergonômico-Mobiliário e Equipamento		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Organizacional		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Ambiental		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Mecânico-Acidente		
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes	luva malha ant-corte

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	COPINHA HIGIENIZAÇÃO	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	AUXILIAR DE SERVICOS GERAIS	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio exaustor de teto, ventilação natural por meio d janelas com tela milimetrada aberta durante a jornada de trabalho, bancada de inox,pia inox, prateleira PVC branca.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pela higienização e limpeza dos ambientes e higienização dos utensilios da copinha.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
		Físico			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Químico			
02.01.999	Outros (Produtos Quimicos)	Habitual ou Intermitente	Produtos quimicos para higienização (domissanitarios)	Intoxicação, Alergia	luva de latex; calcado pvc anti derrapante
		Biológico			
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	N/A
		Ergonômico-Biomecânico			
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares	N/A
		Ergonômico-Mobiliário e Equipamento			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Organizacional			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Ambiental			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Mecânico-Acidente			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Outros Fatores			
08.01.001	Umidade	Habitual ou Intermitente	Proveniente a higienização e limpeza dos ambientes	Resfriado, Pneumonia	avental pvc impermeavel

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	O ambiente de trabalho pode variar de acordo com as atividades a serem exercidas.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pela higienização e limpeza dos ambientes administrativos e sanitários, conservação dos ambientes.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
			Físico		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Químico		
02.01.999	Outros (Produtos Quimicos)	Habitual ou Intermitente	Produtos quimicos para higienização (domissanitarios)	Intoxicação, Alergia	luva de latex; calcado pvc anti derrapante
			Biológico		
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar) (Limpeza dos Sanitarios)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	N/A
			Ergonômico-Biomecânico		
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares	N/A
			Ergonômico-Mobiliário e Equipamento		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Organizacional		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Ambiental		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Mecânico-Acidente		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Outros Fatores		
08.01.001	Umidade	Habitual ou Intermitente	Proveniente a higienização e limpeza dos ambientes	Resfriado, Pneumonia	avental pvc impermeavel

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	PRODUÇÃO	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	CONFEITEIRA	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio exaustor de teto, ventilação natural por meio d janelas com tela milimetrada aberta durante a jornada de trabalho, bancada de inox, forno e fogão industrial.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pelo preparo dos pratos de confeitaria, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado conservação e validade dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empresa nutricionista, realizar a higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
			Físico		
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele	luva termina (peças quentes)
			Químico		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Biológico		
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus	touca descartavel
			Ergonômico-Biomecânico		
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares	calcado pvc anti derrapante
			Ergonômico-Mobiliário e Equipamento		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Organizacional		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Ambiental		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Mecânico-Acidente		
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes	luva malha ant-corte

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	PRODUÇÃO	**N° DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	COPEIRO (A)	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio exaustor de teto, ventilação natural por meio d janelas com tela milimetrada aberta durante a jornada de trabalho, bancada de inox, forno e fogão industrial.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar no setor de produção no preparo dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Responsável pelo oferecimento do alimentos aos pacientes do hospital conforme prontuário medica, e recolhimento dos utensílios utilizados.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
			Físico		
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele	luva termina (peças quentes)
			Químico		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Biológico		
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus	touca descartavel
			Ergonômico-Biomecânico		
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares	calcado pvc anti derrapante
			Ergonômico-Mobiliário e Equipamento		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Organizacional		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Ambiental		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Mecânico-Acidente		
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes	luva malha ant-corte

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	PRODUÇÃO NOTURNO	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	COPEIRO (A)	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio exaustor de teto, ventilação natural por meio d janelas com tela milimetrada aberta durante a jornada de trabalho, bancada de inox, forno e fogão industrial.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar no setor de produção no preparo dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Responsável pelo oferecimento do alimentos aos pacientes do hospital conforme prontuário medica, e recolhimento dos utensílios utilizados.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
Físico					
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele	luva termina (peças quentes)
Químico					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Biológico					
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus	touca descartavel
Ergonômico-Biomecânico					
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares	calcado pvc anti derrapante
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Ergonômico-Organizacional					
04.03.005	Trabalho noturno	Habitual ou Intermitente	Trabalho Noturno	Insonia, Estresse	N/A
Ergonômico-Ambiental					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo					
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
Mecânico-Acidente					
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes	luva malha ant-corte

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	PRODUÇAO	**N° DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	COZINHEIRO (A)	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio exaustor de teto, ventilação natural por meio d janelas com tela milimetrada aberta durante a jornada de trabalho, bancada de inox, forno e fogão industrial.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por preparar pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado de conservação e v dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empresa e nutricionista, realizar higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
			Físico		
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele	luva termina (peças quentes)
			Químico		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Biológico		
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus	touca descartavel
			Ergonômico-Biomecânico		
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares	calcado pvc anti derrapante
			Ergonômico-Mobiliário e Equipamento		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Organizacional		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Ambiental		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Mecânico-Acidente		
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes	luva malha ant-corte

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	ESTOQUE	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	ESTOQUISTA	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, ventilação natural por meio de janelas com tela milimetrada aberta durante a jo de trabalho, prateleira de metal, armario de madeira e metal.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pelo armazenamento de produtos comercializados pela empresa, verificar validade e qualidade das embalagens, acompanhar na entrada e saída dos produtos.Responsável pela retirada e estocagem dos produtos em câmara fria.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
			Físico		
01.01.017	Frio	Eventual	Proveniente ao dentrar a camara fria	Resfriado, Pneumonia	10975 - japona de segurança; calcado pvc derrapante
			Químico		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Biológico		
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	N/A
			Ergonômico-Biomecânico		
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares	N/A
			Ergonômico-Mobiliário e Equipamento		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Organizacional		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Ambiental		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
			Mecânico-Acidente		
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO	**N° DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	NUTRICIONISTA	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio de ar condicionado, computador/monitor, cade ajuste a altura.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por planejar a dietas de acordo com os prontuários médicos. Fazer rondas nos leitos dos pacientes eventualmente, relatar equipamentos com defeitos par diretoria sugerindo correções; Acompanhar a produção das preparações dos pratos; Acompanhar a distribuição e reposição nas preparações dos alimentos; Elaborar fi técnicas das preparações; Elaborar e aplicar, semestralmente, treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos; Acompanhar na organização dos document necessários para inspeções da Vigilância Sanitária; Realiza degustação dos pratos a ser servidos; Acompanhamento na produção conforme demanda; Realiza outras atividades que sejam inerentes à área de nutrição; Informar aos superiores imediatos quaisquer ocorrências inesperadas relacionadas à operacionalização da função imediatamente.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
		Físico			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Químico			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Biológico			
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Proveniente a circulação em Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel; mascara descartavel
		Ergonômico-Biomecânico			
04.01.999	Outros - Os colaboradores realizam suas atividades ora sentado, ora de pé	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares	N/A
		Ergonômico-Mobiliário e Equipamento			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Organizacional			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Ambiental			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Mecânico-Acidente			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO NOTURNO	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio de ar condicionado, computador/monitor, cade ajuste a altura.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar a nutricionista, planejar a dietas de acordo com os prontuários médicos. Fazer rondas nos leitos dos pacientes eventualmente, relatar equipar com defeitos para a diretoria sugerindo correções; Acompanhar a produção das preparações dos pratos; Acompanhar a distribuição e reposição nas preparações dos alimentos; Elaborar fichas técnicas das preparações; Elaborar e aplicar, semestralmente, treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos; Acompanhar na organização dos documentos necessários para inspeções da Vigilância Sanitária; Realiza degustação dos pratos a ser servidos; Acompanhamento na produção confc demanda; Realiza outras atividades que sejam inerentes à área de nutrição; Informar aos superiores imediatos quaisquer ocorrências inesperadas relacionadas à operacionalização da função imediatamente.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
		Físico			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Químico			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Biológico			
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Proveniente a circulação em Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	touca descartavel; mascara descartavel
		Ergonômico-Biomecânico			
04.01.999	Outros - Os colaboradores realizam suas atividades ora sentado, ora de pé	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares	N/A
		Ergonômico-Mobiliário e Equipamento			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Organizacional			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Ambiental			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Mecânico-Acidente			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS
EVENTO S 1060 - TABELA DE AMBIENTES DE TRABALHO

SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO	**Nº DE FUNCIONÁRIOS**
CARGO	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO	
DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO	Paredes de alvenaria, pé direito alto, iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes, e ventilação artificial por meio de ar condicionado, computador/monitor, cade ajuste a altura.	
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar a nutricionista, planejar a dietas de acordo com os prontuários médicos. Fazer rondas nos leitos dos pacientes eventualmente, relatar equipar com defeitos para a diretoria sugerindo correções; Acompanhar a produção das preparações dos pratos; Acompanhar a distribuição e reposição nas preparações dos alimentos; Elaborar fichas técnicas das preparações; Elaborar e aplicar, semestralmente, treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos; Acompanhar na organização dos documentos necessários para inspeções da Vigilância Sanitária; Realiza degustação dos pratos a ser servidos; Acompanhamento na produção confc demanda; Realiza outras atividades que sejam inerentes à área de nutrição; Informar aos superiores imediatos quaisquer ocorrências inesperadas relacionadas à operacionalização da função imediatamente.	

TABELA 23 e-SOCIAL FATORES DE RISCOS DO MEIO AMBIENTE DE TRABALHO

CÓDIGO	RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGACÃO	COMPROMETIMENTO / DANOS À SAÚDE	EPI RECOMENDADO/C
		Físico			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Químico			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Biológico			
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Proveniente a circulação em Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus	mascara descartavel; touca descartavel
		Ergonômico-Biomecânico			
04.01.999	Outros - Os colaboradores realizam suas atividades ora sentado, ora de pé	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares	N/A
		Ergonômico-Mobiliário e Equipamento			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Organizacional			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Ambiental			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	
		Mecânico-Acidente			
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA	

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO
CARGO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável em auxiliar no setor administrativo, conferencia de notas de entrada, conferencia nas documentações de colaboradores, responsável pela organização dos documentos e envios conforme solicitações.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar ginastica laboral durante a joranda de trabalho;

Manter mobiliario com ajuste conforme recomenda a NR - 17;

Ter atenção com as posturas adotadas durante a jornada de trabalho;

Verificar se o ASO (atestado de saude ocupacional) dos colaboradores estão em dias.

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	PRODUCAO NOTURNO
CARGO	AUXILIAR DE COZINHA
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar nos prepararos dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado de conservação e validade dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empresa e nutricionista, realizar a higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

Controle médico, envolvendo exames médicos admissionais e periódicos, com foco na exposição ao calor, visando à determinação e ao monitoramento da aptidão física e à manutenção de um histórico ocupacional;

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca;

Devera manter os exaustores e sistemas de climatização para o ambiente, visando assim minimizar a temperatura do ambiente de trabalho

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	PRODUÇAO
CARGO	AUXILIAR DE COZINHA
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar nos prepararos dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado de conservação e validade dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empresa e nutricionista, realizar a higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

Controle médico, envolvendo exames médicos admissionais e periódicos, com foco na exposição ao calor, visando à determinação e ao monitoramento da aptidão física e à manutenção de um histórico ocupacional;

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca;

Devera manter os exaustores e sistemas de climatização para o ambiente, visando assim minimizar a temperatura do ambiente de trabalho

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	COPINHA HIGIENIZAÇÃO
CARGO	AUXILIAR DE SERVICOS GERAIS
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pela higienização e limpeza dos ambientes e higienização dos utensilios da copinha.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA
CARGO	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pela higienização e limpeza dos ambientes administrativos e sanitários, conservação dos ambientes.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	PRODUÇÃO
CARGO	CONFEITEIRA
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pelo preparo dos pratos de confeitaria, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado de conservação e validade dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empresa e nutricionista, realizar a higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

Controle médico, envolvendo exames médicos admissionais e periódicos, com foco na exposição ao calor, visando à determinação e ao monitoramento da aptidão física e à manutenção de um histórico ocupacional;

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca;

Devera manter os exaustores e sistemas de climatização para o ambiente, visando assim minimizar a temperatura do ambiente de trabalho

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	PRODUÇÃO
CARGO	COPEIRO (A)
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar no setor de produção no preparo dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Responsável pelo oferecimento dos alimentos aos pacientes do hospital conforme prontuário medica, e recolhimento dos utensílios utilizados.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

Controle médico, envolvendo exames médicos admissionais e periódicos, com foco na exposição ao calor, visando à determinação e ao monitoramento da aptidão física e à manutenção de um histórico ocupacional;

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca;

Devera manter os exaustores e sistemas de climatização para o ambiente, visando assim minimizar a temperatura do ambiente

de trabalho

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	PRODUÇÃO NOTURNO
CARGO	COPEIRO (A)
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar no setor de produção no preparo dos pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Responsável pelo oferecimento dos alimentos aos pacientes do hospital conforme prontuário medica, e recolhimento dos utensílios utilizados.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

Controle médico, envolvendo exames médicos admissionais e periódicos, com foco na exposição ao calor, visando à determinação e ao monitoramento da aptidão física e à manutenção de um histórico ocupacional;

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca;

Devera manter os exaustores e sistemas de climatização para o ambiente, visando assim minimizar a temperatura do ambiente de trabalho

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	PRODUÇAO
CARGO	COZINHEIRO (A)
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por preparar pratos, atentando para as especificações do cardápio e ficha técnica, Manipular e temperar alimentos e verificar o estado de conservação e validade dos ingredientes utilizados, atendendo as exigências e assegurando o padrão de qualidade, Cumprir com as normas estabelecidas pela empresa e nutricionista, realizar a higienização e conservação dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, coifas) e área de produção.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

Controle médico, envolvendo exames médicos admissionais e periódicos, com foco na exposição ao calor, visando à determinação e ao monitoramento da aptidão física e à manutenção de um histórico ocupacional;

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca;

Devera manter os exaustores e sistemas de climatização para o ambiente, visando assim minimizar a temperatura do ambiente

de trabalho

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	ESTOQUE
CARGO	ESTOQUISTA
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável pelo armazenamento de produtos comercializados pela empresa, verificar validade e qualidade das embalagens, acompanhar na entrada e saída dos produtos.Responsável pela retirada e estocagem dos produtos em câmara fria.

TABELA DE EPI FORNECIDOS PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO		
TIPO	**CA**	**DESCRIÇÃO**
EPI	10975	JAPONA DE SEGURANÇA

INFORMAÇÕES RELACIONADAS AOS EPI´S POR FUNÇÃO	SIM	NÃO
O EPI/EPC é eficaz na neutralização dos riscos ao trabalhador?	X	
Foi tentada a implementação de medidas de proteção coletiva?	X	
Foram observadas as condições de funcionamento e do uso do EPI?	X	
Foi observado o prazo de validade do CA do EPI?	X	
Foi observado a periodicidade da troca EPI?	X	
Foi observado a higienização do EPI?	X	
Foi observado o uso ininterrupto do EPI ao longo do tempo?	X	

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO
CARGO	NUTRICIONISTA
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por planejar a dietas de acordo com os prontuários médicos. Fazer rondas nos leitos dos pacientes eventualmente, relatar equipamentos com defeitos para a diretoria sugerindo correções; Acompanhar a produção das preparações dos pratos; Acompanhar a distribuição e reposição nas preparações dos alimentos; Elaborar fichas técnicas das preparações; Elaborar e aplicar, semestralmente, treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos; Acompanhar na organização dos documentos necessários para inspeções da Vigilância Sanitária; Realiza degustação dos pratos a ser servidos; Acompanhamento na produção conforme demanda; Realiza outras atividades que sejam inerentes à área de nutrição; Informar aos superiores imediatos quaisquer ocorrências inesperadas relacionadas à operacionalização da função imediatamente.

MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO NOTURNO
CARGO	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar a nutricionista, planejar a dietas de acordo com os prontuários médicos. Fazer rondas nos leitos dos pacientes eventualmente, relatar equipamentos com defeitos para a diretoria sugerindo correções; Acompanhar a produção das preparações dos pratos; Acompanhar a distribuição e reposição nas preparações dos alimentos; Elaborar fichas técnicas das preparações; Elaborar e aplicar, semestralmente, treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos; Acompanhar na organização dos documentos necessários para inspeções da Vigilância Sanitária; Realiza degustação dos pratos a ser servidos; Acompanhamento na produção conforme demanda; Realiza outras atividades que sejam inerentes à área de nutrição; Informar aos superiores imediatos quaisquer ocorrências inesperadas relacionadas à operacionalização da função imediatamente.
MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS	

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

EPIS E/OU MEDIDAS DE CONTROLE PARA EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
SETOR DE TRABALHO	ADMINISTRATIVO
CARGO	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO
DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Responsável por auxiliar a nutricionista, planejar a dietas de acordo com os prontuários médicos. Fazer rondas nos leitos dos pacientes eventualmente, relatar equipamentos com defeitos para a diretoria sugerindo correções; Acompanhar a produção das preparações dos pratos; Acompanhar a distribuição e reposição nas preparações dos alimentos; Elaborar fichas técnicas das preparações; Elaborar e aplicar, semestralmente, treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos; Acompanhar na organização dos documentos necessários para inspeções da Vigilância Sanitária; Realiza degustação dos pratos a ser servidos; Acompanhamento na produção conforme demanda; Realiza outras atividades que sejam inerentes à área de nutrição; Informar aos superiores imediatos quaisquer ocorrências inesperadas relacionadas à operacionalização da função imediatamente.
MEDIDAS DE CONTROLE PROPOSTAS	

Realizar treinamento dos colaboradores conforme a NR-6 Equipamentos de Proteção Individual

Manter o fornecimento e as trocas dos equipamentos de proteção sempre que necessário.

Realizar os exames conforme solicitado no PCMSO.

Realizar ginástica laboral

Deverá preencher a ficha de EPI e registrar sempre que houver a troca.

MONITORAMENTO DE RISCOS - (RUÍDO E LUMINÂNCIA)					
SETOR / DEPTO. / FONTE	RUÍDO			ILUMINÂNCIA (LUX)	
	VALOR MEDIDO	PERÍODO (Horas)		VALOR MEDIDO	NÍVEL EXIGID
	dB(A)	EXPOSTO	LT		
Administrativo				516/518/514	500
Setor de Produção				598/601/608/594	500
Estoque				545/563	300
Copinha				541/543	500
DML				398	300
Sanitario Feminino				411/414	200
Sanitatio Masculino				398/408	200
Liquidificador Industrial	81,2 dB	As máquinas são usadas em sistema de rodízio entre os colaboradores.Maximo permitido pela NR 08 horas	85 dB		
Maquina descascador de Batata	84,7 dB	As máquinas são usadas em sistema de rodízio entre os colaboradores.Maximo permitido pela NR 08 horas	85 dB		

Os valores marcados com (X) na coluna de iluminação estão abaixo dos valores recomendados pela NBR 5413 da ABNT.

MONITORAMENTO DE RISCOS - (AVALIAÇÃO DE TEMPERATURA)					
SETOR / EXPOSIÇÃO	PROFISSIONAL EXPOSTO	TIPO DE ATIVIDADE	IBUTG	PERÍODO DE DESCANSO NO MESMO LO	
				MÁXIMO IBUTG	M (KAL/h) L. T.
PRODUÇAO - Exposição ao calor próximo ao forno, fogão.	Auxiliar de Cozinha/ Cozinheira/ Confeiteira	Trabalho Moderado - De pé, trabalho moderado em máquina ou bancada, com alguma movimentação.	28,30	28,5	220

Devera manter os exaustores e sistemas de climatização para o ambiente, visando assim minimizar a temperatura do ambiente de trabalho.Deve ser ressaltado que, mesmo que as exposições sejam consideradas aceitáveis, a adoção de medidas corretivas que reduzam os níveis de exposição, se disponíveis ou viáveis, deve ser considerada prática positiva, uma vez que melhora as condições de trabalho e minimiza os riscos de danos à saúde.

MODELO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE - FICHA DE CONTROLE DE EPIs

Nome do colaborador:_____ Função:_____

Pelo presente declaro que recebi do empregador _____, gratuitamente, conforme previsto na portaria 3214/78 do MTE - Ministério do Trab e Emprego, os equipamentos de proteção individual - EPI especificados abaixo, assumindo o compromisso de usá-lo em trabalho, zelar pela sua guarda e conservação e devolvê-lo ao seto competente da empresa quando se tornar impróprio para uso por motivo de demissão ou afastamento. Em caso de perda, extravio ou inutilização proposital do material recebido autorizo a empresa, na forma prevista no parágrafo 1° do art. 462 da CLT, a descontar de meu salário, inclusive no que me couber a título de indenização por rescisão de contrato de trabalho, a importância correspondente ao valor do material.

Fui informado que o uso é obrigatório durante toda a exposição aos riscos, podendo ser penalizado se eu não cumprir as determinações. Declaro, também que estou ciente, através de informação do profissional ligado a empresa, que este equipamento é indispensável à execução de minhas tarefas e trabalho, e que farei uso dos mesmos de acordo com as orientações recebidas. Estou de que constitui "ato faltoso" de minha parte a recusa no uso correto do EPI, sendo passível de advertência, suspensão ou demissão por justa causa, uma vez que o uso do mesmo visa minha segurança e integridade física e pessoal.

Em acordo,

_____ _____ Data: _____/_____/_____

Responsável (Empresa) Assinatura do trabalhador

EPI - Material Fornecido				Data da Entrega	Assinatura do Colaborador Pelo Recebimento do EPI	Assinatura do Responsável	Data de Devolução	Assinatura do Colaborador
Descrição	Qtde.	Lote	C.A.					

PPRA - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS (NR 09)
Janeiro/2020 à Janeiro / 2021
CRONOGRAMA DE AÇÕES DO PPRA

DESCRIÇÕES DAS AÇÕES		PERIODO E PRAZO PARA EXECUÇÃO DAS AÇÕES										
Código	**Treinamentos**	**JAN**	**FEV**	**MAR**	**ABR**	**MAI**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SET**	**OUT**	**NOV**
0101	Informações aos trabalhadores											
0502	Treinamento designado da CIPA											
0601	Treinamento sobre uso adequado do EPI, guarda e conservação											
0701	Treinamento primeiros socorros											
0902	Treinamento sobre correta utilização e limitações do EPI											
2301	Informações sobre equipamentos de combate ao incêndio											
2302	Informações sobre procedimentos para evacuação dos locais de trabalho											
2303	Informações sobre dispositivos de alarme existentes											
Código	**Outras Recomendações**	**JAN**	**FEV**	**MAR**	**ABR**	**MAI**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SET**	**OUT**	**NOV**
	Mapa de risco - NR-5											
	Programa de Controle Medico e Saúde Ocupacional (PCMSO) NR-7											
	Relatório anual do PCMSO											
	Kit Primeiros Socorros NR-7											
	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) - NR 9											
	Elaborar e manter atualizado ficha de EPI											
	Elaborar e manter atualizado ordem de serviço											
	Verificar se os exames periódicos se encontram vigentes											
	Elaborar o LTCAT (Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho)											

PLANEJAMENTO DE AÇÕES DO PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS - PPRA

Mês Inicial das ações – Janeiro/2020

Medidas /Riscos		Ação Requerida	Responsável	Implantação	Comprovação da E Data e Assinatu
Código	**Treinamentos**				
0101	Informações aos trabalhadores	Registro	EMPRESA		
0502	Treinamento designado da CIPA	Treinamento/Registro	EMPRESA		
0601	Treinamento sobre uso adequado do EPI, guarda e conservação	Treinamento/Registro	EMPRESA		
0701	Treinamento primeiros socorros	Treinamento/Registro	EMPRESA		
0902	Treinamento sobre correta utilização e limitações do EPI	Treinamento/Registro	EMPRESA		
2301	Informações sobre equipamentos de combate ao incêndio	Registro	EMPRESA		
2302	Informações sobre procedimentos para evacuação dos locais de trabalho	Registro	EMPRESA		
2303	Informações sobre dispositivos de alarme existentes	Registro	EMPRESA		
Código	**Outras Recomendações**				
	Mapa de risco - NR-5	Elaborar	EMPRESA		
	Programa de Controle Medico e Saúde Ocupacional (PCMSO) NR-7	Registro	EMPRESA		
	Relatório anual do PCMSO	Registro	EMPRESA		
	Kit Primeiros Socorros NR-7	Instalar a medida	EMPRESA		
	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) - NR 9	Registro	EMPRESA		
	Elaborar e manter atualizado ficha de EPI	Elaborar	EMPRESA		
	Elaborar e manter atualizado ordem de serviço	Elaborar	EMPRESA		
	Verificar se os exames periódicos se encontram vigentes	Registro	EMPRESA		
	Elaborar o LTCAT (Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho)	Elaborar	EMPRESA		

Data de Emissão:	ORDEM DE SERVIÇO SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO
Razão social da empresa	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
Responsável pela apresentação da Ordem de Serviço:	
Função:	

Pela presente Ordem de serviço, objetivamos informar os trabalhadores que executam suas atividades laborais nesse setor, conforme estabelece a NR-1, item 1.4.1 (alíneas a, b, c, d, e, f, g) Retificação da Portaria SEPRT 916/2019 em 05/08/2019, sobre as condições de segurança e saúde às quais estão expostos, como medida preventiva e ,tendo como parâmetro os agentes físicos, químicos, e biológicos citados na NR-9 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais(Lei nº 6514 de 22/12/1977,Portaria nº 3214 de 08/06/1978), bem como os procedimentos de aplicação da NR-6 - Equipamento de Proteção Individual – EPI , NR-17 – Ergonomia , de forma a padronizar comportamentos para prevenir acidentes e/ou doenças ocupacionais.

Nome:	
Setor:	**Função:**

Atividades

Neste campo a empresa devera informar as atividades desenvolvidas pelos colaboradores na empresa.

Fatores de risco do ambiente de trabalho

Neste campo devera ser informado os riscos presentes no ambiente de trabalho conforme PPRA.

Equipamentos de Proteção Individual

Informar os EPIs utilizados pelos colaboradores durante a jornada de trabalho.

Medidas Preventivas para os Riscos

- Observe atentamente o meio ambiente do trabalho, e corrija as condições, inseguras encontradas, imediatamente;
- Comunique ao seu superior imediato, qualquer irregularidade que possa colocar você ou seus companheiros em risco de acidentes;
- Lembre-se, você não está autorizado a executar tarefa que não seja inerente à sua função e sem que você tenha pleno conhecimento dos riscos envolvidos e as ações de controle;
- Atentar-se e atender aos requisitos de Saúde e Segurança do trabalho, apropriados para realizar suas atividades, para a contribuição de um bom ambiente de trabalho;
- Cumprir com as normas, padrões e metas estabelecidos pela empresa;
- Manter organizados, limpos e conservados o local de trabalho, que estão sob sua responsabilidade;
- Utilizar os EPIs durante a jornada de trabalho;
- Use seus EPIs apenas para a finalidade a que se destinam e mantenha-os sob sua guarda e conservação;

Não execute nenhum tipo de tarefa ou exerça atividade para a qual não foi treinado, autorizado e não está habilitado.

Orientações de Segurança do Trabalho

- Planeje, coordene e controle a execução da tarefa, determinando o processo mais seguro a ser adotado;
- Paralise, imediatamente, os trabalhos em andamento que sujeitem o trabalhador a grave e iminente risco;
- Desenvolva ações educativas a fim de promover a saúde e a segurança do trabalho
- Manter mobiliário com ajuste conforme recomenda a NR - 17;
- Ter atenção com as posturas adotadas durante a jornada de trabalho;
- Utilize permanentemente o EPI apropriado;

Use seus EPIs apenas para a finalidade a que se destinam e mantenha-os sob sua guarda e conservação;

Obrigações do empregado

- Participar dos Treinamentos e Palestras desenvolvidos pelo setor de Medicina e Segurança do Trabalho "QUANDO HOUVER" e acatar as orientações. Integrar-se, sempre que requisitado ou espontaneamente, nas campanhas de prevenção de acidentes e SIPAT. Integrar-se junto ao SESMT / SEST da empresa "QUANDO HOUVER", solicitando orientação especializada e dando cumprimento as recomendações.
- Submeter-se obrigatoriamente aos exames médicos pré-admissionais, periódicos e demissionais, quando for o caso, por conta da empresa.
- Comunicar ao empregador todo e qualquer acidente que venha sofrer durante horário de trabalho, bem como acidentes sofridos no trajeto.
- Observar e acatar os dizeres das placas de sinalização.
- Proceder de forma que as instalações sanitárias permaneçam em condições de higiene e asseio.
- Manter a área de serviço organizada e limpa
- Informar ao empregador imediatamente, irregularidades no local de trabalho, prestando informações, relatando os acontecimentos, recebendo orientações e cumprido as recomendações que lhe forem transmitidas.
- Manter a direção da empresa informada a respeito das medidas adotadas no campo de segurança e medicina do trabalho.
- Fazer os exercícios compensatórios e registrar as pausas.

- Sentar-se corretamente, quando no exercício de suas atividades laborais.
- Utilizar sua carga horária, tão somente a serviço da Empresa;
- Cumprir rigorosamente com o horário de trabalho estabelecidos.

Proibições do Empregado

- Comer, beber ou fumar no ambiente de trabalho.
- Guardar pertences pessoais, roupas e EPI Fora do local apropriado.
- Trabalhar descalço ou usando chinelos.
- Trabalhar de bermuda ou sem camisa.
- Ligar mais de um aparelho elétrico na mesma tomada ou utilizar acessórios que aumentem seu número de saídas.
- Consertar instalações ou máquinas elétricas se não for habilitado e sem o conhecimento do empregador.
- Colocar qualquer objeto que impossibilite o livre acesso ao extintor de incêndio ou de emergência.

Subir e descer as escadas correndo.

Recebi treinamento de segurança e saúde no trabalho, bem com todos os equipamentos de proteção individual para neutralizar a ação dos agentes nocivos presentes no meu ambiente de trabalho. Serei cobrado, pelo não cumprimento ao disposto nesta ordem de serviço, estando sujeito às penas de lei, que vão desde a advertência e suspensão até demissão por justa causa.

Goiânia, ____ de _____ de _____

_____

Assinatura do Empregado

NORMAS REGULAMENTADORAS

Abaixo um resumo das principais normas que foram consultadas para a elaboração deste PPRA e, que sempre deverão ser observadas e consultadas para desempenho das atividades com segurança e saúde no trabalho.

NR-01 Disposições Gerais

Dispõe a primeira Norma Regulamentadora elencada na Portaria 3.214/78, sobre a obrigatoriedade das empresas privadas e públicas em geral, que possuem empregados regidos pela Consolidação Trabalhista, ao cumprimento dos preceitos legais e regulamentares relativos à segurança e medicina do trabalho, estabelecendo as obrigações que são exigidas do empregador e do empregado e, dos órgãos de fiscalização competentes (Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho - SSST, em âmbito nacional e, Delegacia Regional do Trabalho - DRT, em âmbito estadual).

NR-02 Inspeção Prévia

Esta Norma Regulamentadora estabelece a obrigatoriedade de todo o estabelecimento novo encaminhar ao órgão regional do MTE, uma declaração das instalações ou, solicitar deste mesmo órgão, que realize uma inspeção prévia, para fins de obtenção do CAI - Certificado de Aprovação de Instalações.

A inspeção prévia e a declaração de instalações são exigidas para assegurar que o estabelecimento inicie suas atividades livres de riscos de acidentes e/ou doenças do trabalho. O não cumprimento das exigências previstas na NR-02 impede o início do funcionamento das atividades do estabelecimento novo.

NR-03 Embargo ou Interdição

Trata a Norma Regulamentadora em questão do ato de embargo ou de interdição, medidas promovidas pelo órgão competente do MTE que importam na paralisação total ou parcial da obra ou do estabelecimento, setor de serviço, máquina ou equipamento, sempre que, através de laudo técnico, vier demonstrada a existência de grave e iminente risco ao trabalhador, considerada assim, toda condição ambiental de trabalho que possa causar acidente ou doença profissional com lesão grave à sua integridade física (do trabalhador).

NR-04 Serviço Especializado em Engenharia de Segurança

Segundo o preceito contido na NR em questão, as empresas que possuam empregados regidos pela CLT, deverão manter ou não, Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho, na forma estabelecida, considerando a graduação do risco da atividade principal da empresa e o número total de empregados existentes, conforme demonstrativos constantes no quadro II*, que integram a referida Norma (NR-04).

NR-05 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA

Segundo as revisões desta Norma, primeiro deverá ser verificado qual sua atividade econômica (Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE) e posteriormente o enquadramento do respectivo Grupo com o número médio de funcionários do estabelecimento. Isto feito ficará determinado se há ou não necessidade de organizar e manter em funcionamento uma Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, composta de representantes do empregador e dos empregados.

NR-06 Equipamento de Proteção Individual

A empresa deverá fornecer para os funcionários somente EPI homologados pelo MTE, ou seja, todos os equipamentos fornecidos devem possuir Certificado de Aprovação.

O fornecimento do EPI é obrigatório, eis que, em alguns locais de trabalho, não é possível adotar medidas de proteção coletiva. Com isto, os EPI foram adotados para proteção contra os riscos de acidentes e/ou doenças profissionais do trabalho, durante o período em que as medidas de proteção coletivas (se possível) estiverem sendo implantadas ou para atender situações de emergência. A empresa deverá fornecer os EPI aos empregados gratuitamente e, em estado de funcionamento e conservação.

A comprovação do fornecimento deve ser feita através de um "Recibo de EPI", onde deve constar a relação dos EPI entregues ao empregado, a data da entrega, orientações sobre a obrigatoriedade e o modo de uso e informações sobre as sanções impostas no caso do não uso, devidamente assinado pelo empregado, atestando o efetivo recebimento dos mesmos.

NR-07 Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional

Estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação, por parte do empregador, do Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores.

NR-08 Edificações

Estabelece os requisitos técnicos mínimos que devem ser observados nas edificações, para garantir segurança e conforto aos que nela trabalham. Assim, temos:

· altura mínima de 3,00 metros de pé direito, do piso ao teto;
· pisos sem saliências nem depressões, possibilitando a circulação das pessoas e a movimentação dos materiais;
· aberturas nos pisos e paredes, protegidas, impedido a queda de pessoas ou objetos;
· os pisos, escadas e rampas devem oferecer resistência suficiente para suportar cargas móveis e fixas;
· escadas e rampas fixas devem ser construídas, de acordo com as normas técnicas oficiais e mantidas em perfeito estado de conservação · nos locais (corredores, passagens, escadas, etc.) onde houver perigo de escorregamento, devem ser empregados materiais antiderrapantes;
· os andares acima do solo, que não forem vedados por paredes externas, devem dispor de guarda-corpo de proteção contra quedas.
· Além destes requisitos técnicos, deverão ser observadas também, formas de proteção contra intempéries, de acordo com as normas relativas à resistência ao fogo, isolamento térmico, isolamento e condicionamento acústico, resistência estrutural e impermeabilidade.

NR-09 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais

Estabelece a norma, em foco, a obrigatoriedade de elaboração e implementação por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA. Devem constituir objeto do PPRA os riscos ambientais, agentes físicos, químicos e biológicos existentes no ambiente do trabalho e que possam causar danos a saúde do trabalhador.

NR-10 Instalações e Serviços em Eletricidade

Conforme estabelece esta NR, a empresa deve possuir aterramento de todas as máquinas e equipamentos, resultando com isto, uma maior segurança para os funcionários que ali trabalham. Por outro lado, a instalação elétrica deverá estar de acordo com o que preconiza esta NR no tocante a proteção contra incêndios, perigo de contato, bem como, na proteção contra curtos circuitos.

NR-11 Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais

Dispõe sobre os critérios de segurança para a movimentação, transporte, armazenagem e manuseio de materiais, máquinas e equipamentos e das áreas de trabalho onde são instalados. Desta forma temos:

· as áreas reservadas para corredores e armazenamento de materiais deverão ser demarcadas com faixas pintadas no piso com a cor branca;
· os poços dos elevadores deverão ser cercados e isolados com material resistente. As portas de acesso ao mesmo deverão conter sistema de bloqueio de abertura nos vários pavimentos, a fim de evitar que algum funcionário abra a mesma quando na ausência deste elevador no pavimento em questão;
· deverão ser instaladas nos elevadores, placas indicando a carga máxima admissível nos mesmos;
· o operador de empilhadeira e de outros equipamentos de movimentação de materiais motorizados, deverá possuir curso de treinamento específico para tal, com diploma e crachá diferenciado dos demais, sendo que a cada ano o funcionário deverá passar por exame de saúde completo, por conta do empregador;
· os equipamentos utilizados na movimentação de materiais, tais como ascensores, elevadores de carga, guindastes, monta-cargas, pontes-rolantes, talhas, empilhadeiras, guinchos, esteiras-rolantes, transportadores de diferentes tipos, serão calculados e construídos de maneira que ofereçam as necessárias garantias de resistência e segurança, e conservados em perfeitas condições de trabalho;
· em todo equipamento será indicada, em lugar visível, a carga máxima de trabalho permitida;
· as empilhadeiras e outros equipamentos de movimentação de materiais deverão possuir sinal sonoro de advertência, quando do seu deslocamento;
· o armazenamento de material não deverá obstruir os equipamentos de combate a incêndio (extintores, hidrantes, caixas de mangueiras, etc.), bem como saídas de emergência.

NR-12 Máquinas e Equipamentos

Dispõe sobre os critérios de segurança para a instalação de máquinas e equipamentos e das áreas de trabalho onde são instalados. Desta forma temos:

· armazenagem e manuseio de materiais, máquinas e equipamentos e das áreas de trabalho onde são instalados. Desta forma temos:
· as mesas de trabalho bem como o ponto de operação das prensas ou de outros equipamentos devem estar na altura e posição adequadas para evitar a fadiga dos funcionários;
· os reparos, a limpeza, os ajustes e a inspeção somente devem ser executados por pessoas devidamente credenciadas (mecânicos e eletricistas da manutenção), sendo expressamente proibido que os funcionários que trabalhem em tais máquinas efetuem qualquer tipo de reparo emergencial.

NR-13 Caldeiras e Recipientes sob Pressão

Trata dos aspectos relativos à utilização devida dos equipamentos que produzem vapor, ar comprimido ou outro tipo qualquer de fluído sob pressão superior à atmosférica, impondo para tanto: a observância de limite de tolerância permissível quanto ao maior valor de pressão efetiva de vapor ou ar comprimido; a utilização de dispositivos de segurança; a frequente atualização dos dados que constituem o histórico da vida útil dos equipamentos e especificações técnicas relativas para fins de segurança, critérios para instalação dos equipamentos; exigência de inspeções periódicas nos equipamentos por profissional habilitado e treinamento obrigatório para operadores. Se a empresa possuir caldeira e/ou reservatório de ar comprimido, os mesmos deverão passar por uma inspeção de segurança por profissional habilitado para tal, conforme preceitua a Portaria nº 023 de 27 de Dezembro de 1994, a qual modificou a NR-13.

NR-14 Fornos

Esta Norma Regulamentadora trata especificamente da utilização de fornos, especificando os critérios e exigências que devem ser observados na construção e instalação destes equipamentos.

Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material refratário, de forma que o calor radiante não ultrapasse os limites de tolerância estabelecidos pela Norma Regulamentadora - NR 15.

Devem ser instalados de forma a evitar acúmulo de gases nocivos e altas temperaturas em áreas vizinhas, ou seja, em locais adequados, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

NR-15 Atividades e Operações Insalubres (Anexos 01 a 14)

Consideram-se atividades insalubres aquelas, que, por sua natureza, condições ou métodos de trabalho, exponham os empregados a agentes nocivos à saúde, acima dos limites de tolerância fixados em razão da natureza, intensidade do agente e do tempo de exposição aos seus efeitos.

A eliminação ou neutralização da insalubridade deverá ocorrer com a adoção de medida de ordem geral que conserve o ambiente de trabalho dentro dos limites de tolerância e/ou com a utilização de equipamento de proteção individual.

A adoção de medida de ordem coletiva implica na implantação dos denominados Equipamentos de Proteção Coletiva - EPC - e a medida de ordem individual implica na implantação de Equipamentos de Proteção Individual - EPI.

NR-16 Atividades e Operações Perigosas

São consideradas atividades e operações perigosas as constantes dos Anexos nº 1 e 2 desta NR, EXPLOSIVOS e INFLAMÁVEIS, respectivamente. Também, temos as atividades e operações perigosas com RADIAÇÕES IONIZANTES ou SUBSTÂNCIAS RADIOATIVAS, Anexo acrescentado pela Portaria 3.393/87 e pela Portaria 518/03. E nos trabalhos com ENERGIA ELÉTRICA regulamentada pelo Decreto 93412/86. São consideradas em condições de periculosidade as atividades ou operações executadas com explosivos sujeitos a degradação química ou auto catalítica; ação de agentes exteriores, tais como calor, umidade, faíscas, fogo, fenômenos sísmicos, choque e atritos. Entretanto a empresa não deposita nem muito menos manipula com tais produtos. As operações de transporte de inflamáveis líquidos ou gasosos liquefeitos, em quaisquer quer vasilhames e a granel, são considerados em condição de periculosidade, com exclusão para o transporte em pequenas quantidades, até o limite de 200 litros para os inflamáveis líquidos e 135 kg para os inflamáveis gasosos liquefeitos. As quantidades de inflamáveis, contidas nos tanques de consumo próprio dos veículos não serão consideradas para efeito desta Norma.

NR-17 Ergonomia

Esta Norma Regulamentadora visa estabelecer os parâmetros que possibilitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de forma a proporcionar o máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. Trata dos aspectos que envolvam o levantamento, transporte e descarga de materiais, o mobiliário, os equipamentos, as condições ambientais do posto de trabalho e a própria organização do mesmo. A empresa deverá, dentro de suas possibilidades, efetuar um Programa Ergonômico dos postos de trabalho em que haja esforços e condições que prejudiquem a saúde do trabalhador.

Por outro lado, quanto à iluminação, sabemos que o Anexo 04 da NR-15 foi revogado pela Portaria 3.751 de 23/11/90, sendo que passou para esta NR, baseando-se na NBR-5413 da ABNT.

NR 18 Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção

Destina a regulamentar o elenco de providências a serem executadas, em função do cronograma de uma obra, levando-se em conta os riscos de acidentes e doenças do trabalho e as suas respectivas medidas de segurança.

É sem dúvidas uma das legislações mais completas de todas as 35 que vigoram atualmente.

NR 19 Explosivos

Determina parâmetros para o depósito, manuseio e armazenagem de explosivos. Objetivando regulamentar medidas de segurança para esse trabalho que é de alto risco.

NR-20 Líquidos Combustíveis e Inflamáveis

LÍQUIDOS COMBUSTÍVEIS

É todo aquele que possua ponto de fulgor igual ou superior a 70°C e inferior a 93,3°C e é considerado líquido combustível de classe III.

LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS

É todo aquele que possua ponto de fulgor inferior a 70°C e, quando tiver o ponto de fulgor abaixo de 37,7°C será classificado como líquido combustível de classe I e, quando tiver o ponto de fulgor superior a 37,7°C e inferior a 70°C será classificado como líquido combustível de classe II.

NR-21 Trabalho a Céu Aberto

Esta Norma Regulamentadora define as medidas especiais que devem ser exigidas nos trabalhos realizados a céu aberto, visando proteger a saúde e integridade física do trabalhador.

NR 22 - Segurança e Saúde Ocupacional na Mineração

Estabelece normas para a segurança dos trabalhadores indústria da mineração. Objetivando a busca permanente por um ambiente de trabalho seguro.

A mineração tem normas bem específicas. Alguns itens que são exclusivos da mineração PGR (Programa de Gerenciamento de Risco), CIPAMIN.

NR-23 Proteção Contra Incêndios

Esta Norma Regulamentadora define medidas e critérios que determinarão o enquadramento, instalação, identificação, manuseio e operacionalidade dos dispositivos de combate contra incêndios. Requer-se a adequação desta norma para a obtenção do certificado de habite-se e na ocasião em que é realizado o seguro das instalações.

NR-24 Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho

Esta Norma Regulamentadora determina critérios quantitativos e qualitativos para que exista conforto e higiene nos locais de trabalho para os trabalhadores.

A empresa deverá atender as normas, nos aspectos apresentados abaixo:

· instalações sanitárias; · vestiários; · refeitórios; · cozinhas; · alojamento; · por ocasião das refeições; · disposições gerais.

NR-25 Resíduos Industriais

A empresa deve controlar a emissão de resíduos, sejam gasosos, líquidos e sólidos, de forma que não possam causar poluição do local de trabalho, bem como do meio ambiente. Para tal, a mesma deve depositar tais resíduos em locais apropriados, conforme normas dos órgãos que regulam tal procedimento (FEPAM, Secretaria da Saúde, IBAMA, etc.).

NR-26 Sinalização de Segurança

SINALIZAÇÃO COLORIDA DE SEGURANÇA

A empresa deverá adotar as cores padrão para sinalização de segurança, conforme preceitua esta NR, tais como: tubulações de ar comprimido, água potável, inflamáveis, produtos químicos e outros, delimitação de corredores e áreas de circulação, equipamentos de combate a incêndios, proteções de partes móveis em máquinas, partes de punção, etc.

ROTULAGEM PREVENTIVA DE PRODUTOS QUÍMICOS

A rotulagem dos produtos perigosos ou nocivos à saúde deverá ser feita segundo as normas previstas nesta NR.

Para tal, a empresa deve possuir um levantamento de todos os produtos químicos utilizados na mesma e efetuar a sua rotulagem de forma que estes sejam breves, precisos, redigidos em termos simples e de fácil compreensão.

NR 27 - Registro Profissional do Técnico de Segurança

O texto da NR-27, com relação pela portaria 13/1995, foi revogada pela portaria 262/2008, que passou a regular a matéria.

Lei 7.410/1985 (dispõe sobre a especialização de engenheiros e arquitetos em engenharia e segurança do trabalho, a profissão de técnico de segurança, e dá outras providências); Decreto 92.530/1986 (Regulamenta a lei 7.410, de 27 de novembro de 1985, que dispõe sobre a especialização de engenheiros e arquiteto em engenharia de segurança do trabalho, a profissão de técnico de segurança do trabalho, e dá outras providências); Portaria 3.275/1989 (define as atividades do técnico de segurança do trabalho).

NR-28 Fiscalização e Penalidades

Essa norma trata da ação fiscalizadora dos Agentes de Inspeção do Trabalho do MTE nas empresas, visando à garantia do cumprimento das disposições legais e regulamentares vigentes, relativas à segurança e saúde do trabalhador, e da aplicação das penalidades previstas para cada caso, de conformidade com o disposto no quadro de gradação das multas e no quadro de classificação das infrações (Anexos I e II integrantes da NR-28).

NR 29 - Norma Regulamentadora de Segurança e Saúde no Trabalho Portuário

Tem por objetivo regulamentar a proteção prevenção contra acidentes e doenças profissionais, facilitar os primeiros socorros a acidentados e alcançar as melhores condições possíveis de segurança e saúde aos trabalhadores portuários.

As disposições contidas nessa NR aplicam-se aos trabalhadores portuários em operações tanto a bordo como em terra, assim como aos demais trabalhadores que exerçam atividades nos portos organizados e instalações portuárias de uso privativo e retro portuárias, situadas dentro ou fora da área do porto organizado.

NR 30 - Segurança e Saúde no Trabalho Aquaviário

Aplica-se aos trabalhadores de toda embarcação comercial utilizada no transporte de mercadorias ou de passageiros, na navegação marítima de longo curso, na cabotagem, na navegação interior, no serviço de reboque em alto-mar, bem como em plataformas marítimas e fluviais, quando em deslocamento, e embarcações de apoio marítimo e portuário.

A observância desta Norma Regulamentadora não desobriga as empresas do cumprimento de outras disposições legais com relação à matéria e outras oriundas de convenções, acordos e contratos coletivos de trabalho.

NR 31- Segurança e saúde no Trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal a aquicultura

Estabelece os preceitos a serem observadas na organização e no ambiente de trabalho, de forma a tornar compatível o planejamento e o desenvolvimento de quaisquer atividades da agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura com a segurança e saúde e meio ambiente do trabalho.

NR 32 - Segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde

Tem por finalidade estabelecer diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção á segurança e a saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividades de promoção e assistência á saúde em geral.

Norma bem específica para regulamentar inclusive os programas de prevenção que tem traços bem particulares nessa atividade.

NR 33 - Segurança e saúde nos trabalhos em espaços confinados

Tem por objetivo estabelecer requisitos mínimos para a identificação de espaços confinados e o controle dos riscos existentes, de forma a garantir permanentemente a segurança e saúde dos trabalhadores que interagem direta ou indiretamente nesses espaços.

Entende-se por espaço confinado qualquer área não projetada para ocupação humana, que tenha meios limitados de entrada e saída, cuja ventilação seja insuficiente para remover os contaminantes, que possa existir enriquecimento ou insuficiência de oxigênio exigido para uma respiração natural.

NR 34 - Condições e meio ambiente de trabalho na indústria da construção e reparação naval

Estabelece requisitos mínimos e as medidas de proteção e segurança, á saúde e ao meio ambiente de trabalho nas atividades da indústria de construção e reparação naval. Engloba assuntos como APR (Análise Preliminar de Risco), DDS (Diálogo Diário de Segurança), PT (Permissão de Trabalho), EPI <http://segurancadotrabalhonwn.com/o-que-e-epi/> (Equipamento de Proteção Individual), EPC <http://segurancadotrabalhonwn.com/o-que-e-epc-e-para-que-serve/> (Equipamento de Proteção Coletiva), dentre outros.

NR 35 - Trabalho em Altura

Esta Norma estabelece os requisitos mínimos e as medidas de proteção para o trabalho em altura, envolvendo o planejamento, a organização, execução, treinamento de funcionários, de forma a garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores envolvidos direta ou indiretamente com esta atividade.

NR 36 - Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados

O objetivo da Norma Regulamentadora 36 é estabelecer os requisitos mínimos para a avaliação, controle e monitoramento dos riscos existentes nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano.

A NR 36 visa o estabelecimento formas e procedimentos de trabalho de forma a garantir permanentemente a segurança, a saúde e a qualidade de vida no trabalho. Sem causar prejuízo da observância do normatizado nas demais Normas Regulamentadoras - NR's do Ministério do Trabalho e Emprego.

NR-37 Segurança e Saúde em Plataformas de Petróleo

Esta norma regulamentadora - NR estabelece os requisitos mínimos de segurança, saúde e condições.de vivência no trabalho a bordo de plataformas de petróleo em operações nas águas jurisdicionais brasileira - AJB.

A observância dessa norma não desobriga as empresas do cumprimento de outras disposições legais com relação a matéria de segurança e saúde no trabalho ainda daquelas oriundas de contratos de trabalho, acordos de trabalho e conveção coletivas de trabalho, conforme consolidação das leis do trabalho - CLT.

ORIENTAÇÕES

E

ANEXOS

ORIENTAÇÕES GERAIS

AGENTES

AGENTES FÍSICOS

São as diversas formas de energia a que possam estar expostas os trabalhadores, tais como ruído, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações ionizantes e não ionizantes, bem como o infrassom e ultrassom.

AGENTES QUÍMICOS

São substâncias compostas ou produto que possam penetrar no organismo pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos, nevoa neblinas gases ou vapores, ou que, pela natureza da atividade de exposição, possam ter contato ou ser absorvidos pelo organismo através da pele ou por ingestão.

AGENTES BIOLÓGICOS

São as bactérias, fungos, bacilos, parasitas, protozoários, vírus, entre outros. Apesar de não estar contemplando pela legislação que regula a forma de elaboração do PPRA, consideramos de grande importância, tratar também dos AGENTES ERGONÔMICOS E AGENTES DE ACIDENTES.

AGENTES ERGONÔMICOS

Entende-se por ergonomia o conjunto de parâmetros que devam ser estudados e implantados de forma a permitir à adaptação das condições de trabalho as características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente.

AGENTES DE ACIDENTES

Constitui-se por maquinas e equipamentos perigosos, ferramentas defeituosas, arranjo físico deficiente, instalação elétrica improvisada ou desgastada pelo tempo, falta de sinalização adequada, transporte de materiais ou pessoas, armazenamento inadequado, riscos de incêndio ou explosão, motores, engrenagens, polias, correias, correntes sem proteção entre outros riscos que podem levar o empregado a sofrer acidentes.

LIMITE DE TOLERÂNCIA

É a intensidade, relacionada com a natureza e o tempo de exposição ao agente, que não causará danos à saúde da maioria dos trabalhadores expostos, durante a sua vida laboral. Conceito NR 15.

NÍVEL DE AÇÃO

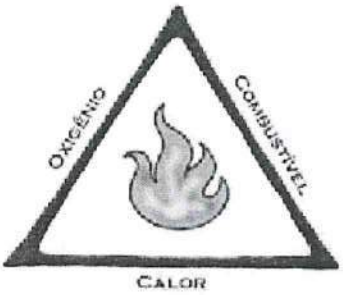
É o valor acima do qual devem ser iniciadas ações preventivas de forma a minimizar a probabilidade de que as exposições a agentes ambientais ultrapassem os limites de exposição. Conceito NHO 1.

COMBATE A PRINCÍPIO DE INCÊNDIO

O principal objetivo é a prevenção de incêndio, ou seja, evitar que ocorra fogo, ou, caso haja, evitar a sua propagação utilizando certas medidas básicas, as quais envolvem a necessidade de se conhecerem o fogo, as classes do fogo e o uso correto dos agentes extintores.

TRIÂNGULO DO FOGO

Para que haja fogo, é necessária a existência de três elementos que denominamos de Triângulo do Fogo.



Combustível;

É toda substância capaz de queimar, é o elemento que serve de campo de propagação do fogo.
Os combustíveis podem ser sólidos, líquidos ou gasosos, a maioria precisa passar pelo estado gasoso para então combinar com oxigênio.

Oxigênio:

Também chamado de comburente, é o elemento que possibilita a vida das chamas e intensifica a combustão.

Calor;

Forma de energia que eleva a temperatura, gerada da transformação de outra energia, através de processo físico ou químico. O calor pode se propagar de três maneiras: Condução, Convecção e Irradiação.

Condução;

É a transformação de calor de um corpo mais quente para outro mais frio, através do contato entre eles, ou por meio de um condutor.

Convecção;

É a transferência de calor através de um meio condutor em movimento, por exemplo, os gases e o ar quente que de deslocam.

Irradiação;

É a transferência de calor por ondas de energia calorifica que se deslocam através do espaço. As ondas de calor propagam-se em todas as direções e a intensidade com que os corpos são atingidos aumenta ou diminui a medida que estão mais próximos ou mais afastados da fonte de calor, por exemplo: Descarga de um raio.

Observação: Gases aquecidos, por serem mais leves que o ar, ocupam a parte mais alta do ambiente fazendo com que o oxigênio desça. Ao entrar em um local onde exista fumaça, procure manter-se abaixado para evitar envenenamento por gazes tóxicos e danos provocados pelo calor.

DIFERENÇA ENTRE PRINCÍPIO DE INCÊNDIO E INCÊNDIO

PRINCÍPIO DE INCÊNDIO

É a combustão possível de ser controlada pelo homem em seu inicio. Pode ser acidental, intencional ou criminosa.

Observação: Ocorrendo um principio de incêndio o Corpo de Bombeiros devera ser acionado imediatamente, através do telefone 193.

INCÊNDIO

É toda combustão intencional, acidental ou criminosa, que foge ao controle do homem, colocando em risco vidas, bens ou a natureza.

FOGO

É uma reação química de oxidação autossustentável, com liberação de luz, calor, fumaça e gases.

CLASSIFICAÇÂO DO FOGO

FOGO CLASSE A

É todo aquele que queima em superfície e profundidade e deixa resíduo. Exemplo; madeira, papel, tecido, plástico etc.

FOGO CLASSE B

É todo aquele que queima somente em superfície e não deixa resíduo. Exemplo; gasolina, álcool (Líquidos inflamáveis).

FOGO CLASSE C

É todo aquele que ocorre e, material elétrico energizado, possui corrente elétrica. Exemplo; eletrodomésticos, motor elétrico etc.

FOGO CLASSE D

É o fogo em materiais pirofóricos ou alcalinos. Exemplo; magnésio, enxofre.

FORMAS DE EXTINÇÃO DO FOGO

Existem três formas para extinguir o fogo; Abafamento, Resfriamento e Isolamento.

ABAFAMENTO

É a retirada do oxigênio próximo ao material que esta queimando para eliminar a combustão.

ESFRIAMENTO

É a retirada do elemento calor objetivando eliminar a combustão.

ISOLAMENTO

Consiste na extinção do fogo através da retirada de um de seus componentes (combustível oxigênio ou fonte de calor).

PERDAS COM ACIDENTE DE TRABALHO

Prevenir é melhor do que remediar. Esse ditado é antigo, porém muito verdadeiro. Nas empresas de forma geral tudo gira em torno do custo, e com a Segurança do Trabalho não é diferente.

Nesse ponto entra a questão, quanto custa um acidente de trabalho?

É uma conta impossível de fazer em primeiro momento. Até por que, não se sabe e não temos como mensurar o valor de uma vida.

Apesar de não ser possível fazer uma conta direta, vários fatores podem ser levados em consideração para calcular as perdas causadas por acidente de trabalho.

Infelizmente ainda hoje existem empresas que não se preocupam com saúde dos seus empregados no ambiente de trabalho. Para elas o mesmo é visto apenas como mão de obra e não são como pessoas.

PARA O TRABALHADOR

- Perda de credibilidade no emprego: Quando o trabalhador se acidenta, além das dores físicas, o patrão provavelmente ficará chateado com ele.
- A credibilidade desse empregado perante o empregador tende a diminuir, e muito...
- Perda de oportunidade de promoção, ou aumento de salário: Se surgir na empresa uma oportunidade de promoção interna ou aumento de salário, provavelmente ninguém irá se lembrar do empregado acidentado.
- Sofrimento físico: Dores físicas, emocionais, tudo isso incomoda o acidentado.
- E o pior é que mesmo se ele não for o culpado pelo acidente, ainda assim, vai demorar a se convencer disso.
- Incapacidade para o trabalho, temporária ou permanente: Tem coisa pior do que se sentir incapacitado?
- Esse é um sentimento que incomoda muito. É mais um fardo carregado pelo acidentado. Hoje já se sabe que o trabalho tem função social e não apenas financeira.
- O fato de trabalhar faz a pessoa se sentir sociável e útil! A falta de trabalho de certa forma isola a pessoa e a faz sentir-se inútil e incapaz.
- Menos dinheiro em casa: O benefício pago pelo INSS em casos de acidente de trabalho não é equivale ao salário de alguém que está na ativa (trabalhando).
- A renda do trabalhador tende a cair de 20 a 40%. Uma redução que pode levar dificuldade financeira a toda família.

PARA A EMPRESA

- Gastos com primeiros socorros e transporte do acidentado.
- Tempo perdido: Outros funcionários terão de parar para socorrer o acidentado, e os funcionários gastam tempo comentando o ocorrido;
- Na maioria dos acidentes a cena é parecida, muita gente para, para ver o ocorrido.
- Às vezes a quantidade de curiosos é tão grande que até causa outros acidentes. E isso gera ainda mais prejuízo para o empregador.
- Vamos pensar em 20 pessoas paradas olhando e comentando a acidente por 20 minutos e ainda o prejuízo da produção parada por esse tempo, isso gera um prejuízo significativo, não é?
- Terá que pagar os primeiros quinze dias após o afastamento: Irá pagar salário para uma pessoa que não irá produzir.
- Depois dos 15 dias o funcionário passará a receber o benefício do INSS.
- Gastos com contratação de um substituto para o funcionário que se acidentou.
- Prejuízos materiais, e com pagamento de indenizações: Isso é fato, hoje tem muita gente ganhando dinheiro com indenizações por causa de acidente de trabalho.
- E mesmo quando a culpa não é do empregador, na maioria das vezes ele acaba pagando.
- Má fama no meio empresarial: Hoje as empresas que tem muitos acidentes de trabalho ficam mal vistas no mercado e perdem clientes.
- É comum que empresas parceiras se fiscalizem mutuamente para entender até que ponto estão comprometidas com gerar lucro sem derramar sangue, esse processo é conhecido como auditoria externa.

PARA A FAMÍLIA

- Dificuldade financeira: Como podemos observar acima o dinheiro em casa diminui.
- Incomodo geral: Em muitos casos a família terá que mudar drasticamente de rotina para ajudar o acidentado que em muitos casos está incapaz de se cuidar.
- Gastos com compra de remédio, tratamento, locomoção: Ou seja, diminui o dinheiro, mas aumentam os gastos.
- Dor emocional em relação ao parente que está inválido, ou enfermo: Muitos filhos de acidentados que ficaram inválidos ou faleceram, acabam entrando no mundo da prostituição ou do crime para compensar a falta de dinheiro, do pai ou mãe que sustentava o lar.

PARA O GOVERNO

- Perda de mão de obra produtiva, temporária ou permanentemente: Os trabalhadores de certa forma são as pessoas que produzem a riqueza do país!
- Quanto mais pessoas afastadas do trabalho menos dinheiro é movimentação no comércio e isso é péssima para a economia do país.
- Mais gente dependendo do dinheiro do INSS: Isso significa que irá gastar mais.
- Menos dinheiro recebido de contribuinte pelo INSS: Isso contribui para o aumento saldo vermelho.
- A lógica de prevenção deveria ser a seguinte "gastar menos é melhor do que gastar mais"!
- Sabe-se que muitas empresas tiveram que fechar suas portas por causa de um acidente de trabalho.

ORDEM DE SERVIÇO GERAL

No curso de integração, todos recebem as orientações contidas nas Ordens de serviço, bem como assinam uma ordem de serviço que fica arquivada no seu prontuário.

REGISTRO DE TREINAMENTOS

Todos os treinamentos de segurança como, brigada de incêndio, campanhas e outros movimentos, devem ser registrados e arquivados.

REVISÂO GERAL DE SEGURANÇA

É elaborado relatórios sugerindo modificações e melhorias como solicitado nas normas vigentes.

SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS

Todos os sanitários da empresa devem dispor de;

- Sacos de plástico descartáveis nos cestos
- Cestos de lixo com tampa
- Toalhas de papel descartável
- Sabonete liquido
- Vaso sanitário com assento e tampa
- Sanitário com porta
- Pisos e paredes de materiais de fácil higienização
- Sanitários separados por sexo

ANALISE GLOBAL

DESCRIÇÃO	SITUAÇÃO
Não foi feita analise global do PPRA devido ao fato do documento estar em fase de implementação na empresa.	

TÉCNICO DE SEGURANÇA DO TRABALHO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Paulo Vitor de Souza Costa
Técnico de Segurança do Trabalho- RG/MTE: GO/23512

Responsável pela empresa:
Declaro que estou ciente das medidas de controle propostas no planejamento e plano de ações e implementação do PPRA, conforme estabelecido na Norma regulamentadora NR-09.

Ciente:

Responsável legal pela empresa (Nome e CPF)
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 03.160.100/0007-69

BIBLIOGRAFIA

•http://www.areaseg.com/

•http://segurancadotrabalhonwn.com/

•Lei 6.514 de 22 de Dezembro de 1977 e Norma Reguladora da Portaria 6.214 de 8 de Junho de 1978.

•http://trabalho.gov.br/portal-mte/

•http://www.fundacentro.gov.br/

•http://portal.esocial.gov.br/

ÍNDICE

Responsável pela elaboração do PPRA..... 2
Identificação da empresa..... 4
Introdução..... 6
Objetivo..... 6
Metodologia..... 6
O que é segurança do trabalho..... 7
Reconhecimento dos riscos..... 10
Monitoramento ambiental..... 11
Equipamento de Proteção Individual (EPI)..... 11
Medidas de controle..... 14
Atribuições e responsabilidades..... 15
Descrição Sucinta dos Ambientes de Trabalho da Empresa..... 16
Orientações Gerais á Empresa..... 21
Levantamento de riscos, EPIs e Medida de controle Propostas..... 30
Monitoramento de riscos - (RUÍDO E LUMINÂNCIA)..... 49
Monitoramento de Riscos - (AVALIAÇÃO DE TEMPERATURA)..... 50
Ficha de Controle de EPIs..... 51
Cronograma de ações do PPRA..... 52
Planejamento anual do PPRA..... 53
Ordem de serviço..... 54
Normas regulamentadoras..... 56
Orientações e anexos..... 62
Análise Global do PPRA..... 68
Assinatura do técnico responsável pela elaboração do PPRA..... 69
Bibliografia..... 70

CLÍNICA CLIMT

PCMSO

PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL

Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.
Portaria MTE nº 3.214, de 8 de junho de 1978.
NR 7 - Redação dada pela Portaria nº 24, de 29 de dezembro de 1994.

VIGÊNCIA

17 de Janeiro de 2020 a 16 de Janeiro de 2021

01. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA CONTRATANTE

RAZÃO SOCIAL	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
NOME FANTASIA	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
CNPJ	03.160.100/0007-69
ENDEREÇO	AVENIDA ANHANGUERA N°6479 SETOR OESTE
CIDADE/UF	GOIANIA/GO
TELEFONE	3212-2128 / (48) 991601181
ATIVIDADE PRINCIPAL	FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS
GRUPO DE RISCO PRINCIPAL	C-23
GRAU DE RISCO PRINCIPAL	02
CNAE PRINCIPAL	5620-1/01
Nº DE EMPREGADOS	40 (QUARENTA)

02. MÉDICO COORDENADOR DESTE PCMSO

Dr. Aleandro Pinheiro de Sousa

Médico do Trabalho (ANAMT / AMB / CFM) – CRM/GO 14829
Membro Titular da ANAMT (Associação Nacional de Medicina do Trabalho)
RQE nº 10.678
Contatos: CLIMT (62) 3225-7648 / Site: www.climt.com.br

03. MÉDICOS EXAMINADORES

Dr. Aleandro Pinheiro de Sousa – CRM/GO 14.829

Dra. Nathane Silotti Goiabeira – CRM/GO 23.915

Dra. Talita Pires Oliveira Coimbra – CRM/GO 18.208

Dr. Eslei Camargo dos Passos – CRM/GO 18.722

Dr. Matteus di Vilela Rebouças – CRM/GO 25.036

Dra. Juliana Veras – CRM/GO 24.993

Dra. Nadia Abou Salha – CRM/GO 22.256

Dra. Ana Teresa N. Cruvinel – CRM/GO 21.526

Dr. Gabriel Silva – CRM/GO 23.698

Dra. Isabela C. Pessoa – CRM/GO 23.708

Dr. Samir Rocha Taufick – CRM/GO 23.572

Dra. Isabela Dorneles – CRM/GO 22.733

Dra. Barbara Rodovalho– CRM/GO 24.983

Dr. Ricardo Mendonça de Paula – CRM/GO 23.361

Dra. Anna Amelia D. de Oliveira – CRM/GO 24.357

Dr. Marcelo Eduardo Toledo – CRM/GO 95.894

04. INTRODUÇÃO

O objetivo da Norma Regulamentadora NR-7 do Ministério do Trabalho e Emprego, cuja redação foi dada pela Portaria nº 24, de 29 de dezembro de 1994, é estabelecer a obrigatoriedade da elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições, que admitam trabalhadores como empregados, do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, objetivando a promoção e preservação da saúde do trabalhador.

Para total êxito do programa, é necessário observar a prevenção, o rastreamento e o diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho (item 7.2.3 da NR-7).

Este programa atenderá a todos os empregados da empresa, e será planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores, conforme estabelece o item 7.2.4 da NR-7.

05. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DO PCMSO

- O PCMSO é um documento **obrigatório** (compulsório) para toda e qualquer empresa possuidora de empregado(s), segundo a NR-7, (Portaria nº 24 de 29/12/94);
- O PCMSO está respaldado na Convenção 161 da Organização Internacional do Trabalho - OIT;
- O PCMSO está previsto no Artigo 7º, inciso XXII, da Constituição Federal da Brasil, de 1988;
- O PCMSO é uma exigência legal prevista no Artigo 168 da CLT.

A não elaboração e não implementação do PCMSO pelo empregador ou instituição pode gerar, dentre outros transtornos, as sanções legais transcritas abaixo:

- Artigo 121 do Código Penal - Homicídio. Este artigo pode ser aplicado nos casos de morte por acidente de trabalho por culpa do empregador;
- Artigo 129 do Código Penal - esclarece que ofender a integralidade corporal ou a saúde de outrem tem pena de detenção de 3 meses a 1 ano; se resultar em lesão corporal de natureza grave, a pena estende-se para 5 anos e, nos casos de

07. RESPONSABILIDADES

a) Empresa:

- Compete ao empregador garantir a elaboração e efetiva implementação do PCMSO, bem como zelar pela sua eficácia (letra "a" do item 7.3.1 da NR-7);

- Compete ao empregador custear, sem ônus para o empregado, todos os procedimentos relacionados ao PCMSO (letra "b" do item 7.3.1 da NR-7).

b) Médico Coordenador:

- Realizar os exames médicos previstos no item 7.4.1 da NR-7 (Admissional / Periódico / Retorno ao Trabalho / Mudança de Função / Demissional) ou encarregar os mesmos a profissional médico familiarizado com os princípios da patologia ocupacional e suas causas, bem como com o ambiente, as condições de trabalho e os riscos a que está ou será exposto cada trabalhador da empresa a ser examinado (letra "a" do item 7.3.2 da NR-7);

- Encarregar profissionais e/ou entidades devidamente capacitados, equipados e qualificados para realização dos exames complementares previstos na NR-7 (letra "b" do item 7.3.2 da NR-7);
- Manter o arquivo de prontuários médicos (prontuários clínicos e exames ocupacionais) organizado;
- Orientar a empresa sobre as condutas a serem tomadas nos casos de doença profissional e acidentes de trabalho;
- Elaborar o relatório anual depois de decorrido um ano da implantação do PCMSO, conforme item 7.4.6 da NR-7;
- Orientar a empresa quanto à necessidade de providenciar treinamento adequado aos seus profissionais relativo ao atendimento de emergências.

incapacidade permanente para o trabalho, a pena será de 2 a 8 anos;

- Artigo 132 do Código Penal - determina que expor a vida ou a saúde de outrem a perigo direto ou iminente pode acarretar pena de detenção de 3 meses a 1 ano, se o fato não constituir crime mais grave;
- Artigo 927 do Código Civil - diz que aquele que, por ato ilícito, causar dano a outrem, fica obrigado a repará-lo;
- Súmula 229 do Supremo Tribunal Federal - resolve que, em caso de acidente de trabalho, a possível indenização a cargo da Previdência Social não exclui a indenização do empregador através de ação do direito comum, em caso de dolo ou culpa grave do empregador;
- Artigo 157 do Decreto 2.172 / 97: a empresa é responsável pela adoção e uso das medidas coletivas e individuais de proteção à segurança e saúde do trabalhador. § 1°: constitui contravenção penal, punível com multa, deixar a empresa de cumprir as normas de segurança e saúde do trabalho.

06. OBJETIVOS DO PCMSO

a) Garantir as ações necessárias com o objetivo de promover a saúde, prevenir as doenças e acidentes, além de recuperar a saúde dos empregados da empresa;
b) Garantir aos empregados a melhor qualidade de vida possível no trabalho, preservando a saúde e incrementando a produtividade, qualidade e competitividade;
c) Reduzir os índices de acidentes do trabalho e doenças profissionais;
d) Criar e manter uma cultura prevencionista adequada à responsabilidade social da empresa, em todos os níveis hierárquicos, incorporando esta cultura à sua atividade profissional;
e) Atuar na promoção da saúde dos empregados;
f) Cumprir a legislação trabalhista vigente;
g) Padronizar e normatizar as ações voltadas ao controle médico de saúde ocupacional.

08. SOBRE OS EXAMES MÉDICOS

a) Admissional:

O exame médico admissional objetiva determinar se o candidato está em condições clínicas ideais para desempenhar a função para a qual está se candidatando, sem riscos para si, para terceiros ou para a segurança das operações da empresa.

É realizado em todo candidato ao cargo, **antes que o trabalhador assuma suas atividades** (item 7.4.3.1 da NR-7). O candidato é submetido a exame clínico, e os exames complementares serão realizados conforme especificado na Tabela de Riscos Ocupacionais, Procedimentos e Vigência deste PCMSO.

b) Periódico:

O exame médico periódico é obrigatório para todos os empregados. Trata-se de uma avaliação das condições de saúde do empregado durante a sua atuação na empresa.

Sua periodicidade e os exames complementares se darão de acordo com a função, e encontram-se descritos na Tabela de Riscos Ocupacionais, Procedimentos e Vigência deste PCMSO.

c) Retorno ao Trabalho:

O exame médico de retorno ao trabalho é obrigatório para o empregado que esteve afastado do trabalho por um período igual ou superior a 30 (trinta) dias por motivo de doença ou acidente, de natureza ocupacional ou não, ou parto. Este exame deverá ser realizado obrigatoriamente no primeiro dia da volta ao trabalho (item 7.4.3.3 da NR-7).

O exame constará de avaliação clínica e exames complementares, solicitados a critério do médico examinador após avaliação.

d) Mudança de Função:

O exame médico de mudança de função deverá ser realizado obrigatoriamente antes da data da mudança da função (item 7.4.3.4 da NR-7).

Entende-se por mudança de função toda e qualquer alteração de atividade, posto de trabalho ou de setor que implique na exposição do trabalhador **a risco diferente** daquele a que estava exposto antes da mudança (item 7.4.3.4.1 da NR-7). Assim, é de responsabilidade do empregador informar todas as mudanças de função planejadas, antes de sua efetivação, para que o médico do trabalho proceda às análises necessárias.

e) Demissional:

O exame médico demissional será obrigatoriamente realizado em até 10 (dez) dias contados a partir do término do contrato, desde que o último exame médico ocupacional tenha sido realizado há mais de 135 (cento e trinta e cinco) dias para as empresas de grau de risco I e II, conforme o Quadro I da NR-4, e de 90 (noventa) dias para as empresas de grau de risco III e IV, conforme o Quadro I da NR-4 (item 7.4.3.5 da NR-7). O exame constará de exame clínico e os exames complementares serão solicitados a critério do médico examinador, após avaliação individual.

Para todos os exames realizados será emitido o **ASO - Atestado de Saúde Ocupacional**, conforme NR-7 subitem 7.4.4.

09. SOBRE O (ASO) ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL

Todo e qualquer exame médico realizado provocará a emissão do ASO - Atestado de Saúde Ocupacional, em duas vias, ficando a primeira via no arquivo individual do empregado no departamento pessoal da empresa. A segunda via do atestado será entregue ao empregado mediante recibo da primeira via (item 7.4.4 da NR-7).

O ASO deverá conter: nome completo do trabalhador, número de registro de sua identidade e denominação de sua função. Também deverão constar no ASO: os riscos ocupacionais específicos do trabalhador, a indicação dos exames complementares e a data em que foram realizados, o nome e o carimbo com o número de inscrição no CRM do médico examinador, o respectivo endereço ou a forma de contato;

O ASO dará como conclusão a aptidão ou inaptidão para a função específica que o trabalhador vai exercer, exerce ou exerceu.

10. SOBRE O PRONTUÁRIO MÉDICO

A ficha clínica individual (prontuário) deverá conter todos os dados obtidos nos exames médicos, inclusive a avaliação clínica e exames complementares, as conclusões e as medidas aplicadas, ficando arquivado por um período mínimo de 20 (vinte) anos após o desligamento do trabalhador (itens 7.4.5 e 7.4.5.1 da NR-7).

11. PRIMEIROS SOCORROS

Segundo o item 7.5.1 da Norma Regulamentadora nº 7 (Portaria 3.214/78), "todo estabelecimento deverá estar equipado com material necessário à prestação dos primeiros socorros, considerando-se as características da atividade desenvolvida"; manter esse material guardado em local adequado e aos cuidados de pessoa treinada para esse fim.

A caixa de primeiros socorros deve estar sempre presente nas empresas, em locais de fácil acesso. Por medida de precaução, não é conveniente trancá-la, facilitando, assim, o seu manuseio.

Ficará sob a responsabilidade de pessoas treinadas, pois, assim, poderá ser melhor aproveitado o seu conteúdo e de maneira correta.

No interior da(s) caixa(s), vamos encontrar uma série de instrumentos, medicamentos, soluções, e é preciso que sejam bem acondicionados, organizados, para facilitar a atuação do socorrista, ao invés de atrapalhá-lo.

Todos os frascos deverão ser rotulados; os instrumentos pontiagudos como pinças e tesouras, embalados de forma adequada, assim como as ampolas.

Devemos, outrossim, ao findar o uso da caixa de primeiros socorros, não só arrumá-la, mas também repor o material utilizado, a fim de poupar dissabores a outros socorristas.

Os medicamentos devem ser sempre vistoriados, para verificar o prazo de sua validade. Os que tiverem os prazos vencidos serão inutilizados e substituídos por outros novos. Uma caixa bem esquematizada trará sempre benefícios a quem dela precisar.

A função do primeiro socorro é aliviar o sofrimento e/ou dar condições apropriadas à vítima para o encaminhamento ao serviço médico; ou seja, não objetiva a cura. Portanto, o uso de outros medicamentos, caso seja necessário, não deverá ser feito nas dependências e sob indicação da empresa.

Como material essencial de primeiros socorros, **sugerimos**:

ITEM	MATERIAL
01 - Instrumentos	Termômetro / Tesoura / Pinça / Maca (opcional)
02 - Material para curativo	Algodão / Gaze esterilizada / Esparadrapo / Ataduras de crepe / Caixa de curativo adesivo / Luvas de látex / Máscara descartável / Bolsa de gelo (borracha ou gel)
03 - Antissépticos	Solução de iodo / Álcool / Água boricada / Soro fisiológico 0,9% (frasco grande – 500 mL)
05 - Outros	Conta-gotas / Copos

12. CALENDÁRIO VACINAL

Segue abaixo o calendário de vacinação para os anos 2018 e 2019, conforme recomendação da Sociedade Brasileira de Imunizações (SBIm).

O esquema de vacinação orientado para trabalhadores de empresas como esta em questão é o seguinte: vacinas contra **hepatites A e B, influenza, difteria-tétano (dT) e febre amarela.**

Devem ser aplicadas sempre que necessárias, conforme quadro abaixo.

VACINAS	DOSES / ESQUEMAS / VIAS
Hepatite A (somente para quem manipula alimentos)	2 doses: 0 e 6 meses – IM
Hepatite B	3 doses: 0, 1 e 5 meses – IM
Tétano e Difteria (dT)	0, 2 e 6 meses, com reforço de 1 dose a cada 10 anos – IM
Febre Amarela	1 dose – SC
Influenza	1 dose anual – IM

IM – Intra Muscular. SC – Sub Cutâneo.

Sugestão.

A clínica CLIMT possui vacinas infantis e adulto.

13. PROCEDIMENTO EM CASO DE ACIDENTE DE TRABALHO

Todo acidente deverá ser notificado e comunicado à empresa em que labora o empregado, a qual acompanhará o acidentado durante o seu tratamento até o seu retorno ao trabalho. As doenças do trabalho ou as doenças profissionais seguirão os mesmos critérios.

14. PROCEDIMENTO EM CASO DE AFASTAMENTO POR DOENÇA

O afastamento do trabalho por doença deverá ser comunicado ao Departamento Pessoal da empresa mediante a apresentação do atestado médico devidamente preenchido e indicando o período de afastamento necessário à recuperação do empregado. Caso exista a necessidade de um período superior a 15 (quinze) dias para o tratamento da patologia, o empregado deverá requerer o beneficio de auxílio-doença junto ao INSS com a apresentação da solicitação do médico assistente e, após a alta médica, o empregado deverá retornar às atividades laborais na empresa, depois de ser submetido ao exame de retorno ao trabalho.

Ainda segundo a NR-7:

14.1) Sendo verificada, através da avaliação clinica do empregado e/ou exames constantes do Quadro I apenas exposição excessiva ao risco (com interpretação **EE ou SC+**), mesmo sem qualquer sintomatologia ou sinal clínico, deverá o funcionário ser **afastado do local de trabalho ou do risco**, até que esteja normalizado o Indicador Biológico de Exposição e as **medidas de controle** nos ambientes de trabalho tenham sido adotadas;

14.2) Sendo constatada a ocorrência ou agravamento de doenças profissionais através de exames médicos que incluam os definidos nesta NR, ou sendo verificadas alterações que revelem qualquer tipo de disfunção de órgão ou sistema biológico, através de exames constantes dos Quadros I (**com interpretação SC**) e II, e do item 7.4.2.3 da presente NR, mesmo sem sintomatologia, caberá ao médico coordenador ou encarregado:

a) solicitar à empresa a Comunicação de Acidente de Trabalho - CAT;

b) indicar, quando necessário, o afastamento do empregado da exposição ao risco ou do trabalho;

c) **encaminhar o empregado à Previdência Social** para estabelecimento de nexo causal, avaliação de incapacidade e definição da conduta previdenciária em relação ao trabalho;

d) orientar o empregador quanto à necessidade de **adoção de medidas de controle** no ambiente de trabalho.

15. TABELA DE RISCOS OCUPACIONAIS / PROCEDIMENTOS / VIGÊNCIAS

SETOR.....: ADMINISTRATIVO

CARGO.....: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6º mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	14 a 17	Ambos	X			X		X	X	X
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 45	Ambos	X				X	X	X	X
0704 - Hepatite B Anti Hbs **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0295 - Consulta Ocupacional *	46 a 70	Ambos	X			X		X	X	X

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "b.1" do item 7.4.3.2 da NR-7;

** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)				
CÓDIGO	**FATOR DE RISCO**	**EXPOSIÇÃO**	**FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO**	**COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE**
Físico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.002	Postura sentada por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA

SETOR.....: PRODUCAO NOTURNO

CARGO.....: AUXILIAR DE COZINHA

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0693 - Hemograma Completo **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0643 - Micológico Direto de Unha e Mão **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0974 - Parasitológico de Fezes **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0704 - Hepatite B Anti Hbs ***	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados segundo orientação da vigilância sanitária (manipulação de alimentos)

*** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
04.03.005	Trabalho noturno	Habitual ou Intermitente	Trabalho Noturno	Insonia, Estresse
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				

05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes

SETOR.....: PRODUÇAO

CARGO.....: AUXILIAR DE COZINHA

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0693 - Hemograma Completo **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0643 - Micológico Direto de Unha e Mão **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0974 - Parasitológico de Fezes **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0704 - Hepatite B Anti Hbs ***	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados segundo orientação da vigilância sanitária (manipulação de alimentos)

*** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes

SETOR.....: COPINHA HIGIENIZAÇÃO

CARGO.....: AUXILIAR DE SERVICOS GERAIS

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0704 - Hepatite B Anti Hbs **	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Químico				
02.01.999	Outros (Produtos Quimicos)	Habitual ou Intermitente	Produtos quimicos para higienização (domissanitarios)	Intoxicação, Alergia
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Outros Fatores				
08.01.001	Umidade	Habitual ou Intermitente	Proveniente a higienização e limpeza dos ambientes	Resfriado, Pneumonia

SETOR.....: HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA

CARGO.....: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0704 - Hepatite B Anti Hbs **	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Químico				
02.01.999	Outros (Produtos Quimicos)	Habitual ou Intermitente	Produtos quimicos para higienização (domissanitarios)	Intoxicação, Alergia
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar) (Limpeza dos Sanitarios)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Outros Fatores				
08.01.001	Umidade	Habitual ou Intermitente	Proveniente a higienização e limpeza dos ambientes	Resfriado, Pneumonia

SETOR.....: PRODUÇÃO

CARGO.....: CONFEITEIRA

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0693 - Hemograma Completo **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0974 - Parasitológico de Fezes **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0643 - Micológico Direto de Unha e Mão **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0704 - Hepatite B Anti Hbs ***	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados segundo orientação da vigilância sanitária (manipulação de alimentos)

*** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes

SETOR.....: PRODUÇÃO

CARGO.....: COPEIRO (A)

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6º mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0693 - Hemograma Completo **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0974 - Parasitológico de Fezes **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0643 - Micológico Direto de Unha e Mão **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0704 - Hepatite B Anti Hbs ***	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados segundo orientação da vigilância sanitária (manipulação de alimentos)

*** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes

SETOR.....: PRODUÇÃO NOTURNO

CARGO.....: COPEIRO (A)

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0693 - Hemograma Completo **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0974 - Parasitológico de Fezes **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0643 - Micológico Direto de Unha e Mão **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0704 - Hepatite B Anti Hbs ***	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados segundo orientação da vigilância sanitária (manipulação de alimentos)

*** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
04.03.005	Trabalho noturno	Habitual ou Intermitente	Trabalho Noturno	Insonia, Estresse
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				

05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes

SETOR.....: PRODUÇAO

CARGO.....: COZINHEIRO (A)

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6º mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0693 - Hemograma Completo **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0974 - Parasitológico de Fezes **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0643 - Micológico Direto de Unha e Mão **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0704 - Hepatite B Anti Hbs ***	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados segundo orientação da vigilância sanitária (manipulação de alimentos)

*** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
01.01.023	Temperaturas anormais (calor) (legislação trabalhista)	Habitual ou Intermitente	Calor proveniente do preparo dos alimentos	Queimadura na pele
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
03.01.999	Outros (Manipulação de Alimentos)	Habitual ou Intermitente	Contato com Alimentos	Contaminação por infecciosos, bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombaldia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
05.01.029	Objetos cortantes e/ou perfurocortantes	Habitual ou Intermitente	Uso de facas no preparo dos alimentos	Acidentes, Cortes

SETOR.....: ESTOQUE

CARGO.....: ESTOQUISTA

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 70	Ambos	X			X		X	X	X
0704 - Hepatite B Anti Hbs **	18 a 70	Ambos	X			X			X	

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "a" do item 7.4.3.2 da NR-7.

** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
01.01.017	Frio	Eventual	Proveniente ao dentrar a camara fria	Resfriado, Pneumonia
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.003	Postura de pé por longos períodos	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA

SETOR. . . . . : ADMINISTRATIVO

CARGO. . . . . : NUTRICIONISTA

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6º mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	14 a 14	Ambos	X			X		X	X	X
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 45	Ambos	X				X	X	X	X
0704 - Hepatite B Anti Hbs **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0295 - Consulta Ocupacional *	46 a 70	Ambos	X			X		X	X	X

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "b.1" do item 7.4.3.2 da NR-7;

** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Proveniente a circulação em Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.999	Outros - Os colaboradores realizam suas atividades ora sentado, ora de pé	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA

SETOR.....: ADMINISTRATIVO NOTURNO

CARGO.....: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6° mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	14 a 14	Ambos	X			X		X	X	X
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 45	Ambos	X				X	X	X	X
0704 - Hepatite B Anti Hbs **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0295 - Consulta Ocupacional *	46 a 70	Ambos	X			X		X	X	X

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "b.1" do item 7.4.3.2 da NR-7;

** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Proveniente a circulação em Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.999	Outros - Os colaboradores realizam suas atividades ora sentado, ora de pé	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA

SETOR. . . . . : ADMINISTRATIVO

CARGO. . . . . : TÉCNICO EM NUTRIÇÃO

Exames	Idade	Gênero	Admissional	Periódico				Demissional	Mudança de função	Retorno ao Trabalho
				6º mês	SM	A	B			
0295 - Consulta Ocupacional *	14 a 17	Ambos	X			X		X	X	X
0295 - Consulta Ocupacional *	18 a 45	Ambos	X				X	X	X	X
0704 - Hepatite B Anti Hbs **	18 a 70	Ambos	X			X			X	
0295 - Consulta Ocupacional *	46 a 70	Ambos	X			X		X	X	X

SM= Semestral A= Anual B= Bienal

* Conforme estabelece a letra "b.1" do item 7.4.3.2 da NR-7;

** Exames solicitados a pedido da empresa.

FATORES DE RISCOS (Conforme PPRA)

CÓDIGO	FATOR DE RISCO	EXPOSIÇÃO	FONTE GERADORA / MEIO DE PROPAGAÇÃO	COMPROMETIMENTOS / DANOS À SAÚDE
Físico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Químico				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Biológico				
03.01.999	Outros (Ambiente Hospitalar)	Habitual ou Intermitente	Proveniente a circulação em Ambiente Hospitalar	Contaminação por infecciosos,bacterias e virus
Ergonômico-Biomecânico				
04.01.999	Outros - Os colaboradores realizam suas atividades ora sentado, ora de pé	Habitual ou Intermitente	Trabalho Postural	Lombalgia e dores musculares
Ergonômico-Mobiliário e Equipamento				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Organizacional				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Ambiental				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Ergonômico-Psicossocial/Cognitivo				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA
Mecânico-Acidente				
09.01.001	Ausência de fatores de risco	NA	NA	NA

16. OBSERVAÇÕES

- Os riscos físicos, químicos e biológicos (risco ambientais) encontram respaldo legal na Norma Regulamentadora NR-9 (Portaria 3.214 / 78);

- Sugerimos, para **TODOS** os empregados desta empresa, atenção especial quanto aos riscos ergonômicos, aos quais inevitavelmente estamos sujeitos num ambiente de trabalho, em maior ou menor grau (ex.: postura inadequada, ritmos intensos no trabalho, sobrecarga psíquica / stress, aumento frequente da jornada de trabalho, esforço repetitivo, ausência de pausas e intervalos de tarefas que exijam descanso, etc.). Tais fatores, aliados à susceptibilidade individual do trabalhador, podem estar relacionados a casos de LER / DORT, Síndrome do Burn-Out, transtornos psicológicos e/ou psiquiátricos, etc.;

- Quanto à periodicidade dos exames, poderá ser mudada de acordo com determinação médica, após acompanhamento clínico do empregado, conforme item 7.4.3.2 da Norma Regulamentadora NR-7 - Portaria 3.214 / 78. Outros exames complementares poderão ser solicitados após minuciosa avaliação clínica e de acordo com a idade e riscos aos quais os empregados estão expostos, conforme item 7.4.2.3 da NR-7;

- No ato de emissão do atestado de saúde ocupacional, após realização de satisfatório exame clínico, estarão dispensados dos possíveis exames complementares os empregados que, comprovadamente, os tenham feito num período igual ou inferior a 90 dias, conforme item 7.4.3.5 da NR-7;

- A princípio, o ECG - Eletrocardiograma está indicado para todos os empregados com idade igual ou superior a 45 anos (faixa etária de maior prevalência de alterações cardiovasculares, conforme Consensos da Sociedade Brasileira de Cardiologia). No entanto, o médico examinador poderá dispensá-lo, entre outros exames, com base no exame clínico realizado;

- **Enfatizamos a necessidade e importância de todos os empregados da empresa acima cumprirem rigorosamente as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (Portaria 3.214 / 78);**

- **Salientamos a necessidade e importância de os empregados que trabalham na empresa acima utilizarem <u>adequada e rigidamente</u> todos os EPIs - Equipamentos de Proteção Individual, segundo os riscos aos quais estão submetidos, conforme explicita o PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.**

17. CRONOGRAMA DE AÇÕES DO PCMSO

DATA		AÇÃO
PREVISTO	EXECUTADO	
Janeiro / 2020	___/___	Noções gerais do PCMSO.
Março / 2020	___/___	Palestra com tema "Primeiros Socorros".
Mensalmente	___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___	Manter a caixa de primeiros socorros com observação para a data de vencimento dos itens.
Mensalmente	___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___	Observar e atender as ações estabelecidas no cronograma de ações do PCMSO, incluindo os EXAMES MÉDICOS OCUPACIONAIS (admissional, demissional, periódico, mudança de função e retorno ao trabalho).
Mensalmente	___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___	Observar o cumprimento do calendário de vacinação dos funcionários, de acordo com o estabelecimento do Ministério da Saúde.
Janeiro / 2021	___/___	Relatório anual das atividades desenvolvidas no PCMSO e reavaliação do PCMSO.

18. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais / MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA - 2020 / Responsável Técnico: Paulo Vitor de Souza Costa - Técnico de Segurança do Trabalho - RG/MTB GO / 23512 ;

- Mendes, R. - Patologia do Trabalho - Rio de Janeiro, Editora Atheneu, 1995;

- Berlinguer - A Saúde nas Fábricas - São Paulo, 1978;

- Adams MA & Hutton WC - The Effect of Posture on the Lumbar Spine - J. Bone Joint Sure, 67-B, 626-9, 1985;

- Cadernos do Projeto Saúde - Trabalho "Conhecendo as L.E.R." - Dr. Hudson de Araújo Couto;

- 77º Edição - "Segurança e Medicina do Trabalho" - Editora Atlas;

- Teixeira, Jorge Luiz - Teoria e Prática do PCMSO - Rio de Janeiro, 2001.

- Gonçalves, Edwar Abreu - Manual de Segurança e Saúde no Trabalho - Editora LTr, 2000.

19. ENCERRAMENTO E PROTOCOLO

Conforme descrito anteriormente nos itens deste programa, tais como identificação da empresa, funções existentes, riscos ocupacionais e procedimentos médicos indicados, declaro concluído este **PCMSO - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL**, nesta época, num total de 33 páginas.

Goiânia/GO, 17 de Janeiro de 2020

Dr. Aleandro Pinheiro de Sousa
Médico Coordenador do PCMSO
CRM/GO 14829

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

CNPJ: 03.160.100/0007-69

CLÍNICA CLIMT

SUMÁRIO

01 - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA CONTRATANTE 3
02. MÉDICO COORDENADOR DESTE PCMSO 4
03. MÉDICOS EXAMINADORES 4
04. INTRODUÇÃO 5
05. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DO PCMSO 5
06. OBJETIVOS DO PCMSO 7
07. RESPONSABILIDADES 6
08. SOBRE OS EXAMES MÉDICOS 8
09. SOBRE O ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL 9
10. SOBRE O PRONTUÁRIO MÉDICO 10
11. PRIMEIROS SOCORROS 10
12. CALENDÁRIO VACINAL 12
13. PROCEDIMENTO EM CASO DE ACIDENTE DE TRABALHO 14
14. PROCEDIMENTO EM CASO DE AFASTAMENTO POR DOENÇA 14
15. TABELA DE RISCOS OCUPACIONAIS / PROCEDIMENTOS / VIGÊNCIAS 15
AUXILIAR ADMINISTRATIVO - ADMINISTRATIVO 15
AUXILIAR DE COZINHA - PRODUCAO NOTURNO 16
AUXILIAR DE COZINHA - PRODUÇAO 18
AUXILIAR DE SERVICOS GERAIS - COPINHA HIGIENIZAÇÃO 19
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS - HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA 20
CONFEITEIRA - PRODUÇÃO 21
COPEIRO (A) - PRODUÇÃO 22
COPEIRO (A) - PRODUÇÃO NOTURNO 23
COZINHEIRO (A) - PRODUÇAO 25
ESTOQUISTA - ESTOQUE 26
NUTRICIONISTA - ADMINISTRATIVO 27
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO - ADMINISTRATIVO NOTURNO 28
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO - ADMINISTRATIVO 29
16. OBSERVAÇÕES 30
17. CRONOGRAMA DE AÇÕES DO PCMSO 31
18. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 32
19. ENCERRAMENTO E PROTOCOLO 33

Movimento - 03.9.0520

1 - INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH - quarta-feira, 19 de fevereiro de 2020 08:11:19

[x]		Identificador	Tipo do Movtº	Filial	Data Emissão	Entrada	Série	Nº do Movimento	Valor do Documer	Fornecedor	Nome Fantasia Cli/For	CPF/CNPJ
☑		244141	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000186	2.240,00	05500	AQUARIO SERVICOS MEDICOS LTDA	23.338.264/0001-55
☑		244142	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000020208	4.480,00	06263	ODO MEDICA SERVIÇOS EM SAUDE LTDA	28.579.251/0001-91
☑		244143	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000153	4.480,00	05460	ESCORPIAO SERVIÇOS MEDICOS	23.338.316/0001-93
☑		244144	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000189	6.980,00	05500	AQUARIO SERVICOS MEDICOS LTDA	23.338.264/0001-55
☑		244145	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000188	8.465,00	05500	AQUARIO SERVICOS MEDICOS LTDA	23.338.264/0001-55
☑		244146	1.2.10	15	11/02/2020	11/02/2020	—	0000000112	14.090,00	05459	GEMEOS SERVIÇOS MEDICOS LTDA	23.338.331/0001-31
☑		244147	1.2.10	15	11/02/2020	11/02/2020	—	0000000166	7.240,00	05498	CANCER SERVICOS MEDICOS LTDA	23.338.269/0001-88
☑		244149	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000103	3.750,00	06282	LG ASSISTENCIA MEDICA LTDA ME	28.825.790/0001-63
☑		244151	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000020205	3.920,00	06568	HEN SOCIEDADE MEDICA LTDA	26.093.768/0001-40
☑		244153	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000199	5.000,00	05900	MARTE SERVICOS MEDICOS LTDA	21.297.041/0001-61
☑		244154	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000187	3.920,00	05500	AQUARIO SERVICOS MEDICOS LTDA	23.338.264/0001-55
☑		244156	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000189	2.240,00	05496	LIBRA SERVICOS MEDICOS LTDA	23.338.344/0001-00
☑		244158	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000039	7.840,00	06603	SMR CXCI SOCIEDADES MEDICAS REUNIDAS CXCI LTDA	33.736.339/0001-00
☑		244159	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	—	0000000394	3.620,00	06163	SMR CXI SOCIEDADES MEDICAS REUNIDAS CXI LIMITADA- ME	27.001.265/0001-60

14

Movimento - 03.9.0520

1 - INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH - quarta-feira, 19 de fevereiro de 2020 08:39:51

[x]		Identificador	Tipo do Movt°	Filial	Data Emissão	Entrada	Série	Nº do Movimento	Valor do Documer	Fornecedor	Nome Fantasia Cli/For	CPF/CNPJ
☐		244174	1.2.10	15	14/02/2020	14/02/2020	---	0000000104	5.860,00	06282	LG ASSISTENCIA MEDICA LTDA ME	28.825.790/0001-63

Vacinas da Infância

	1ª	2ª	3ª	R
Tuberculose BCG	/ /	/ /	/ /	/ /
Haemophilus B	/ /	/ /	/ /	/ /
Difteria, Tétano Coqueluche	/ /	/ /	/ /	/ /
Poliomielite	/ /	/ /	/ /	/ /
Sarampo	/ /	/ /	/ /	/ /
Febre Amarela	/ /	/ /	/ /	/ /
Sarampo, Caxumba Rubéola	/ /	/ /	/ /	/ /
Hepatite B	/ /	/ /	/ /	/ /

Observação: Para sua proteção, conserve este cartão junto aos seus documentos de importância. Apresente-o antes de qualquer atendimento médico

Sistema Único de Saúde | Ministério da Saúde | Fundação Nacional de Saúde | Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Nome: Tipo Sanguíneo:

Milene Nascimento dos

RG/Órgão Emissor: Data Nascimento:

09/06/86

Endereço:

Rua 124 Q 70 - C34

Cidade: UF: Fone:

Go Goiania

Vacinas da Infância

	1ª	2ª	3ª	R
Tuberculose BCG	/ /	/ /	/ /	/ /
Haemophilus B	/ /	/ /	/ /	/ /
Difteria, Tétano Coqueluche	/ /	/ /	/ /	/ /
Poliomielite	/ /	/ /	/ /	/ /
Sarampo	/ /	/ /	/ /	/ /
Febre Amarela	/ /	/ /	/ /	/ /
Sarampo, Caxumba Rubéola	/ /	/ /	/ /	/ /
Hepatite B	/ /	/ /	/ /	/ /

Observação: Para sua proteção, conserve este cartão junto aos seus documentos de importância. Apresente-o antes de qualquer atendimento médico

SUS | Aparecida

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Nome: Tipo Sanguíneo:

Milena

RG/Órgão Emissor: Data Nascimento:

Endereço:

Cidade: UF: Fone:

APARECIDA

PROGRAMA MUNICIPAL DE IMUNIZAÇÃO
CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

ome: Milena Nascimento

derço:

fade: Est. Data de Nasc.: 09/05/86

idade de Saúde: Fone:

ortaria nº 1602 de 17 junho 2006 do Ministério da Saúde.

solve

Art. 1º Instituir, em todo território nacional, os calendários de vacinação da Criança, do Adolescente, do adulto e do Idoso, Integrantes do Programa Nacional de Imunizações (PNI), Visando ao controle, à eliminação e à erradicação das doenças imunopreviníveis.

Art 2º Estabelecer que a atualização do Calendário de Vacinação da Criança, do Adolescente, do Adulto e do Idoso, deve Atender ao disposto no Anexos I, II e III a esta Portaria, Respectivamente.

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO HUMANO

ESSÕES	1ª	2ª	
da ssão	__/__/____	__/__/____	
do dimento	__/__/____	__/__/____	
al ss			
do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	
doses			
	__/__/____	Dose	

s interromper o tratamento. Apresentar este cartão em Caso de nova agressão

VACINA/SORO ANTI-RÁBICO

__/__/____	Data: __/__/____ Lote: Ass: Lab: U.S:	Data: __/__/____ Lote: Ass: Lab: U.S:	Data: __/__/____ Lote: Ass: Lab: U.S:
__/__/____	Data: __/__/____ Lote: Ass: Lab: U.S:		

AR: Vacina ou Soro, Data, Lote Completo, Laboratório, do vacinador, Nome da Unidade ou Local de Vacinação.

GOIÁS
Um Estado melhor a cada dia

Secretaria de Estado da Saúd
CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADU

Nome: Milena do Nascimento P

Endereço:

Cidade: Est. Data de Nasc.: __/__/____

Unidade de Saúde: Fone:

Portaria nº 1602 de 17 de junho 2006 do Ministério da Saúde.

Resolve:

Art. 1º Instituir, em todo território nacional, os calendários de vacinação da Criança, Adolescente, do Adulto e do Idoso, Integrantes do Programa Nacional de Imunizações (PNI), Visando contrôle, à eliminação e à erradicação das doenças imunopreviníveis.

Art. 2º Estabelecer que a atualização do Calendário de Vacinação da Criança, do Adol do Adulto e do Idoso, deve Atender ao disposto nos Anexos I, II, e III a esta Portaria, Respectivament

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	
Data da agressão			
Data do Atendimento			
Animal			
Agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S
Nº de doses			
Soro		Dose	

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA/SORO ANTI-RÁBICO

VACINA			
Data: Lote: Ass: Lab: U.S:	Data: Lote: Ass: Lab: U.S:	Data: Lote: Ass: Lab: U.S:	Data: Lote: Ass: Lab: U.S:
Data: Lote: Ass: Lab: U.S:	Data: Lote: Ass: Lab: U.S:		

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratório, Rubri... Código da Unidade ou Local de Vacinação.

Contra Hepatite B

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Dupla Adulto - dT

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Contra Febre Amarela

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Tríplice Viral

Pneumo 23

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Contra Influenza

Data: 14/05/14	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote: VA084AK	Lote:	Lote:	Lote:
Ass: [illegible]	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

/ /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
	Lote:	Lote:	Lote:
	Ass:	Ass:	Ass:
	Lab:	Lab:	Lab:
	U.S:	U.S:	U.S:

OUTRAS VACINAS E SOROS

/ /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
	Lote:	Lote:	Lote:
	Ass:	Ass:	Ass:
	Lab:	Lab:	Lab:
	U.S:	U.S:	U.S:

/ /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
	Lote:	Lote:	Lote:
	Ass:	Ass:	Ass:
	Lab:	Lab:	Lab:
	U.S:	U.S:	U.S:

/ /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
	Lote:	Lote:	Lote:
	Ass:	Ass:	Ass:
	Lab:	Lab:	Lab:
	U.S:	U.S:	U.S:

Contra Hepatite B

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Dupla Adulto - dT

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Contra Febre Amarela

Tríplice Viral

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Dupla Viral

Pneumo 23

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Contra Influenza

Data: 29/04/13	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote: K7035-1	Lote:	Lote:	Lote:
Ass: Zuleika	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

OUTRAS VACINAS E SOROS

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Data: / /	Data: / /	Data: / /	Data: / /
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

GOIÁS
melhor a cada dia

Secretaria de Estado da Saúde
CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Milena N. Dias

ço:

: Est. Data de Nasc.: / /

e de Saúde: Fone:

ia nº 1602 de 17 de junho 2006 do Ministério da Saúde.

Art. 1º Instituir, em todo território nacional, os calendários de vacinação da Criança, do te, do Adulto e do Idoso, Integrantes do Programa Nacional de Imunizações (PNI), Visando ao minação e à erradicação das doenças imunopreviníveis.

Art. 2º Estabelecer que a atualização do Calendário de Vacinação da Criança, do Adolescente e do Idoso, deve Atender ao disposto nos Anexos I, II, e III a esta Portaria, Respectivamente.

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO HUMANO

ões	1ª	2ª	
la ão			
o mento			
l or			
o Animal	S N	S N	S
doses			
		Dose	

interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA/SORO ANTI-RÁBICO

	VACINA		
/	Data: / /	Data: / /	Data:
	Lote:	Lote:	Lote:
	Ass:	Ass:	Ass:
	Lab:	Lab:	Lab:
	U.S:	U.S:	U.S:
/	Data: / /		
	Lote:		
	Ass:		
	Lab:		
	U.S:		

T : Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratório, rica, Código da Unidade ou Local de Vacinação.

SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Imunizações e Rede de Frio

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Portaria 1.533, de 18 de agosto de 2016, "redefine o Calendário Nacional de Vacinação, em todo território nacional."

Nome: Milena do Nascimento

Endereço:

Ponto de Referência:

Cidade: Estado: CEP:

Data de Nascimento: / / Sexo: ( ) masculino ( ) feminino Fone:

Unidade de Saúde:

ATENÇÃO! O CARTÃO DE VACINAÇÃO É UM DOCUMENTO.
Válido em todo território nacional e utilizado como comprovação vacinal em viagens internacionais. Anotar: vacina ou soro, data, lote, nome legíve (ass.), laboratório e unidade de saúde ou local de vacinação.
OBRIGATÓRIO CARIMBO DA UNIDADE.

TRATAMENTO ANTIRRÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão			
Data do atendimento			
Animal Agressor			
Obs. do Animal	S N	S N	S N
Nº de doses			
Soro		Dose	

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA /SORO ANTIRRÁBICO

Nome:				
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				

Nome:				SORO
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				

VACINAS

Contra Hepatite B

Data:	Data: 19/12/17	Data: 19/03/19	Data: __/__/__
Lote:	Lote: 1VXM60U	Lote: 35P603606	Lote:
Ass:	Ass: Nurse	Ass: 07.19	Ass:
Lab:	Lab: L.D.	Lab: SEDT	Lab:
U.S:	U.S: CMV	U.S: Nurse	U.S:

Dupla Adulto - dT

Data:	Data: 19/12/17	Data: 19/03/19	Data: __/__/__
Lote:	Lote: 1601J6A	Lote: 21500316A	Lote:
Ass:	Ass: Nurse	Ass: 31/02/19	Ass:
Lab:	Lab: Butantan	Lab: CRDT	Lab:
U.S:	U.S: CMV	U.S: Nurse	U.S:

Contra Febre Amarela

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass: 12	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Tríplice Viral

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Pneumo 23

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Contra Influenza

Data:	Data: 23/04/2019	a: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote: 190053	e:	Lote:
Ass:	Lab. Inst. Butantan	:	Ass:
Lab:	Ass: HUGOL	:	Lab:
U.S:		:	U.S:

Data:	Data: __/__/__	ta: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

OUTRAS VACINAS E SOROS

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

SECRETARIA DE SAÚDE

PROGRAMA MUNICIPAL DE IMUNIZA
CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADU

Nome: Eleonice M. Santos

Endereço: _____

Cidade: _____ Est. ___ Data de Nasc.: __/__

Unidade de Saúde: _____ Fone: _____

Portaria nº 1602 de 17 junho 2006 do Ministério da Saúd

Resolve:

Art. 1º Instituir, em todo território nacional, os calendários de vacinação da Criança, do do Adulto e do Idoso, Integrantes do Programa Nacional de Imunizações (PNI), Visando ao controle e à erradicação das doenças imunopreviníveis.

Art 2º Estabelecer que a atualização do Calendário de Vacinação da Criança, do Ad Adulto e do Idoso, deve Atender ao disposto no Anexos I, II e III a esta Portaria, Respectivamente.

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO HUMANO

AGRESSÕES	1ª	2ª	
Data da Agressão	__/__/__	__/__/__	
Data do Atendimento	__/__/__	__/__/__	
Animal			
Agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	
Nº de doses			
Soro	__/__/__	Dose	

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartã
Caso de nova agressão

VACINA/SORO ANTI-RÁBICO

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

Data:	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab:	Lab:	Lab:	Lab:
U.S:	U.S:	U.S:	U.S:

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote Completo, Labora
Nome do vacinador, Nome da Unidade ou Local de Vacin

SUS

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Imunizações e Rede de Frio

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Portaria 1.533, de 18 de agosto de 2016, "redefine o Calendário Nacional de Vacinação, em todo território nacional."

Nome: Suelene Batista de Carvalho

Endereço: Pena

Ponto de Referência:

Cidade: Estado: CEP:

Data de Nascimento: 04/01/77 Sexo: ( ) masculino (X) feminino Fone:

Unidade de Saúde:

ATENÇÃO! O CARTÃO DE VACINAÇÃO É UM DOCUMENTO. Válido em todo território nacional e utilizado como comprovação vacinal em viagens internacionais. Anotar: vacina ou soro, data, lote, nome legível (ass.), laboratório e unidade de saúde ou local de vacinação.

OBRIGATÓRIO CARIMBO DA UNIDADE.

TRATAMENTO ANTIRRÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão			
Data do atendimento			
Animal Agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S☐ N☐
Nº de doses			
Soro		Dose	

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA /SORO ANTIRRÁBICO

Nome:				
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				
Nome:				SORO
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__

Data:	18/4/19	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:	035P60	18	18	
Lab.:	360E	5	10	
Ass.:	31/7/19	19	19	
U.S.:				

Dupla Adulto (Difteria e Tétano)

Data:	18/03/19	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:	22150037	18	18	
Lab.:	02/20	6	6	
Ass.:	CAA	19	19	
U.S.:				

	dTpa			Tríplice Viral	
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	18/04/19	__/__/__
Lote:				170VVACD2Z	
Lab.:				10/2019	
Ass.:				CAA	
U.S.:					

	HPV			Pn23	
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					

	Febre Amarela		Influenza	
Data:	20/03/18	__/__/__	11/04/19	__/__/__
Lote:	179VEA0627		190034	
Lab.:	09/20		03/20	
Ass.:	CAA		CAA	
U.S.:	geni		SUS	
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				

OUTRAS VACINAS, IMUNOGLOBULINAS E SOROS

Nome:					
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					
Nome:					
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					
Nome:					
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:					
Lab.:					

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

SUS Sistema Único de Saúde

PREFEITURA DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA
DIVISÃO DE IMUNIZAÇÃO

Nome: Jessica Kellem Ribeiro dos Reis

Endereço: 1

Ponto de Referência:

Cidade: Nº 158128 Estado: CEP:

Data de Nascimento: 12/11/93 Sexo: ( ) masculino feminino (X) Fone:

Unidade de Saúde: SAS - PUC

PORTARIA N.º 597 DE ABRIL DE 2004 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.
OBRIGATORIEDADE DO CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADOLESCENTE, ADULTO E DO IDOSO.

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO			
Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão	/ /	/ /	/ /
Data do atendimento	/ /	/ /	/ /
Animal Agressor			
Observação do animal	sim ( ) não ( )	sim ( ) não ( )	sim ( ) não ( )
Número de doses			
soro	/ /	dose:	

NÃO INTERROMPER O TRATAMENTO.
APRESENTAR ESTE CARTÃO EM CASO DE NOVA AGRESSÃO

	VACINA ANTI-RÁBICA			SORO ANTI-RÁBICO
Data: / /	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:				
Ass.:				
Lab.:				
U.S.:				
Data: / /	/ /	/ /	/ /	
Lote:				
Ass.:				
Lab.:				
U.S.:				

ANOTAR: VACINA OU SORO, DATA, LOTE, NOME LEGÍVEL(ASS.), LABORATÓRIO E UNIDADE DE SAÚDE OU LOCAL DE VACINAÇÃO

	VACINA CONTRA HEPATITE B				
Data:	24/04/16	Cais/Garavelo 26/10/22	07/01/24	/ /	
Lote:	1105136	Lote: 110614	1207120		
Ass.:	Mime	Venc	Stefaine		
Lab.:		Ssmanso	Butantan		
U.S.:	SAS. PUC		SAS PUC		

	VACINA DUPLA ADULTO				
Data:	24/01/24	Cais/Garavelo	3ª DOSE		
Lote:	1005213	Data: 26/10/22	Data: 07/11/24		
Ass.:	Mime	Lote: 110614	Lote: 1224601 CE		
Lab.:		Venc	Lab. Butantan		
U.S.:	SAS. PUC	Ssmanso	U.S. Penha PO		

	VACINA TRIPLICE VIRAL				
Data:	07/05/14	25/06/14	VACINA DUPLA VIRAL		
Lote:	139VVA087	1330VVA096	US. SAS PUC		
Ass.:	Stefaine	Stefaine			
Lab.:	Fiocruz	Fiocruz	2024		
U.S.:	SAS PUC	SAS PUC			

	VACINA CONTRA FEBRE AMARELA				
Data:	24/04/12	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:	1221FA01F42	2022			
Ass.:	Mime				
Lab.:					
U.S.:	SAS. PUC				

	VACINA CONTRA INFLUENZA				
Data:	/ /	16/04/18	/ /	/ /	/ /
Lote:		2. A3A90			
Ass.:		Val. 12.18			
Lab.:		C.N. Eng			
U.S.:		Paulo			
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:					
Ass.:					
Lab.:					
U.S.:					

ANOTAR: VACINA OU SORO, DATA, LOTE, NOME LEGÍVEL(ASS.), LABORATÓRIO E UNIDADE DE SAÚDE OU LOCAL DE VACINAÇÃO

	OUTRAS VACINAS				
Data:	DTPa 24/04/18	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:	AC [redacted]				
Ass.:	Val: [redacted]				
Lab.:	Butantan				
U.S.:	USF Garavelo	B			
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:					
Ass.:					
Lab.:					
U.S.:					
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:					
Ass.:					
Lab.:					
U.S.:					

SUS

SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE

Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Imunizações e Rede de Frio

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Portaria 1.533, de 18 de agosto de 2016, "redefine o Calendário Nacional de Vacinação, em todo território nacional."

Nome: Mabya Martins dos Santos

Endereço: _____

Ponto de Referência: _____

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____

Data de Nascimento: 18/03/1998 Sexo: ( ) masculino (X) feminino Fone: 993 8002

Unidade de Saúde: _____

ATENÇÃO! O CARTÃO DE VACINAÇÃO É UM DOCUMENTO.

Válido em todo território nacional e utilizado como comprovação vacinal em viagens internacionais. Anotar: vacina ou soro, data, lote, nome legível (ass.), laboratório e unidade de saúde ou local de vacinação.

OBRIGATÓRIO CARIMBO DA UNIDADE.

TRATAMENTO ANTIRRÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão			
Data do atendimento			
Animal Agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S☐ N☐
Nº de doses			
Soro	Dose		

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA /SORO ANTIRRÁBICO

Nome:				
Data:	__/__/____	__/__/____	__/__/____	__/__/____
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				
Nome:				SORO
Data:	__/__/____	__/__/____	__/__/____	__/__/____
Lote:				
Lab.:				

Hepatite B

Data:	15/05/19	15/06/19	15/1/19
Lote:	03517007A		
Lab.:	04139		
Ass.:	S. Jnd19		
U.S.:	(1)		

Dupla Adulto (Difteria e Tétano)

Data:	15/05/19	15/06/19	15/1/19
Lote:	221500		
Lab.:	7-17A		
Ass.:	05120		
U.S.:	(1)		

dTpa

Data:	
Lote:	
Lab.:	
Ass.:	
U.S.:	

Tríplice Viral

15/05/19
1X8VVAD
Data: 617
Lote: 851
Validade:

HPV

Data:	
Lote:	
Lab.:	
Ass.:	
U.S.:	

Pn23

Data:	
Lote:	
Lab.:	
Ass.:	
U.S.:	

Febre Amarela

Data:	12/5/15
Lote:	17VVFC03Z
Lab.:	Rejane
Ass.:	
U.S.:	

Influenza

Data:	15/05/19
Lote:	300538
Lab.:	02120
Ass.:	
U.S.:	

Data:	
Lote:	
Lab.:	
Ass.:	
U.S.:	

OUTRAS VACINAS, IMUNOGLOBULINAS E SOROS

Nome:	
Data:	
Lote:	
Lab.:	
Ass.:	
U.S.:	

Nome:	
Data:	
Lote:	
Lab.:	
Ass.:	
U.S.:	

Nome:	
Data:	
Lote:	

VACINAS

Contra Hepatite B

Data:	Data: 29/11/11	Data:	Data:
Lote: HVX166	Lote: 1035P0366	Lote: 35L(C)24	Lote:
Ass: LG Ivone	Ass: UBS N	Ass:	Ass:
Lab.: HDT	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.: Cren.	U.S.:	U.S.:	U.S.:

Dupla Adulto - dT

Data:	Data: 6.0.A	Data:	Data:
Lote: JC3114	Lote: 0407 14	Lote: 08014	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.: D2190	Lab.:
U.S.: Ivone	U.S.:	U.S.: Simone	U.S.:

Contra Febre Amarela

Data:	Data:	Dat	Data:
Lote: JC FVFA0182	Lote:	Lote	Lote:
Ass: CCA	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab	Lab.:
U.S.: Andorinha	U.S.:	U.S.	U.S.:

Tríplice Viral

Data:
Lote:
Ass:
Lab.:
U.S.:

Dupla Viral

Data:	Data:	Data:	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

Pneumo 23

Data:	Data:	Data:	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

Contra Influenza

Data: C.D.A	Data: 29/5/12	Data:	Data:
Lote: J2064	Lote: 19CC01	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.: Ana Cristina	U.S.:	U.S.:	U.S.:

Data:	Data:	Data:	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

OUTRAS VACINAS E SOROS

Data:	Data:	Data:	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

Data:	Data:	Data:	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

Data:	Data:	Data:	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

GOIÁS
Um Estado melhor a cada dia

Secretaria de Estado da Saúde
CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULT

Nome: Mayani Freitas Machado
Endereço:
Cidade: Ap de Goiânia Est. GO Data de Nasc.: 17/12/19
Unidade de Saúde: Cais Celina Fone:

Portaria nº 1602 de 17 de junho 2006 do Ministério da Saúde.

Resolve:

Art. 1º Instituir, em todo território nacional, os calendários de vacinação da Criança, do Adolescente, do Adulto e do Idoso, Integrantes do Programa Nacional de Imunizações (PNI), Visando ao controle, à eliminação e à erradicação das doenças imunopreviníveis.

Art. 2º Estabelecer que a atualização do Calendário de Vacinação da Criança, do Adolesce do Adulto e do Idoso, deve Atender ao disposto nos Anexos I, II, e III a esta Portaria, Respectivamente.

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	
Data da agressão			
Data do Atendimento			
Animal Agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S
Nº de doses			
Soro		Dose	

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA/SORO ANTI-RÁBICO

VACINA

Data:	Data:	Data:	Data:
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab	Lab:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

Data:	Data:		
Lote:	Lote:		
Ass:	Ass:		
Lab.:	Lab.:		
U.S.:	U.S.:		

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratório, Rubrica, Código da Unidade ou Local de Vacinação.

Anos da Infância

	1ª	2ª	3ª	R
Tuberculose BCG	/ /	/ /	/ /	/ /
Haemophilus B	/ /	/ /	/ /	/ /
Difteria, Tetano, Coqueluche	/ /	/ /	/ /	/ /
Poliomielite	/ /	/ /	/ /	/ /
Sarampo	/ /	/ /	/ /	/ /
Febre Amarela	/ /	/ /	/ /	/ /
Meningite Caxumba Rubeola	/ /	/ /	/ /	/ /
Hepatite B	/ /	/ /	/ /	/ /

Atenção: Para sua proteção, mantenha este cartão junto aos seus documentos de importância. Apresente-o antes de qualquer atendimento médico

Sistema Único de Saúde | Ministério da Saúde | Fundação Nacional de Saúde | Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Nome: Tipo Sanguíneo:

Soraya Freitas Machado

RG/Órgão Emissor:

Data Nascimento: 20.07.82

Endereço:

Rua Três Praças

Cidade: Itaberaí UF: GO Fone:

SIS PN 5207084473

Dupla Adulto (Difteria/Tetano)	Tríplice Viral	Influenza (Gripe)	Hep B
R209041		04109	04109
		H1N1	
		UHCF 2aH	Roberta
			07 01 08
			060577
			Paula
			03 03
			Elaine

F. Amarela	Rubéola	Outras Vacinas		
14109KZ	090808			
	2429142			
	Joana			

VACINAS APLICADAS NA INFÂNCIA

	DATA (ÚLTIMA APLICAÇÃO)	TIPO DE DOSE (1ª,2ª,3ª ou Reforço)
BCG - id		
PÓLIO		
DTP		
HEPATITE B		
HEMÓFILO		
SARAMPO/CAXUMBA/ RUBÉOLA		
FEBRE AMARELA		
OUTRAS		

SUS

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

CADERNETA DE VACINAÇÃO

NOME: Marcia Helena Rosa de almeida

R.G.:

DATA DE NASCIMENTO: 23 / 10 / 84

ENDEREÇO:

UNIDADE DE SAÚDE:

MANTENHA ESTA CADERNETA EM SEU PODER, JUNTO COM SEUS DOCUMENTOS.
VALIDADE EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

DUPLA ADULTO	HEPATITE B	SAR/CAX/RUB	Influenza			FEBRE AMARELA
06/07/17	01/06/17	05/11/18	04/05/17	/ /	/ /	Vacina: F.Amarela
Lote: 2213C815	Lote: 03526021	Lote: 0138NA21B	Lote: P21354	Lote:	Lote:	Data: 03/08/15
Cód: BE B	Cód: Serum	Cód: Serum	Cód: IB	Cód:	Cód:	Lab.: Fiocruz
Nome: Regilda	Nome: Regilda	Nome: Regilda	Nome: Regilda	Nome:	Nome:	Lote: 1134VFC0382
Reg.Prof: Completa	Reg.Prof: Completa	Reg.Prof: Completa	Reg.Prof: Completa	Reg.Prof:	Reg.Prof:	Ass.: Regilda
						UBS Jovelino Caruto Machado

DUPLA ADULTO	HEPATITE B	SAR/CAX/RUB	DTPa			FEBRE AMARELA
/ /	06/07/17	/ /	15/01/18	/ /	/ /	
Lote:	Lote: 03526032	Lote:	Lote: AC37M23280	Lote:	Lote:	
Cód:	Cód: Serum	Cód:	Cód: G	Cód:	Cód:	
Nome:	Nome: Regilda	Nome:	Nome: [redacted]	Nome:	Nome:	
Reg.Prof:	Reg.Prof: Completa	Reg.Prof:	Reg.Prof: [redacted]	Reg.Prof:	Reg.Prof:	

DUPLA ADULTO	HEPATITE B	SAR/CAX/RUB				FEBRE AMARELA
/ /	05/02/18	/ /	/ /	/ /	/ /	
Lote:	Lote: 03526030	Lote:	Lote:	Lote:	Lote:	
Cód:	Cód: Serum	Cód:	Cód:	Cód:	Cód:	
Nome:	Nome: Regilda	Nome:	Nome:	Nome:	Nome:	
Reg.Prof:	Reg.Prof: Completa	Reg.Prof:	Reg.Prof:	Reg.Prof:	Reg.Prof:	

CADERNETA DE VACINAÇÃO

Nome: Edilene da S. Silva

Data do Nascimento __/__/__

Endereço: R. Pólen, 9354

Cidade: Teresina UF: PI

FMS
Fundação Municipal de Saúde

Prefeitura de Teresina

VACINE-SE...NÃO VACILE!

SUS

ADULTO

VACINAÇÃO DO ADULTO

dT	dT	dT	dT	dT
Dose 1º	Dose	Dose	Dose 2º	Dose
Data 07/07/15	Data	Data	Data 22/8/11	Data
Unid.Saúde	Unid Saúde:	Unid Saúde:	Unid Saúde:	Unid Saúde:
Lote D224	Lote	Lote	Lote	Lote
Rubrica	Rubrica	Rubrica	Rubrica	Rubrica

HEPATITE B	HEPATITE B	HEPATITE B	HEPATITE B	
Dose 1º	Dose 2º	Dose	Dose	
Data 05/10/15	Data 04/11/15	Data 03/12/15	Data	
Unid. Saúde:	Unid. Saúde:	Unid. Saúde:	Unid Saúde	
Lote 150113	Lote 150113	Lote	Lote	
Rubrica	Rubrica	Rubrica	Rubrica	

VTV	F.AMARELA			
Dose	Dose			
Data __/__/__	Data __/__/__			
Unid Saúde	Unid Saúde			
Lote	Lote			

	DATA (ÚLTIMA APLICAÇÃO)	TIPO DE DOSE (1ª,2ª,3ª ou Reforço)
BCG - id		
PÓLIO		
DTP		
HEPATITE B		
HEMÓFILO		
SARAMPO/CAXUMBA/ RUBÉOLA		
FEBRE AMARELA		
OUTRAS		

SUS

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

CADERNETA DE VACINAÇÃO

NOME: Ja Quilene Pereira Souza

R.G.:

DATA DE NASCIMENTO: 20/02/95

ENDEREÇO:

UNIDADE DE SAÚDE: CINE

MANTENHA ESTA CADERNETA EM SEU PODER, JUNTO COM SEUS DOCUMENTOS.
VALIDADE EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

DUPLA ADULTO	HEPATITE B	SAR/CAX/RUB		INFLUENZA	PNEUMO 23	FEBRE AMARELA
/ /	/ /	/ /	04/11/	/ /	/ /	
Lote	Lote	Lote	Lote 1104120	Lote	Lote	
Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	
Nome	Nome	Nome	Nome Oliveira	Nome	Nome	
Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	
DUPLA ADULTO	HEPATITE B	SAR/CAX/RUB		INFLUENZA	PNEUMO 23	FEBRE AMARELA
/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	
Lote	Lote	Lote	Lote	Lote	Lote	
Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	
Nome	Nome	Nome	Nome	Nome	Nome	
Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	
DUPLA ADULTO	HEPATITE B	SAR/CAX/RUB		INFLUENZA	PNEUMO 23	FEBRE AMARELA
/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	
Lote	Lote	Lote	Lote	Lote	Lote	
Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	
Nome	Nome	Nome	Nome	Nome	Nome	
Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	Reg.Prof.	

Nilma dos Santos:
Auxiliar de Serviço Geral

Dupla Adulto - dT		Contra Hepatite B	Contra Febre Amarela
Data: 26/06/09 Lote: Ass: Lab.: U.S.: Campinas	Data: 26/06/09 Lote: Ass: Lab.: U.S.: Campinas	Data: 26/06/09 Lote: Ass: Lab.: U.S.: Campinas	Data: 26/06/09 Lote: Ass: Lab.: U.S.: Campinas
Data: 24/05/19 Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: 24/05/19 Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:
Data: Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratório, Rubrica, Código da Unidade ou Local de Vacinação.

VACINAS E SOROS

Contra Influenza		D. Viral	Tríplice Viral
Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: 13/4/09 Lote: Ass: Lab.: U.S.: Campo	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:
Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	
Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratório, Rubrica, Código da Unidade ou Local de Vacinação.

OUTRAS VACINAS

NINI Data: Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:
Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:
Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:	Data: / / Lote: Ass: Lab.: U.S.:

GOIÁS
Um Estado melhor a cada dia

Secretaria de Estado da Saúde
CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADUL

Nome: Jacymara R. S. Faria

Endereço: Av. 15 de novembro

Cidade: Britânia Est. ____ Data de Nasc.: 28/__/__

Unidade de Saúde: _____ Fone: _____

Portaria nº 597 de abril de 2004 do Ministério da Saúde.

Resolve:

Art. 1º Instituir, em todo território nacional, os calendários de vacinação visando o c eliminação e erradicação das doenças imunopreveníveis por intermédio do Programa Nacional de Imuni vinculado ao Departamento de Vigilância Epidemiológica DEVEP, da Secretaria de Vigilância em Saúde.

Art. 2º Estabelecer que a partir de 2004 serão adotados o Calendário Básico de Vacina Criança, o Calendário de Vacinação do Adolescente e Calendário de Vacinação do Adulto e Idoso, co disposto nos Anexos I, II e III da referida Portaria.

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão	| |	| |	| |
Data do atendimento	| |	| |	| |
Animal Agressor	| |	| |	| |
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S☐ N☐
Nº de doses			
Soro	| |	Dose	

Não Interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA / SORO ANTI-RÁBICO

VACINA			SORO
Data:__/__/__	Data:__/__/__	Data:__/__/__	Data:__/__
Lote:_____	Lote:_____	Lote:_____	Lote:_____
Ass:_____	Ass:_____	Ass:_____	Ass:_____
Lab.:_____	Lab.:_____	Lab.:_____	Lab.:_____
U.S.:_____	U.S.:_____	U.S.:_____	U.S.:_____
Data:__/__/__	Data:__/__/__		
Lote:_____	Lote:_____		
Ass:_____	Ass:_____		
Lab.:_____	Lab.:_____		
U.S.:_____	U.S.:_____		

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratóri Rubrica, Código da Unidade ou Local de Vacinaçã

VACINAS E SOROS

Dupla Adulto - dT		Contra Hepatite B	Contra Febre Am
Data: 20/07/16	Data: __/__/__	Data: 20/07/16	Data: 04/__/__
Lote: C2345	Lote:	Lote: 1603	Lote: 1
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.: Butantan	Lab.:	Lab.: Butt	Lab.: Butan
U.S.:	U.S.:	U.S.: Maria	U.S.:
Data: 13/07/16	Data: __/__/__	Data: 13/07/16	Data: __/__/__
Lote: 32150145B	Lote:	Lote: 1601	Lote:
Ass: Isolda	Ass:	Ass: Isolda	Ass: Isolda
Lab.: BIOLOGICAL	Lab.:	Lab.: BUTANTAN	Lab.: Butantan
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:
Data: 25/09/16	Data: __/__/__	Data: 01/12/16	Data: __/__/__
Lote: 32150145B	Lote:	Lote: 1603	Lote:
Ass: Isolda	Ass:	Ass: Butt	Ass:
Lab.: Butantan	Lab.:	Lab.: Butan	Lab.:
U.S.: [illegible]	U.S.:	U.S.: Maria	U.S.:

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratório, Rubrica, Código da Unidade ou Local de Vacinação.

VACINAS E SOROS

Contra Influenza			Tríplice Vir
Data: 23/04/16	Data: 20/08/17	Data: 13/04/16	Data: 23/12/
Lote: 160021	Lote: 170091	Lote: A3A90	Lote: 01
Ass: Butt	Ass: Lourdes	Ass: HMI	Ass:
Lab.:	Lab.: BUT	Lab.:	Lab.:
U.S.: Luciana	U.S.: H M I	U.S.: HMI	U.S.:
Data: 23/12/19	Data: __/__/__	Data: __/__/__	
Lote: 160351	Lote:	Lote:	
Ass: Nicole	Ass:	Ass:	
Lab.: HIMI	Lab.:	Lab.:	
U.S.: HUMAITÁ	U.S.:	U.S.:	
Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__	
Lote:	Lote:	Lote:	
Ass:	Ass:	Ass:	
Lab.:	Lab.:	Lab.:	
U.S.:	U.S.:	U.S.:	

ANOTAR: Vacina ou Soro, Data, Lote, Laboratório, Rubrica, Código da Unidade ou Local de Vacinação.

OUTRAS VACINAS

HPV	Hep A		
Data: 30/11/16	Data: 30/08/17	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote: 2014AF5	Lote: M042917	Lote:	Lote:
Ass: [illegible]	Ass: Lourdes	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.: Luciana	U.S.: H M I	U.S.:	U.S.:
Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:
Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__	Data: __/__/__
Lote:	Lote:	Lote:	Lote:
Ass:	Ass:	Ass:	Ass:
Lab.:	Lab.:	Lab.:	Lab.:
U.S.:	U.S.:	U.S.:	U.S.:

HEPATITE B

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	REFORÇO	REFORÇO
26/4/18	24-4-19	24		
035P60	035X00			
360E.	30E			
Fernanda Penaê				

ANTI-AMARÍLICA

Lote Nº HVFA0332	Reforço: Lote Nº
DATA: 02/01/08	DATA: / /

ANTI-RUBÉOLA	TRÍPLICE VIRAL	OUTRAS VACINAS	
D.U.R.M.E.			
03/08/08			
7A 9615			

OBS.: CONSERVAR ESTA CARTEIRA JUNTO COM SEUS DOCUMENTOS.

SUS Sistema Único de Saúde

CRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA
DIVISÃO DE IMUNIZAÇÃO

TÔ VACINADO BRASIL LIVRE DA RUBÉOLA

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Nome: Manuel Vieira de Queiroz Sierra

Data de Nascimento: / / 28 anos

Endereço: Gov. Castelo

Cidade: _____ Tel: _____

(DUPLA ADULTO - dT)
VACINA CONTRA DIFTERIA E TÉTANO

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	REFORÇO	REFORÇO
16/09/00 AR P. Ludovico	d.T.R 24/05/10 Laboratórios Unidos	dT 2020	OSWALDO CRUZ dSF Fiocruz	H1N1 24/05/10 LUHO40AG comp Glaxo

ANTI-INFLUENZA

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	4ª DOSE	5ª DOSE
1900034 086 comp. Vacina				

SORO ANTITETÂNICO (SAT) OU IGHAT

Data: ____/____/____

Lote Nº _____

Validade: ____/____/____

VACINA ANTI-RÁBICA HUMANA

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	4ª DOSE	5ª DOSE
6ª DOSE	**7ª DOSE**	**8ª DOSE**	**9ª DOSE**	**10ª DOSE**
1º REFORÇO	**2º REFORÇO**	**3º REFORÇO**		

SORO ANTI-RÁBICO

Quantidade: _____	Lote Nº _____
Data: ____/____/____	Validade: ____/____/____

SUS

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Imunizações e Rede de Frio

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Portaria 1.533, de 18 de agosto de 2016, "redefine o Calendário Nacional de Vacinação, em todo território nacional."

Nome: Patricia dos Santos Lima

Endereço: _____

Ponto de Referência: _____

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____

Data de Nascimento: 02/04/80 Sexo: ( ) masculino ( ) feminino Fone: _____

Unidade de Saúde: _____

ATENÇÃO! O CARTÃO DE VACINAÇÃO É UM DOCUMENTO.

Válido em todo território nacional e utilizado como comprovação vacinal em viagens internacionais. Anotar: vacina ou soro, data, lote, nome legível (ass.), laboratório e unidade de saúde ou local de vacinação.

OBRIGATÓRIO CARIMBO DA UNIDADE.

TRATAMENTO ANTIRRÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão			
Data do atendimento			
Animal agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S☐ N☐
Nº de doses			
Soro	Dose		

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA /SORO ANTIRRÁBICO

__/__/____	__/__/____	__/__/____	__/__/____
			SORO
__/__/____	__/__/____	__/__/____	__/__/____

Hepatite B

Data:	24/05/19	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:	277030					
Lab.:	S. Jude					
Ass.:	Geni					
U.S.:	PSM					

Dupla Adulto (Difteria e Tétano)

Data:	24/05/19	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:	221500917A					
Lab.:	BE					
Ass.:	Geni					
U.S.:	PSM					

	dTpa			Tríplice Viral		
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:						
Lab.:						
Ass.:						
U.S.:						

	HPV			Pn23		
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:						
Lab.:						
Ass.:						
U.S.:						

	Febre Amarela	Influenza			
Data:	__/__/__	24/05/19	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:	24	190034			
Lab.:	06	But			
Ass.:		Geni			
U.S.:	19	PSM			
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					

OUTRAS VACINAS, IMUNOGLOBULINAS E SOROS

Nome:						
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:						
Lab.:						
Ass.:						
U.S.:						
Nome:						
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:						
Lab.:						
Ass.:						
U.S.:						
Nome:						
Data:	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__	__/__/__
Lote:						
Lab.:						
Ass.:						
U.S.:						

a saúde ao seu filho e sempre que ele ficar doente.
Leve sempre este cartão e peça que seja preenchido.

	Vacinas obrigatórias no 1º ano de vida						Outras vacinas
	Anti Pólio	DPT (Tríplice)	BCG	Anti Sarampo	Anti Tétano	Anti Difteria e Tétano	
Data Rubrica	P 5 9A Ecke	D 5 9A Labate	26/3 9A Labate	15/12/Pe Cruz	8/10/09 Dourado	13/8/Pe Dourado	
Data Rubrica	07/06 Enfermeira	07/06 Enfermeira	12/6/95 C. N. H. Auxiliar				17-6-96 Saúde Campinas
Data Rubrica	07/06 Enfermeira	07/06 Enfermeira					
Data Rubrica	18/5/95 C. N. H. Auxiliar	12/5/95 C. N. H. Auxiliar					

Comprovante de vacinação. Não pode ser retido.

Vacina Contra Influenza A Pandêmica (H1N1)

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Fabrício Rodrigues da Costa

Unidade/Local de vacinação: [illegible]

Data da vacinação: 1 / 2 / 10

Número do lote: [illegible]

Laboratório: [illegible]

Nome da criança: Fabrício Rodrigues da Costa

Nome da mãe: [illegible]

Nome do pai: [illegible]

Endereço: [illegible]

Local de referência: [illegible]

Data de nascimento: 25/02/94

Comprimento (cm): 47

Tipo de parto: ☒ Natural ☐ Forceps ☐ Cesáreo

Peso em gramas: 2810

Apgar 5': 8

Perímetro cefálico (cm): 34

Observações: [illegible]

SÃO DIREITOS DA CRIANÇA:

- Ser amamentada;
- Ser bem alimentada, vacinada e receber acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento;
- Contar com bons serviços de saúde, boas creches e pré-escolas;
- Viver em lugar saudável, ter oportunidade de brincar e aprender;
- Receber afeto e viver sem violência.

DE GOIÁS - MOD.

CONTRA HEPATITE B

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	OUTRAS VACINAS	
DATA: 27/06/16 LOTE: 160111 LAB: Butantan U.S.: SAS ASS: Waldemar PUC-GO	DATA: 27/07/16 LOTE: 160012 LAB: BUTANTAN U.S.: SAS ASS: [illegible] PUC-GO			

DUPLA VIRAL (CONTRA RUBÉOLA E SARAMPO)

TRÍPLICE VIRAL (CONTRA CAXUMBA, RUBÉOLA E SARAMPO)

DATA: 27/01/16
LOTE: D15M04A
LAB: Merck
U.S.: SAS
ASS: Waldemar
PUC-GO

CONTRA FEBRE-AMARELA

Lote Nº 2017	REFORÇO: Lote Nº
DATA: / /	DATA: / /

OBS.: CONSERVAR ESTA CARTEIRA JUNTO COM SEUS DOCUMENTOS

SUS Sistema Único de Saúde

PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA
DIVISÃO DE IMUNIZAÇÃO

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Nome: Gabriela Rodrigues da Costa.

Data de Nascimento: 25 / 02 / 94

Endereço: _____

_____

Cidade: _____ Tel.: _____

DUPLA ADULTO (CONTRA DIFTERIA E TÉTANO)

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	REFORÇO	REFORÇO
05/04/05			DATA: 21/06/16 LOTE: 2150035A LAB: Butantan US: SAS ASS: Waldemar	2026

N. HORIZONTE

PUC-GO

CONTRA INFLUENZA

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	4ª DOSE	5ª DOSE
09/05/16 N3B23 12/16 Sanofi SPL		13/04/18 R3A90 Sanofi		

SAT OU IGHAT (SORO CONTRA TÉTANO)

Data: _____ / _____ / _____

Lote Nº _____

Validade: _____ / _____ / _____

VACINA CONTRA RAIVA HUMANA

1ª DOSE	2ª DOSE	3ª DOSE	4ª DOSE	5ª DOSE

6ª DOSE	7ª DOSE	8ª DOSE	9ª DOSE	10ª DOSE

1º REFORÇO	2º REFORÇO	3º REFORÇO	Sanofi RS
			26/04/16 Lot 190034

SAR (SORO CONTRA RAIVA HUMANA)

Quantidade: _____

Data: _____ / _____ / _____

Lote: Nº _____

Validade: ____ / ____ / ____

SUDS-GO

SISTEMA UNIFICADO E DESCENTRALIZADO DE SAÚDE DO ESTADO DE GOIÁS-SUDS.GO

Carnê da Criança

UNIDADE SANITÁRIA

NOME
Juliane Lopes Galvão

Nº MATRÍCULA | DATA DA MATRÍCULA / / | DATA NASCIMENTO 21/05/91

NOME DA MÃE
Eurivanda de F. Galvão

NOME DO PAI
Francisco B. Galvão

ENDEREÇO

LOCAL DE REFERÊNCIA

AGENDAMENTO

DATA	ATENDIMENTO	DATA	ATENDIMENTO

ASSINATURA DO SUDS

SUDS-GO-058

VACINAS

OBRIGATÓRIAS NO 1º ANO DE VIDA

	ANTIPÓLIO	D.P.T.	B.C.G.	ANTISARAMPO	TOX. TETÂNICA
1ª DOSE	DATA 15 7 91 RUBRICA Enf C.V. 001-4 P.V.	DATA 17 7 91 ASS: Nº 001-4	DATA 05 09 91 ASS: Nº 0014	DATA 13 02 92 ASS: Enf. Nº 9214	DATA 24/11/92 Dose única Nº 001-4
2ª DOSE	DATA 14 10 91 RUBRICA Enf C.V. 001-4 P.V.	DATA 14 10 91 ASS: Enf Nº 001-4	DATA RUBRICA C.V. P.V.	DATA 02 12 99 ASS: Fabiane Nº	DATA 10/2011 ASS: Kátia Nº
3ª DOSE	DATA 17 12 91 RUBRICA Enf C.V. 001-4 P.V.	DATA 17 12 91 ASS: Enf Nº 001-4	DATA RUBRICA C.V. P.V.	DATA RUBRICA C.V. P.V.	DATA RUBRICA C.V. P.V.
REFORÇO	DATA 13 12 93 RUBRICA Enf C.V. 001-4 P.V.	DATA 23 12 93 ASS: Enf Nº 001-4	DATA RUBRICA C.V. P.V.	DATA RUBRICA C.V. P.V.	DATA RUBRICA C.V. P.V.

E. Amanda Saluna
Coren-GO 150792
Nº 001-4

Hep B
Dose única
Enf Ludovino

23/12/02
Rosangela 2021

Influenza
12.24.168
Dose
HDT
Nº 206108
Enf Juliana

VACINA
HEP. B
Nº 0014

CARTÃO ARQUIVO DE VACINAÇÃO

SUS Sistema Único de Saúde

PREFEITURA DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA
DIVISÃO DE IMUNIZAÇÃO

Nome: Fabiana Avelino Ramos Data de Nascimento: 02/10/83 Sexo: ( ) masculino (X) feminino

Filiação: [illegible] e José Avelino Ramos

Endereço: [illegible] Telefone: 3288-1962

Ponto de Referência: _____ Cidade: Goiânia Estado: Goias CEP: 74354-636

Unidade de Saúde: [illegible]

VACINA BCG	VACINA CONTRA HEPATITE B	VACINA CONTRA ROTAVÍRUS HUMANO	VACINA CONTRA POLIOMIELITE	TETRAVALENTE (DTP + Hib)	VACINA TRÍPLICE VIRAL
1ª DOSE	1ª DOSE	1ª DOSE	1ª DOSE	1ª DOSE	1ª DOSE
Data: 07/12/2016 Lote: 1160 Ass.: Anamaria Lab.: [illegible] U.S.: CSF JD Atlan	Data: 07/12/2016 Lote: 1160 Ass.: [illegible] Lab.: [illegible] U.S.: [illegible]	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: 07/12/2016 Lote: 0154210 Ass.: Nadia Lab.: Serum U.S.:
2ª DOSE	2ª DOSE	2ª DOSE	2ª DOSE	2ª DOSE	2ª DOSE
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: 17/01/17 Lote: 340066315 Ass.: [illegible] Lab.: U.S.: Falu	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:
1ª DOSE (Hanseníase)	3ª DOSE		3ª DOSE	3ª DOSE	
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: [illegible] Lote: Ass.: Lab.: U.S.:		Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	
2ª DOSE (Hanseníase)	4ª DOSE		REFORÇO 1		
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:		Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:		

Conforme **Portaria n.º 597 de abril de 2004** do Ministério da Saúde, torna-se obrigatório o uso do cartão arquivo para todas as faixas etárias nas Unidades de Saúde.

VACINA DTP	VACINA DUPLA ADULTO (dT)	VACINA CONTRA FEBRE AMARELA	VACINA DUPLA VIRAL	VACINA CONTRA INFLUENZA	OUTRAS VACINAS
	1ª DOSE	1ª DOSE	1ª DOSE	1ª DOSE	
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: 21/10/16 Lote: 340066315 Ass.: [illegible] Lab.: Butantan U.S.: CS A Cândida	Data: 21/10/16 Lote: 340066315 Ass.: [illegible] Lab.: [illegible] U.S.: CS A Cândida	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: 21/10/16 Lote: 340066315 Ass.: [illegible] Lab.: U.S.: HC Final	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:
	2ª DOSE	REFORÇO	2ª DOSE	DOSE	
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: 07/12/2016 Lote: 340066315 Ass.: [illegible] Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:
REFORÇO 1	3ª DOSE	REFORÇO		DOSE	
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: 17/01/17 Lote: 340066315 Ass.: [illegible] Lab.: U.S.: Falu	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:		Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:
REFORÇO 2	REFORÇO 1	REFORÇO		DOSE	
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:		Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:
OUTRAS VACINAS					
Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:	Data: __/__/__ Lote: Ass.: Lab.: U.S.:

Observações: _____

SUS

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Imunizações e Rede de Frio

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Portaria 1.533, de 18 de agosto de 2016, "redefine o Calendário Nacional de Vacinação, em todo território nacional."

Nome: _____

Endereço: _____

Ponto de Referência: _____

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____

Data de Nascimento: ___/___/___ Sexo: ( ) masculino ( ) feminino Fone: _____

Unidade de Saúde: _____

ATENÇÃO! O CARTÃO DE VACINAÇÃO É UM DOCUMENTO.

Válido em todo território nacional e utilizado como comprovação vacinal em viagens internacionais. Anotar: vacina ou soro, data, lote, nome legível (ass.), laboratório e unidade de saúde ou local de vacinação.

OBRIGATÓRIO CARIMBO DA UNIDADE.

TRATAMENTO ANTIRRÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão			
Data do atendimento			
Animal Agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S☐ N☐
Nº de doses			
Soro		Dose	

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA /SORO ANTIRRÁBICO

Nome:				
Data:	___/___/___	___/___/___	___/___/___	___/___/___
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				
				SORO
Nome:				
Data:	___/___/___	___/___/___	___/___/___	___/___/___
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				

VACINAS APLICADAS NA INFÂNCIA

	DATA (ÚLTIMA APLICAÇÃO)	TIPO DE DOSE (1ª,2ª,3ª ou Reforço)			
BCG - id					
PÓLIO					
DTP					
HEPATITE B					
HEMÓFILO					
SARAMPO/CAXUMBA/ RUBÉOLA					
FEBRE AMARELA					
OUTRAS					

SUS

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

CADERNETA DE VACINAÇÃO

NOME: Aloisa Cristina da Silva

R.G.: 56.900.9 DATA DE NASCIMENTO: 06/09/83

ENDEREÇO:

UNIDADE DE SAÚDE:

MANTENHA ESTA CADERNETA EM SEU PODER, JUNTO COM SEUS DOCUMENTOS.
VALIDADE EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

Nome: Aloisa Cristina da Silva

RG/Órgão Emissor: 56.900.9 SSP BO

Endereço:

Fone: 283-1832 Data de Nasc: 06/09/83

Vacina Influenza 2016
212
Lote: HDT

Lote: 170054
Data:
Unidade: HDT
Paciente:

VACINAÇÃO DO ADULTO

Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica	Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica	Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica
Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica	Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica	Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica
Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica	Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica	Data ___/___/___ Unid. Saúde: Lote Rubrica

CADERNETA DE VACINAÇÃO

Nome: Edilene de S. Silva

Data do Nascimento ___/___/___

Endereço: R. Pelem, 2354

Cidade: Teresina UF: PI

FMS
Fundação Municipal de Saúde

Prefeitura de Teresina

VACINE-SE...NÃO VACILE!

SUS

ADULTO

Lote:	2354010					
Lab.:	S Indic					
Ass.:	Laura					
U.S.:	Nunes					

Dupla Adulto (Difteria e Tétano)

Data:	23/05/03	07/05/11				
Lote:	1	2215022 TA				
Lab.:	DOSE	BIONM				
Ass.:	MINISTERIO DA SAUDE	WILMA				
U.S.:		BOMINA				

dTpa				Tríplice Viral	
Data:					
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					

HPV				Pn23	
Data:					
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					

Febre Amarela		Influenza			
Data:		20/04/19			
Lote:		1300187			
Lab.:		CAMP.			
Ass.:					
U.S.:					
Data:					
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					

OUTRAS VACINAS, IMUNOGLOBULINAS E SOROS

Nome:					
Data:					
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					
Nome:					
Data:					
Lote:					
Lab.:					
Ass.:					
U.S.:					
Nome:					
Data:					
Lote:					

SUS

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Imunizações e Rede de Frio

CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

Portaria 1.533, de 18 de agosto de 2016, "redefine o Calendário Nacional d Vacinação, em todo território nacional."

Nome: Dielly Pereira da Silva

Endereço:

Ponto de Referência:

Cidade: Estado: CEP:

Data de Nascimento: 26/05/84 (Sexo: ( ) masculino ( ) feminino Fone:

Unidade de Saúde:

ATENÇÃO! O CARTÃO DE VACINAÇÃO É UM DOCUMENTO.
Válido em todo território nacional e utilizado como comprovação vacinal viagens internacionais. Anotar: vacina ou soro, data, lote, nome leg (ass.), laboratório e unidade de saúde ou local de vacinação.

OBRIGATÓRIO CARIMBO DA UNIDADE.

TRATAMENTO ANTIRRÁBICO HUMANO

Agressões	1ª	2ª	3ª
Data da agressão			
Data do atendimento			
Animal Agressor			
Obs. do Animal	S☐ N☐	S☐ N☐	S☐ N☐
Nº de doses			
Soro		Dose	

Não interromper o tratamento. Apresentar este cartão em caso de nova agressão

VACINA /SORO ANTIRRÁBICO

Nome:				
Data:				
Lote:				
Lab.:				
Ass.:				
U.S.:				
Nome:				SORO
Data:				
Lote:				

TÃO DE VACINAÇÃO DO ADULTO

SUS Sistema Único de Saúde

PREFEITURA DE GUARULHOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA
DIVISÃO DE IMUNIZAÇÃO

Isadora Rouza Martins

ço: Parreira

Ponto de Referência:

Estado: CEP:

Nascimento: 4/10/95 Sexo: ( ) masculino feminino ( ) Fone:

e de Saúde:

PORTARIA N.º 597 DE ABRIL DE 2004 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.
RIGATORIEDADE DO CARTÃO DE VACINAÇÃO DO ADOLESCENTE, ADULTO E DO IDOSO

TRATAMENTO ANTI-RÁBICO			
isões	1ª	2ª	3ª
da agressão	/ /	/ /	/ /
do atendimento	/ /	/ /	/ /
al A or			
vação do animal	sim ( ) não ( )	sim ( ) não ( )	sim ( ) não ( )
o de doses			
	/ /	dose:	

NÃO INTERROMPER O TRATAMENTO.
APRESENTAR ESTE CARTÃO EM CASO DE NOVA AGRESSÃO

VACINA ANTI-RÁBICA			SORO ANTI-RÁBICO
Data: / /	/ /	/ /	/ /
Lote:			
Ass.:			
Lab.:			
U.S.:			
Data: / /	/ /	/ /	
Lote:			
Ass.:			
Lab.:			
U.S.:			

ANOTAR: VACINA OU SORO, DATA, LOTE, NOME LEGÍVEL(ASS.), LABORATÓRIO E UNIDADE DE SAÚDE OU LOCAL DE VACINAÇÃO

	VACINA CONTRA HEPATITE B			
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:				
Ass.:				
Lab.:				
U.S.:				

	VACINA DUPLA ADULTO			
Data:	Po Ateneu 2/12/16	DT	/ /	/ /
Lote:	3700574	12/26		
Ass.:	Val 02/17	90		
Lab.:	Ass: Val			
U.S.:				

	VACINA TRIPLICE VIRAL		VACINA DUPLA VIRAL	
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:				
Ass.:				
Lab.:				
U.S.:				

	VACINA CONTRA FEBRE AMARELA			
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /
Lote:				
Ass.:				
Lab.:				
U.S.:				

	VACINA CONTRA INFLUENZA			
Data:	gripe	09/05/16	/ /	/ /
Lote:	Po Ateneu 20	N3B211		
Ass.:	Dom 11 A 15	Fg Athenas		
Lab.:	15a 24 a			
U.S.:	3.6			
Data:	Vac Campo	/ /	/ /	/ /
Lote:				
Ass.:				
Lab.:				
U.S.:				

ANOTAR: VACINA OU SORO, DATA, LOTE, NOME LEGÍVEL(ASS.), LABORATÓRIO E UNIDADE DE SAÚDE OU LOCAL DE

	OUTRAS VACINAS				
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /	
Lote:					
Ass.:					
Lab.:					
U.S.:					
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /	
Lote:					
Ass.:					
Lab.:					
U.S.:					
Data:	/ /	/ /	/ /	/ /	
Lote:					
Ass.:					
Lab.:					
U.S.:					

HUAPA

COMPROVANTE DE VACINAÇÃO - H1N1

NOME: Isadora Rouza M. Parreira
DATA: 29/04/16
LOTE: 190034
ASS: Ana Flávia Soares

CARTÃO DA CRIANÇA

Nome da criança: Maria Luiza Martins Ferreira

Nome da mãe: Wilma Ferreira Martins Ferreira

Nome do pai: Luiz Cezar Machado Ferreira

Endereço: Rua 1 Qd. 18 Nº 245 Lt. 12 Jardim Aurora 2 (Jardim Primavera)

Unidade de referência: Casa após encruzilhada Hebron, rio Jordão, Primavera.

Data de nascimento: 4 / 10 / 95

Comprimento (cm): 49

Tipo de parto: ☐ Natural ☐ Forceps ☑ Cesáreo

Em gramas: 3190

Apgar: 7 9

Perímetro cefálico (cm): 34

Observações: X

SÃO DIREITOS DA CRIANÇA:

- ...er amamentada;
- ...er bem alimentada, vacinada e receber acompanhamento ...o crescimento e do desenvolvimento;
- ...ontar com bons serviços de saúde, boas creches ...pré-escolas;
- ...ver em lugar saudável, ter oportunidade de brincar e ...prender;
- ...eceber afeto e viver sem violência.

...dos devem ajudar a garantir esses direitos.

...tão na Constituição Brasileira.

...DA SAÚDE

Novo endereço:
Rua: 12 Lot: 16 Unid: 203 Parque Dois Irmãos
Perto do Postinho municipal Primavera
Fone: 273-21-91

SUS — Sistema Único de Saúde | Secretaria de Assistência à Saúde | Coordenação Materno Infantil

Projeto Nordeste — Informação, Educação e Comunicação - IEC

1. Finalidade de Uso

TOPDET HC é um produto levemente alcalino, líquido e hiperconcentrado à base de tensoativo aniônico. É um produto de uso em indústrias, hospitais, motéis, hotéis, restaurantes, churrascarias, lanchonetes e outros.

Características/Benefícios: TOPDET HC foi desenvolvido para a limpeza de sujidades de superfícies em geral. Alta performance na ação mesmo diluído dentro das recomendações.

2. Considerações Técnicas

TOPDET HC é um detergente líquido levemente alcalino que favorece a limpeza de sujidades pesadas.
TOPDET HC foi apropriadamente desenvolvido para a limpeza de sujidades de superfícies em geral em hospitais, clínicas, cozinhas industriais, lanchonetes, fast-food, cantinas, bares, restaurantes, hotéis, motéis e outros. Na limpeza e manutenção de superfícies, tais como: pisos, pisos laváveis, talheres, louças, copos e utensílios em geral.
TOPDET HC possui em sua formulação tensoativos que emulsificam as gorduras que facilitam a remoção de gorduras, óleos e outros.
TOPDET HC possui alta viscosidade o que agrega economia ao produto altamente eficiente.
TOPDET HC possui fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe.
TOPDET HC é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados.
Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.
Qualquer dúvida consulte o especialista Glix Química.

3. Modo de Usar

Limpar e retirar os detritos sólidos. Espalhar o produto diluído de maneira uniforme, o local a ser limpo. Esfregue e faça o enxágue com bastante água.

Diluições:

Limpeza Leve: 0,4% (1parte de produto para até 250 partes de água);

Limpeza Pesada: 1% (1 parte de produto para até 100 partes de água);

4. Composição

Ácido Linear Alquilbenzeno Sulfônico, Lauril Éter Sulfato de Sódio, Dietanolamida de Ácido Graxo de Coco, Alcalinizante, Espessante, Conservante, Veículo e Corante.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Laranja
Odor	Característico da Fragrância
pH (puro)	8,5 – 9,5
Peso Específico	0,90 – 1,00 g/cm³

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

7. Apresentação

Fardo Plástico	Fardo Plástico com 6 unidades de 2 Litros/Unidade
Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 20 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 50 Litros/Unidade

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Notificação na ANVISA/MS	25351.998818/2016-72
Número de Risco	NA
Número ONU	NA
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante Glix Química ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

1. Finalidade de Uso

TOPDET HC é um produto levemente alcalino, líquido e hiperconcentrado à base de tensoativo aniônico. É um produto de uso em indústrias, hospitais, motéis, hotéis, restaurantes, churrascarias, lanchonetes e outros.

Características/Benefícios: TOPDET HC foi desenvolvido para a limpeza de sujidades de superfícies em geral. Alta performance na ação mesmo diluído dentro das recomendações.

2. Considerações Técnicas

TOPDET HC é um detergente líquido levemente alcalino que favorece a limpeza de sujidades pesadas.
TOPDET HC foi apropriadamente desenvolvido para a limpeza de sujidades de superfícies em geral em hospitais, clínicas, cozinhas industriais, lanchonetes, fast-food, cantinas, bares, restaurantes, hotéis, motéis e outros. Na limpeza e manutenção de superfícies, tais como: pisos, pisos laváveis, talheres, louças, copos e utensílios em geral.
TOPDET HC possui em sua formulação tensoativos que emulsificam as gorduras que facilitam a remoção de gorduras, óleos e outros.
TOPDET HC possui alta viscosidade o que agrega economia ao produto altamente eficiente.
TOPDET HC possui fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe.
TOPDET HC é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados.
Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.
Qualquer dúvida consulte o especialista Glix Química.

3. Modo de Usar

Limpar e retirar os detritos sólidos. Espalhar o produto diluído de maneira uniforme, o local a ser limpo. Esfregue e faça o enxágue com bastante água.

Diluições:

Limpeza Leve: 0,4% (1parte de produto para até 250 partes de água);

Limpeza Pesada: 1% (1 parte de produto para até 100 partes de água);

4. Composição

Ácido Linear Alquilbenzeno Sulfônico, Lauril Éter Sulfato de Sódio, Dietanolamida de Ácido Graxo de Coco, Alcalinizante, Espessante, Conservante, Veículo e Corante.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Laranja
Odor	Característico da Fragrância
pH (puro)	8,5 – 9,5
Peso Específico	0,90 – 1,00 g/cm³

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

7. Apresentação

Fardo Plástico	Fardo Plástico com 6 unidades de 2 Litros/Unidade
Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 20 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 50 Litros/Unidade

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Notificação na ANVISA/MS	25351.998818/2016-72
Número de Risco	NA
Número ONU	NA
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante Glix Química ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

1. Finalidade de Uso

G-FOOD 117 é um produto líquido, neutro e concentrado à base de cloreto de benzalcônio. É um produto de uso em indústrias alimentícias, cozinhas industriais, restaurantes, casa de carne, churrascarias e lanchonetes.

Características/Benefícios: G-FOOD 117 foi desenvolvido para a desinfecção de objetos, equipamentos e superfícies inanimadas e ambientes onde se dá o preparo, consumo e estocagem dos gêneros alimentícios utilizados em cozinhas, indústrias alimentícias, laticínios, frigoríficos, restaurantes e demais locais produtores ou manipuladores de alimentos. ***MICRORGANISMOS TESTADOS:** ***Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis*** e ***Escherichia coli.***

2. Considerações Técnicas

G-FOOD 117 é um desinfetante concentrado que favorece a desinfecção de objetos, equipamentos e superfícies inanimadas.
G-FOOD 117 foi apropriadamente desenvolvido para a eliminação de microrganismos. É um produto de uso em cozinhas, indústrias alimentícias, laticínios, frigoríficos, restaurantes e demais locais produtores ou manipuladores de alimentos.
G-FOOD 117 é eficaz e age profundamente tendo um excelente custo benefício.
G-FOOD 117 não pode ser misturado com outros produtos.
G-FOOD 117 é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados.
Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.
Qualquer dúvida consulte o especialista **Glix Química**.

3. Modo de Usar

Retirar os detritos sólidos do local. Lavar e aplicar o produto na área, pulverizado e/ou espalhado. Aguarde 10 minutos. Caso seja necessário, seque com pano limpo. Obs.: Sempre aguarde a secagem na superfície aplicada, para a melhor ação do produto.

Diluições:

Desinfetante: Dilua o produto em até 5% (1 parte do produto para até 20 partes de água).

Limpador: Dilua o produto em até 1% (1 parte do produto para até 100 partes de água).

Tempo de Contato (Desinfetante): 10 minutos.

4. Composição

Cloreto de Benzalcônio, Emulsificante, Atenuador de Espuma, Conservante e Veículo.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Incolor
Odor	Característico do produto
pH (puro)	6,5 – 7,5
Peso Específico	0,92 – 1,12 g/cm³

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na **Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).**

7. Apresentação

Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 20 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 50 Litros/Unidade

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Registro na ANVISA/MS	337750017
Número de Risco	60
Número ONU	3142
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante **Glix Química** ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

1. Finalidade de Uso

SABOMED é um produto líquido, neutro e antisséptico desenvolvido para o uso específico em lavagem de mãos e corpo. É um produto de uso em lavabos, hotéis, hospitais, indústrias alimentícias, cozinhas industriais, restaurantes, churrascarias, lanchonetes, academias e outros.

Características/Benefícios: SABOMED foi desenvolvido para a lavagem das mãos e corpo. Atua eficazmente na remoção de sujidades e combate microrganismos prejudiciais à saúde.

2. Considerações Técnicas

SABOMED é um sabonete líquido antisséptico com alto teor de espuma.
SABOMED é eficaz contra sujeiras em geral.
SABOMED apresenta uma formulação balanceada com alta eficiência antisséptica, antibacteriana e hidratante.
SABOMED proporciona maciez e sedosidade a pele.
SABOMED possui pH neutro que não agride a pele.
SABOMED possui emolientes que amaciam e suavizam pele.
SABOMED deixa um cheiro agradável nas mãos.
Qualquer dúvida consulte o especialista **Glix Química**.

3. Modo de Usar

Coloque o produto no dispenser ou nas dosadoras. Umedeça as mãos e use a quantidade desejada para conseguir boa espuma, esfregue e enxágüe em água corrente.

4. Composição

Sodium Lauryl Sulfate, Cocamide DEA, Citric Acid, Sodium Chloride, Methylchloroisothiazolinone, PEG - 150 Distearate, Triclosan, Glycerin, Aqua.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Incolor
Odor	Característico do Produto
pH (puro)	6,0 – 6,5
Peso Específico	0,95 – 1,1 g/cm^3

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na **Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).**

7. Apresentação

Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Caixa Refil	Refil Plástico de 800 mL

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Registro na ANVISA/MS	2.3417.0091.001-5
Número de Risco	Não se Aplica
Número ONU	Não se Aplica
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	204.751-7
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante **Glix Química** ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

FT – FICHA TÉCNICA

Produto: **G-IND 317** | FT Nº LI028
Data: 19/12/2018 | Revisão: 00

1. Informações Técnicas

G – IND 317 CL é um detergentente e desengordurante à base de hipoclorito de sódio e de uso industrial que proporciona uma limpeza adequada com excelente custo mesmo em altas diluições.
G – IND 317 CL é um produto utilizado para a limpeza de superfícies, equipamentos, ferramentas e utensílios promovendo a remoção de gorduras, corante, pigmentos, óleos e graxas.

1.1 Características Físico – Químicas

Análises	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Levemente Amarelo
Odor	Característico do produto
pH (puro a 25°C)	13,0 – 14,0
Densidade Relativa (g/cm^3 a 25°C)	1,10 – 1,30
Teor de Cloro Ativo (% p/p)	11,1 – 111,7

1.2 Composição:

Hipoclorito de Sódio e Tensoativo.

1.3 Modo de Usar

DILUIÇÃO:
Diluição Mínima
Limpeza Pesada – Até 5% (1 parte do produto para até 4 partes de água).

Diluição Máxima

Limpeza Leve – Até 2% (1 parte do produto para até 49 partes de água).

MODO DE USO:

Após a diluição, aplique o produto sobre a superfície a ser limpa pulverizando ou com o auxílio de um gerador de espuma, deixe agir. Não deixe o produto secar sobre a superfície e efetue o enxágue com água em abundância com o jato regulado no máximo para melhor ação do produto.

1.4 Precauções de Uso

G – IND 317 CL é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados. Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto. Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ). Qualquer dúvida consulte o especialista Glix Química.

1.5 Apresentação

Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 5 Litros
Galão Plástico	Galão Plástico de 30 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 50 Litros/Unidade

2. Dados Legais da Empresa/Produto

Número Registro	337750077
AFE ANVISA/MS	303.775 – 2
Responsável Técnico	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

3. Histórico

Item	Descrição da Alteração	Data
1	Criação do documento	19/12/2018

4. Garantia

Produção moderna e rigoroso Controle de Qualidade asseguram uniformidade por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante **Glix Química** ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

1. Finalidade de Uso

G-FOOD 109 é um produto altamente ácido, líquido e concentrado à base de ácido fluorídrico. É um produto de uso em indústrias alimentícias, cozinhas industriais, restaurantes, churrascarias e lanchonetes.

Características/Benefícios: G-FOOD 109 foi desenvolvido para a limpeza profunda de equipamentos e instalações industriais onde se dá o preparo, consumo e estocagem dos gêneros alimentícios utilizados em indústrias alimentícias, laticínios, frigoríficos e demais locais produtores ou manipuladores de alimentos industriais, como: caldeiras, tubulações, máquinas, tanques de armazenamento, moinhos, misturadores e outros.

2. Considerações Técnicas

G-FOOD 109 é um desincrustante ácido corrosivo que favorece a desincrustação e limpeza de peças e ferramentas de alumínio e metal não ferroso.

G-FOOD 109 foi apropriadamente desenvolvido para facilitar a remoção de resíduos de gorduras e desincrustação de sujidades calcificadas. É um produto de uso em indústrias alimentícias, cozinhas industriais, restaurantes, churrascarias e lanchonetes.

G-FOOD 109 é eficaz e age profundamente em ligas de metal aluminizadas desincrustando e abrilhantando a superfície.

G-FOOD 109 não é recomendado para o uso doméstico ou puro devido a sua acidez.

G-FOOD 109 é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados.

Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.

Qualquer dúvida consulte o especialista **Glix Química**.

3. Modo de Usar

Limpeza Pesada: Diluir o produto em embalagem plástica, limpar e raspar com espátula os detritos sólidos, espalhar o produto pela área, deixar agir por alguns minutos e esfregar com fibra de serviço pesado ou similar, retirar as sujidades com água. Seque e faça o acabamento.

Por Imersão: Diluir o produto em vasilhame plástico, colocar os objetos de molho (10 minutos) esfregar se for preciso com bucha de espuma, enxaguar com água em abundância, secar e fazer o acabamento.

Tubos e Dutos de Máquinas: Diluir o produto, colocar no duto da máquina, circular por alguns minutos (2 a 3 minutos) e enxaguar. Neutralizar com solução de produto alcalino (recomendável) e enxaguar com água em abundância.

Diluições:

Limpeza pesada: 2,5% de produto em solução aquosa (1 parte de produto para até 40 partes de água).

Imersão: 5% de produto em solução aquosa(1 parte de produto para até 20 partes de água).

Máquinas: 5% de produto em solução aquosa (1 parte de produto para até 20 partes de água).

4. Composição

Ácido Linear Alquilbenzeno Sulfônico, Adjuvante, Coadjuvante e Veículo

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Incolor
Odor	Característico do produto
pH (puro)	0,5 – 2,5
Peso Específico	0,95 – 1,1 g/cm³
Viscosidade	4,58 - 5,18 mm²/s

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na **Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).**

7. Apresentação

Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Registro na ANVISA/MS	337750084
Número de Risco	886
Número ONU	1786
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante **Glix Química** ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

FICHA TÉCNICA

CLOROVEG

Desinfetante para hortifrutícolas

1. **FINALIDADE DE USO:** Cloroveg é um desinfetante utilizado para desinfecção da água para lavagem de hortifrutícolas (frutas, legumes e verduras) de maneira rápida, econômica e eficaz.

2. **INSTRUÇÃO DE USO:** Preparar uma solução de Cloroveg na proporção de 1 grama do produto para cada litro de água. Lavar as frutas, legumes e verduras em água corrente e colocá-los imersos por 5 minutos na solução. Após este tempo retirá-los do recipiente e enxaguá-los novamente com água corrente.

3. **COMPOSIÇÃO QUÍMICA:** Cloreto de sódio e ativo.

Princípio Ativo : Ácido Dicloroisocianúrico de sódio – 9,0% p/p de cloro ativo.

4. **PROPIEDADES QUÍMICAS:**

Aspecto físico: Pó homogêneo
Cor: Branco
Odor: Irritante
pH à 1% : 5,80
Solubilidade em água: 100%
Ponto de fulgor: Não inflamável
Dose Letal Média (DL_{50}) : Superior à 2.000 mg/kg *
Parâmetros Microbiológicos: Ação bactericida frente a cepas:*

Microorganismo teste	*Enterococcus Faecium* (ATCC 6569)
Diluição de uso	1 g/L
Tempo de contato	5 minutos
Resultado	Ausência de crescimento bacteriano

Microorganismo teste	*Escherichia Coli (ATCC 11229)*
Diluição de uso	1 g/L
Tempo de contato	5 minutos
Resultado	Ausência de crescimento bacteriano

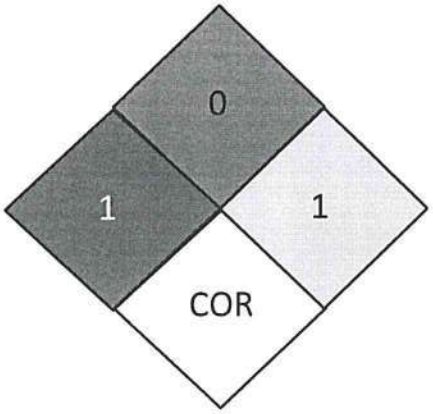
***Testes realizados no laboratório Ecolyzer de 29/09/2009 à 11/01/2010**
Número Ecolyzer: F111 – 30217/09R

5. EMBALAGEM COMERCIALIZADA:

Caixa 2x5 KG.

Caixa 4x2 KG.

Caixa 6x1 KG.



Risco à saúde
Inflamabilidade
Reatividade
Riscos especiais

6. REGISTRO ANVISA:

Autorização de funcionamento / MS: 3.03847.1

Registro no Ministério da Saúde / MS – Pote: 3.3847.0007.001-6

Registro no Ministério da Saúde / MS – Balde: 3.3847.0007.002-4

7. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

- Roserval Santos Ferreira
- CRQ nº 04423516 – 4ª Região

1. Finalidade de Uso

G-FOOD 103 é um produto neutro, líquido, límpido e concentrado à base de álcoois específicos. É um produto de uso em indústrias alimentícias, cozinhas industriais, restaurantes, churrascarias, lanchonetes em máquinas automáticas de lavar, não sendo indicado o uso manual.

Características/Benefícios: G-FOOD 103 foi desenvolvido para auxiliar na secagem de louças e talheres com maior rapidez, prevenindo a formação de manchas e acentuando o brilho. Atua eficazmente na eliminação das gotículas de água após o enxágüe de remoção do detergente. Possui um ativo que faz o efeito de *"Glass Protect"* aumentando a vida útil dos utensílios através da diminuição do desgaste destas superfícies.

2. Considerações Técnicas

G-FOOD 103 é um secante concentrado à base de agentes de secagem que favorece a secagem rápida.
G-FOOD 103 foi apropriadamente desenvolvido para o uso específico em secagem de louças, pratos, copos e talheres. É um produto de uso em indústrias alimentícias, cozinhas industriais, restaurantes, churrascarias, lanchonetes e em máquinas automáticas de lavar, não sendo indicado o uso manual.
G-FOOD 103 é um produto que contém em sua formulação agentes inflamáveis, por isso mantenha a embalagem longe do fogo.
G-FOOD 103 é eficaz na eliminação das gotículas de água após o enxágüe presente em talheres, louças, copos e pratos.
G-FOOD 103 é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados.
G-FOOD 103 é um produto que possui em sua formulação ingredientes que em contato com produtos à base de amônia produz gases tóxicos. Não misture com outros produtos.
Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.
Qualquer dúvida consulte o especialista Glix Química.

3. Modo de Usar

A dosagem deste produto é feita através de dosadores eletrônicos que utiliza bombas peristálticas com velocidade fixa e controlada pela condutividade e produtividade.

Diluições: 0,04 a 0,06% do volume de água contido no reservatório da máquina de lavar.

Temperatura: De 80° a 95°C para melhor desempenho do produto.

4. Composição

Solvente, Atenuadores de Espuma, Conservante, Corante e Veículo.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Azul Claro
Odor	Característico do produto
pH (puro)	7,5 – 8,5
Peso Específico	0,95 – 1,0 g/cm^3

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

7. Apresentação

Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 20 Litros

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Notificação na ANVISA/MS	25351.404381/2017-08
Número de Risco	33
Número ONU	1219
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante Glix Química ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

1. Finalidade de Uso

G-FOOD 101 é um produto líquido e concentrado à base de agentes alcalinizantes e bactericidas desenvolvido para o uso específico em lavagem de louças, pratos, copos e talheres através de lavadoras automáticas. É um produto de uso em indústrias alimentícias, cozinhas industriais, restaurantes, churrascarias, lanchonetes em máquinas automáticas de lavar, não sendo indicado o uso manual.

Características/Benefícios: G-FOOD 101 foi desenvolvido para limpeza de louças e talheres em máquinas de lavar automáticas com dosadores eletrônicos. Atua eficazmente na remoção de gorduras e sujidades de origem animal, mineral ou vegetal.

2. Considerações Técnicas

G-FOOD 101 é um detergente concentrado à base de alcalinizantes com baixo teor de espuma.
G-FOOD 101 é eficaz contra gorduras, sujeiras em geral, mancha de batom além de auxiliar na eliminação do mau cheiro presente em copos e pratos.
G-FOOD 101 é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados.
G-FOOD 101 é um produto que possui em sua formulação ingredientes que em contato com produtos ácidos e amônia produz gases tóxicos. Não misture com outros produtos.
Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.
Qualquer dúvida consulte o especialista **Glix Química**.

3. Modo de Usar

A dosagem deste produto é feita através de nossos dosadores eletrônicos que utiliza bombas peristálticas com velocidade fixa e controlada pela condutividade e produtividade.

Diluições: 0,03 à 0,07 mL por ciclo de água.

Temperatura: De 60° a 80°C para melhor desempenho do produto.

4. Composição

Alcalinizantes, Sequestrante, Adjuvante e Veículo.
Princípio Ativo: Hipoclorito de Sódio.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Incolor
Odor	Característico do produto
pH (puro)	12,0 – 14,0
Peso Específico	0,95 – 1,1 g/cm^3
Teor de Cloro Ativo	~ 0,48 % p/p

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na **Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).**

7. Apresentação

Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 20 Litros

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Registro na ANVISA/MS	337750083
Número de Risco	80
Número ONU	1791
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante **Glix Química** ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

1. Finalidade de Uso

FORÇA-X é um produto líquido e concentrado à base de agentes ácidos para o uso específico em limpeza pesada de pisos sem danificar as superfícies.

Características/Benefícios: FORÇA-X foi desenvolvido para remoção de sujidades profundas nas superfícies.

2. Considerações Técnicas

FORÇA-X é um detergente ativado à base de ácidos que removem sujidades em superfícies, como: porcelanato, pisos vitrificados, cerâmicas, cimentícios delicados, mármores, granitos e outros.

FORÇA-X possui uma alta concentração de ativos que promovem uma suspensão das incrustações e sujidades, promovendo assim a desincrustação e remoção das partículas sem danificar as superfícies.

FORÇA-X não agride as superfícies, limpando profundamente e proporcionando assim um acabamento brilhante provocando uma maior vivacidade na cor da superfícies aplicada.

FORÇA-X possui em sua formulação ativos que conferem excelente performance na ação de limpeza em áreas de alto fluxo de pessoas.

FORÇA-X possui uma formulação inovadora que não provoca a corrosão e a oxidação preservando assim as características naturais das superfícies, como: abrilhantamento, esmalte e textura.

FORÇA-X é um produto que possui em sua formulação ingredientes que em contato com produtos cloro e amônia produz gases tóxicos. Não misture com outros produtos.

Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.

Qualquer dúvida consulte o especialista Glix Química.

3. Modo de Usar

Após a diluição do produto, pulverizá-lo ou espalhar o produto na superfície e deixe agir alguns segundos, esfregar e fazer o enxágue com água em abundância.

Diluições:

Limpeza Leve: 2% de produto (Dilua o produto em até 1:50 partes de água).

Limpeza Pesada: 20% de produto (Dilua o produto em até 1:5 partes de água).

4. Composição

Nonilfenol 9,5 EO, Adjuvantes, Coadjuvantes e Veículo.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Incolor
Odor	Característico do produto
pH (puro)	0,5 – 2,0
Peso Específico	0,9 – 1,10 g/cm³

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

7. Apresentação

Fardo Plástico	Fardo Plástico com 6 unidades de 1Litro/Unidade
Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade
Galão Plástico	Galão Plástico de 20 Litros
Galão Plástico	Galão Plástico de 50 Litros

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Registro na ANVISA/MS (Processo)	337750102
Número de Risco	8
Número ONU	3264
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante Glix Química ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com

1. Finalidade de Uso

BAC-X é um produto gel viscoso neutro desenvolvido para o uso específico nas mãos. É um produto de uso em hospitais, clínicas, clínicas odontológicas, ambulatórios, escritórios, cozinhas e outros.

Características/Benefícios: BAC-X foi desenvolvido para a desinfecção das mãos. ***MICRORGANISMOS TESTADOS:** ***Staphylococcus aureus, Escherichia coli*** e ***Pseudomonas aeruginosa.***

2. Considerações Técnicas

BAC-X é um higienizante bactericida para as mãos em gel viscoso com pH neutro que é composto pelo ativo, Triclosan, eficaz na desinfecção das mãos para a área de saúde e em geral, além de conter o Extrato de Aloe Vera natural, eliminando os riscos de transferência de odor além de evaporar em segundos.
BAC-X é indicado para desinfecção das mãos.
BAC-X através de sua composição balanceada confere ao produto uma forte ação e poder bactericida.
BAC-X é eficaz de forma em geral.
BAC-X apresenta uma formulação avançada que contém umectante, preservando assim a oleosidade natural, impedindo as condições de ressecamento ou aspereza das mãos.
BAC-X não substitui a lavagem com água e sabão.
BAC-X é um produto essencial no combate e controle de infecções hospitalares.
Qualquer dúvida consulte o especialista **Glix Química**.

3. Modo de Usar

Aplicar diretamente, espalhando e esfregando levemente, até secar completamente. Não use água ou toalhas após o uso. Não enxágüe. Este produto não substitui o sabonete e a lavagem com água.

4. Composição

Aqua, Methylparaben, Propylparaben, Propylene Glycol, EDTA, Aqua/Magnesium Nitrate/Methylcloroisothiazolinone/Methylisothiazolinone, PPG-1-PEG-9 Lauryl Glycol Ether, PEG-40 Hydrogenated Castor Oil, Glutaral, Carbomer, Triethanolamine, Aloe Barbadensis Extract, Alcohol.

5. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Gel Homogêneo
Cor	Incolor
Odor	Característico do Produto
pH (puro)	6,5 – 7,5
Peso Específico	0,85 – 1,1 g/cm³

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na **Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).**

7. Apresentação

Fardo Plástico	Fardo Plástico com 6 unidades de 500 gr/Unidade
Fardo Plástico	Fardo Plástico com 6 unidades de 500 gr/Unidade com pumper
Fardo Plástico	Fardo Plástico com 12 (refil-sachê) unidades de 800 gr/Unidade
Caixa	Caixa com 4 unidades de 2 Kg/Unidade
Caixa	Caixa com 4 unidades de 5 Kg/Unidade

8. Dados Legais da Empresa/Produto

Registro na ANVISA/MS	234170089
Número de Risco	N/A
Número ONU	N/A
Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS	303.775 – 2
Químico Responsável	Pedro Castor dos Reis (CRQ XII – 0240.1179)

9. Garantia

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Glix Química são garantidos para a total satisfação do usuário.

Para maiores informações: Consulte o seu representante **Glix Química** ou ligue para o serviço de Atendimento ao Consumidor (62) 3282-2242 ou entre em contato no e-mail: sac@glixquimica.com