

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

RESUMO CONTRATUAL

Das Partes

Contratante: Instituto de Gestão e Humanização - IGH

CNPJ: 11.858.570/0004-86

Contratado: Lacerda Alimentação Ltda

CNPJ: 00.101.401/0001-38

TOMBO 5475 / APA
VISTO [assinatura]
DATA 07/10/2020

Do Objeto:

prestação de serviços de alimentação e nutrição, conforme Anexo I – Termo de referência.

Local de Execução do objeto:

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

Valor do contrato:

R\$ 1.385.683,80 (hum milhão e trezentos e oitenta e cinco mil e seiscentos e oitenta e três reais e oitenta centavos), referente ao valor global semestral, consoante Anexo I – Edital e Termo de Referência e Anexo II – Proposta de Preço e disposições a seguir:

TIPO DE REFEIÇÃO	Quantidade Mensal - HMI	Quantidade Mensal - HUAPA	Quantidade Mensal - HEMNSL	Quantidade Total Mensal p/ todas as Unidades	Valor Unitário para Todas as Unidades	Valor Total Mensal para Todas as Unidades	Valor Total do Contrato - 06 Meses para Todas as Unidades
DESEJUM NORMAL	9633	7613	3210	20456	R\$5,80	R\$118.644,80	R\$711.868,80
COLAÇÃO	1974	369	1468	3811	R\$4,80	R\$18.292,80	R\$109.756,80
ALMOÇO NORMAL	11159	7768	3271	22198	R\$19,10	R\$423.981,80	R\$2.543.890,80
LANCHE NORMAL	7634	4907	2010	14551	R\$5,60	R\$81.485,60	R\$488.913,60
JANTAR NORMAL	6440	4563	2019	13022	R\$18,80	R\$244.813,60	R\$1.468.881,60
CEIA NORMAL	2638	1713	1190	5541	R\$6,60	R\$36.570,60	R\$219.423,60
TOTAL						R\$923.789,20	R\$5.542.735,20

Forma de pagamento:

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

Vigência:

16/09/2020 e 16/03/2021

[assinatura]

GUSTAVO

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
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, Dr. Paulo Brito Bittencourt, Superintendente, Administrador e Advogado, portador do documento de identidade sob nº 03.542.155-07, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 457.702.205-20, domiciliado em Salvador/BA, doravante denominado **Contratante**, **LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA** pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0001-38, com sede à Avenida General David Sarnoff, nº 2368, Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP 32.210-110, representado neste ato por seu sócio seu sócio, doravante denominado **Contratado**, celebram o presente **Contrato nº 5475/2020-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 gestora 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;

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

§2º A presente contratação se realizou por meio do processo seletivo nº 001/2020-IGH/GO/ com empresas credenciadas a prestar os serviços, tendo o **Contratado** oferecido melhor proposta

§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 **prestação de serviços de alimentação e nutrição** para assistir ao Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia - HUAPA, situado 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.



**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O presente contrato vigorará, a partir da data da sua assinatura, por **06 (seis) meses**, entre **16/09/2020** e **16/03/2021**.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

Pela execução do objeto do presente contrato, o **Contratante** pagará R\$ 1.385.683,80 (hum milhão e trezentos e oitenta e cinco mil e seiscentos e oitenta e três reais e oitenta centavos), referente ao valor global semestral, consoante Anexo I – Edital e Termo de Referência e Anexo II – Proposta de Preço e disposições a seguir:

TIPO DE REFEIÇÃO	Quantidade Mensal - HMI	Quantidade Mensal - HUAPA	Quantidade Mensal - HEMNSL	Quantidade Total Mensal p/ todas as Unidades	Valor Unitário para Todas as Unidades	Valor Total Mensal para Todas as Unidades	Valor Total do Contrato - 06 Meses para Todas as Unidades
DESEJUM NORMAL	9633	7613	3210	20456	R\$5,80	R\$118.644,80	R\$711.868,80
COLAÇÃO	1974	369	1468	3811	R\$4,80	R\$18.292,80	R\$109.756,80
ALMOÇO NORMAL	11159	7768	3271	22198	R\$19,10	R\$423.981,80	R\$2.543.890,80
LANCHE NORMAL	7634	4907	2010	14551	R\$5,60	R\$81.485,60	R\$488.913,60
JANTAR NORMAL	6440	4563	2019	13022	R\$18,80	R\$244.813,60	R\$1.468.881,60
CEIA NORMAL	2638	1713	1190	5541	R\$6,60	R\$36.570,60	R\$219.423,60
TOTAL						R\$923.789,20	R\$5.542.735,20

Parágrafo Único – Conforme disposto no Anexo I – Edital, item 11.3, a proporção de pagamento da Unidade de HUAPA será no percentual de 25% (vinte e cinco por cento), equivalente ao valor global semestral de R\$ 1.385.683,80 (hum milhão e trezentos e oitenta e cinco mil e seiscentos e oitenta e três reais e oitenta centavos).

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

A Contratada deverá apresentar, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, nota fiscal acompanhada do relatório de evidências e nota de faturamento, chancelados pela Diretoria Geral da unidade, e o pagamento da fatura ocorrerá até o dia 20 (vinte) do referido mês, a contar do início da execução do presente objeto contratual.

§1º A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal da **contratada** 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** se compromete, 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

GUSTAVO

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

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 de quaisquer dos documentos exigidos nesta Cláusula Quinta, seja no caput ou em seus parágrafos, até o dia 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, o pagamento poderá ocorrer no prazo de 30 (trinta) dias a contar da 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 pelos serviços prestados 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 – Edital e Termo de Referência e anexo II – proposta comercial**, executando os serviços, objeto deste contrato, de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pelo **Contratante**;



CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA

- 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 dispor de infraestrutura e equipe técnica necessárias à execução dos serviços;
- p) fornecer alimentos preparados no próprio dia em que serão consumidos;



JUSTINO

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA

- 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) 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;
- z) 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;
- aa) 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;
- bb) 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;
- cc) 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;
- dd) 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



Justina

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

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;

- ee) 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



**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

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.



CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA

- §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 LEI 13.709/18 - LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS:

Para fins de contratação e prestação dos Serviços, as Partes obrigam-se a cumprir e manterem-se a todo tempo de acordo com as disposições e os princípios da Lei nº 13.709/18 (“LGPD”) e das demais legislações aplicáveis, especialmente no que se refere à legalidade no tratamento de dados pessoais de quaisquer terceiros.

- §1º As partes obrigam-se a assegurar aos titulares dos dados pessoais que venham a ser por estes tratados, em especial com relação àqueles que venham a constituir objeto deste Contrato, todos os direitos de que trata o artigo 18 da LGPD, devendo informar à Contratada, imediatamente, qualquer solicitação de titulares que implique na necessidade de confirmação, acesso, correção, anonimização e/ou eliminação.
- §2º A Contratante deverá ser integralmente indenizada por toda e qualquer perda decorrente do descumprimento, pela Contratada, das disposições da LGPD, respondendo a Contratada por eventuais sanções que venham a ser aplicadas à Contratante em razão da inobservância, pela Contratada, dos preceitos normativos estabelecidos na LGPD.
- §3º Em caso de fiscalização ou aplicação de quaisquer penalidades pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (“ANPD”) em decorrência de infração às normas da LGPD no que se refere aos dados pessoais que venham a integrar o objeto deste Contrato, uma Parte deverá, conforme o

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA

caso, fornecer à outra, para fins de defesa, todos os subsídios e provas que comprovem que (i) não ocorreu o tratamento dos dados que lhes foram atribuídos; (ii) não houve violação à legislação de proteção de dados; ou (iii) o dano causado é decorrente de culpa exclusiva do titular dos dados ou de terceiros.”

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - DA RETENÇÃO

O Contratante poderá reter:

- 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**.



**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

§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-QUARTA – 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;



**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

§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-QUINTA– DA EXTINÇÃO

O presente contrato poderá ser extinto nas seguintes hipóteses:

- a) Pelo **Contratado**, no curso da vigência inicial, comprometendo-se a conceder o aviso prévio de 30 (trinta) dias ao **Contratante**.
- b) Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente instrumento a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;
- c) Se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou tiver a sua falência requerida ou decretada;
- d) Deixar, qualquer das partes, de cumprir, ou mesmo cumprir irregularmente, cláusulas contratuais, prazos e especificações;
- e) 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.
- f) Perda do direito de Gestão da unidade hospitalar pelo **Contratante**.
- g) 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.
- h) 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

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

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-SEXTA – 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.

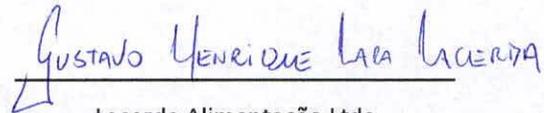
E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que se produzam seus efeitos jurídicos e legais.

Goiânia - GO, 16 de Setembro de 2020.



Instituto de Gestão e Humanização - IGH

Contratante



Lacerda Alimentação Ltda

Contratada

LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
Gustavo Henrique Lara Lacerda
Sócio-Administrador
C.I.: MG-13.106.363 SSP/MG
CPF: 087.685.496-01



Carla Rodrigues
Advogada
OAB/GO 50.129
Instituto de
Gestão e
Humanização

Anexo I – Edital e Termo de Referência

PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL Nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, pessoa jurídica de direito privado, Organização Social em Saúde, atual gestora do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, no uso de suas atribuições, torna pública a realização de **Processo Seletivo Unificado EMERGENCIAL** para contratação de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**, conforme descrito neste Edital e seus anexos.

1. DA JUSTIFICATIVA

- 1.1. O presente processo seletivo EMERGENCIAL é regido pelo quanto preceitua o Manual de Compras e Contratação do Instituto de Gestão e Humanização – IGH referente aos contratos de Goiás, uma vez que a demora na conclusão do procedimento pode causar prejuízo à unidade ou a terceiros, e não se caracteriza falta de planejamento, uma vez que foi aberto processo seletivo simplificado 002/2020 – HMI, Alimentação e Nutrição, que atualmente encontra-se com o andamento suspenso em face de liminar proferida nos autos do Mandado de Segurança 5171216.20.2020.8.09.0000, em trâmite perante a 5 Vara Cível e de Arbitragem de Goiânia/GO;
- 1.2. Os atuais prestadores de serviços já estão com os contratos anteriormente firmados vencidos, e com diversas prorrogações, com data de encerramento próxima, e a não contratação de nova empresa para o fornecimento de alimentos/refeição ensejará o desabastecimento das unidades, colocando em risco a vida e a saúde dos pacientes internados, acompanhantes, prestadores de serviços e colaboradores.
- 1.3. A forma de fornecimento da alimentação nas unidades do Hospital Materno Infantil – HMI e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL sofrerá alteração, deixando de ser realizada externamente, passando a ser confeccionada nas dependências do Hospital Materno Infantil – HMI.
- 1.4. O presente processo seletivo emergência também encontra respaldo, por analogia, ao quanto preceitua a Lei n.º 8.666/93, no Art. 24, IV;
- 1.5. Conforme previsto no Manual de Compras e Contratação, Art. 4º, não se exigirá a publicidade prévia disposta no artigo 3º deste regulamento nos seguintes casos de

contratações/aquisições em caráter de EMERGÊNCIA caracterizado pela ocorrência de fatos inesperados e imprevisíveis – suspensão do processo seletivo simplificado por força de liminar, cujo não atendimento imediato seja mais gravoso, importando em prejuízos, uma vez que a atual forma de contratação é mais onerosa.

- 1.6. Em face do término dos atuais contratos firmados com as prestadoras de serviço, a Proponente vencedora deverá assumir os serviços dia 17/09/2020 no Hospital Materno Infantil – HMI e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL e 16/09/2020 no Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia - HUAPA.
- 1.7. Os alimentos, refeições, lanches, e todos os demais produtos serão confeccionados nas dependências do Hospital Materno Infantil – HMI e Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia, e os referente a Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL serão confeccionados no Hospital Materno Infantil – HMI e transportados para a citada unidade.
- 1.8. Deverá a empresa vencedora, obrigatoriamente, e desde o início da prestação de serviços, equipar o Hospital Materno Infantil, à suas próprias expensas, com os itens e equipamentos descritos no anexo V do presente processo seletivo emergencial.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 2.1. O Processo Seletivo Emergencial será regido por este edital, seus anexos e eventuais retificações;
- 2.2. O prazo de validade deste Processo Seletivo Emergencial é de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado até que a situação emergencial que motivou o presente feito esteja resolvida;
- 2.3. Ocorrendo vacância e necessidade de suprimento emergencial, no prazo de validade da seleção, poderão ser convocados os proponentes classificados, respeitando a ordem de classificação;

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar do presente Processo Seletivo Emergencial as empresas convocadas por e-mail e tantos quantos interessados que tomarem conhecimento e que atendam a todas as condições e exigências deste Edital;
- 3.2. Não será admitida a participação de empresas, na qualidade de proponentes, que:

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



- a) Estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) Estrangeiras que não funcionem no País;
- c) Empresa suspensa de participar em licitações ou impedida de contratar com o ente contratante;
- d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- e) Empresa que se encontre sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- f) Empresa que esteja cumprindo pena de interdição temporária de direito devido à prática de atividades lesivas ao meio ambiente;
- g) Empresa que esteja proibida, pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE), de participar de licitação junto à Administração Pública;
- h) Sociedades cooperativas de mão de obra.

4. DA REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL – SESSÃO ÚNICA

- 4.1. As etapas deste processo seletivo EMERGENCIAL ocorrerão em dia único, com a apresentação de e-mail com todos os documentos de Habilitação e Proposta de Preço para todas as unidades;
- 4.2. Não será permitida a apresentação de propostas para apenas uma ou duas unidades, devendo a proposta contemplar a totalidade dos serviços ofertados, sendo desclassificada a proponente que apresentar proposta parcial dos serviços objeto do presente processo seletivo emergencial.
- 4.3. O e-mail contendo os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços, deverá ser encaminhado à Comissão de Processo Seletivo, exclusivamente, através de envio eletrônico, pelo e-mail processoseletivo@igh.org.br, na data e horário abaixo especificados.

Prazo para apresentação de propostas: 11 de setembro de 2020.

Horário: das 14:00h às 15:00h

- 4.4. As propostas encaminhadas em data e horário diverso do acima especificado não serão aceitas.

5. DA IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA

- 5.1. O e-mail com a proposta deverá conter o título abaixo:

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL

6. DA HABILITAÇÃO

- 6.1.** A etapa de Habilitação compõe-se de 03 (três) subetapas: Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Regularidade Fiscal;
- 6.2.** Para fins de Habilitação Jurídica, será exigida a seguinte documentação:
- a) Cédula de identidade do representante legal da empresa;
 - b) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;
 - c) Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);
 - d) Certidão Negativa de Recuperação Judicial e Falência emitida pelo Poder Judiciária com jurisdição da matriz do proponente.
- 6.3.** Para fins de Qualificação Técnica, será exigida a seguinte documentação:
- a) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa os serviços objeto deste edital e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto do presente processo seletivo;
- 6.4.** Quanto à Regularidade Fiscal, será exigida a seguinte documentação:
- a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual de Goiás e Municipal do domicílio ou sede do proponente;
 - c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal.
 - d) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.
- 6.5.** Os documentos poderão ser apresentados em cópias sem autenticação, podendo a Comissão de Processo Seletivo solicitar, a qualquer tempo, documentos originais ou em cópias autenticadas;
- 6.6.** A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos no dia e hora acima citados, ou ainda a apresentação de documentos ou certidões vencidas, poderá ensejar a automática inabilitação do proponente.

7. DA PROPOSTA DE PREÇO

- 7.1. A proposta deverá ser apresentada nos termos exigidos neste Edital, redigida com clareza, em língua portuguesa, com prazo não inferior a 90 dias contados da data de apresentação, devendo ainda necessariamente:
- a) Ser apresentada em arquivo PDF devidamente assinado;
 - b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência (Anexo I), com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
 - c) Conter as especificações técnicas dos serviços e eventuais equipamentos de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;
 - d) Deverá ser apresentada proposta única para todas as unidades, conforme modelo de planilha de preços do Anexo II, sendo vedada a apresentação de preços de forma individualizada por unidade;
 - e) As propostas de preços que divergirem do modelo do Anexo II serão desclassificadas.
- 7.2. A Proposta deverá conter ainda a identificação da empresa proponente, com a indicação do:
- a) Nome empresarial;
 - b) CNPJ;
 - c) Endereço completo, inclusive CEP;
 - d) Telefone;
 - e) Endereço eletrônico.
 - f) Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;
 - g) Quaisquer outras informações afins, imprescindíveis para a correta análise da proposta;
- 7.3. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

8. DO JULGAMENTO E ANÁLISE

- 8.1. Serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.
- 8.2. Serão desclassificadas as propostas de preços:
- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
 - b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados neste Edital;

c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, entendendo como inexequível proposta com valor inferior à 30% da segunda menor proposta apresentada;

8.3. Será considerado “melhor preço” proposto àquele que resultar no menor valor GLOBAL para execução dos serviços ora selecionados, observadas, inclusive, a melhor técnica proposta;

8.4. O IGH se reserva ao direito de realizar, se necessário, eventual negociação para obtenção de condições mais vantajosas, junto às empresas classificadas, a qual será enviada ao e-mail constante da proposta apresentada;

8.5. A obtenção de propostas substitutivas mais vantajosas importará na obrigatoriedade de sua apresentação escrita e assinada pelo Proponente, não cabendo qualquer direito de reclamação às demais proponentes.

9. DA PUBLICAÇÃO DO RESULTADO

9.1. O IGH publicará somente em seu website institucional o resultado do processo seletivo, na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente.

10. DO PRAZO PARA RECURSO

10.1. Após a publicação de resultado, será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso escrito e encaminhado para o e-mail processoseletivo@igh.org.br, contendo a qualificação das partes e razões recursais, sendo este julgado pela Comissão de Processo Seletivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, e publicada na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente.

11. DO CONTRATO

11.1. As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços INDIVIDUALIZADO COM CADA UNIDADE, do qual fará parte, independentemente de transcrição, do presente Edital, seus anexos e a proposta do proponente vencedor, no que couber, conforme anexo III;

- 11.2. O preço global ofertado e homologado poderá ser dividido entre as 3 unidades administradas pelo IGH (HMI, HUAPA, MNSL), conforme disposto na Portaria INTERSECRETARIAL – SES/AGR/CGE Nº 01, de 3 de novembro de 2014.
- 11.3. O rateio do preço global, atualmente, e conforme os repasses de cada unidade, será na seguinte proporção: HMI – 64%; HUAPA – 25%; MNSL 11%, podendo variar no decorrer do contrato, em razão de eventual alteração dos repasses para cada unidade, o que deverá ser comunicado à empresa vencedora do processo seletivo.
- 11.4. Após a homologação do resultado final do processo seletivo, o proponente vencedor será convocado por escrito, para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual;

12. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 12.1. É assegurado ao IGH o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, o presente processo seletivo emergencial, dando ciência aos proponentes, mediante publicação na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente;
- 12.2. É facultado ao IGH, em qualquer fase do presente processo seletivo emergencial, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo;
- 12.3. As decisões referentes a este processo seletivo emergencial deverão ser comunicadas aos proponentes mediante publicação na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente, ou por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento, principalmente mediante o e-mail informado na proposta;
- 12.4. O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o processo seletivo emergencial, sem justificativa, e sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.
- 12.5. Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo Instituto de Gestão e Humanização – IGH.

Goiás, 10 de setembro de 2020.

Comissão de Processo Seletivo

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO 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 Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – HEMNSL.

DOS SERVIÇOS:

Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados (pela alta direção).

A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, recebimento, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, assim envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápios, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências das unidades da CONTRATANTE, referente a cada unidade, à exceção da Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL, que deverá ter os serviços de confeccionamento nas dependências do Hospital Materno Infantil - HMI, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.

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 da vigilância sanitária.

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" 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 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;
- Expedição, transporte, 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, 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 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, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista com registro no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- 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 deverão ser supervisionados 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 alterações ou adaptações, visando 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, atendimento adequado;

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

- As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados (self service quente e frio);
- As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal 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 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 nos 3 (três) primeiros meses da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE e atualizado anualmente ou conforme demanda.;

**DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E
INSTALAÇÕES FÍSICAS:**

Executar e prestar os serviços nas dependências dos hospitais, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

Caso as unidades não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária;

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 do deste Termo de Referência;

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

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;

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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

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;

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;

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

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

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;

Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosa, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade.

Nos casos de fornecimento de dietas enterais e fórmulas lácticas, garantir controle de qualidade na manipulação e distribuição;

Fazer controles de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos;

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Encarregar-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;

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

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmara fria, geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);

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 nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA;

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial dos hospitais;

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

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA);

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

Pela higienização, identificação conforme política de identificação da CONTRATANTE e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições;

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;

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

É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



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

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

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;

É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes da CONTRATANTE;

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 nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

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

Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

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

As unidades que recebem refeições transportadas, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água e do gelo utilizados no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água;

Entregar porções de todas as refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo ou que não estiverem adequado de acordo com as exigências do cardápio pela CONTRATANTE;

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do hospital;

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 nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

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 nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;

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 pelos hospitais, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*;

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;

Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelos hospitais dentro dos horários de distribuição de refeições para garantia da qualidade microbiológica;

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

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

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;

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

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos

Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados aprovadas pela SCIH dos hospitais da CONTRATANTE;

Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), 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 dos hospitais da CONTRATANTE;

Fornecer diluidores para os produtos químicos;

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras;

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

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 dispenserres adequados;

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

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;

Limpeza periódica da caixa de gordura;

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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.

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

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

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

Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários;

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;

Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento dos hospitais onde serão prestados os Serviços;

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

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

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;

A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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

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, necessários a execução dos serviços;

Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

Afastar imediatamente das dependências dos hospitais qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

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

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

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;

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

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;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

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

Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é OBRIGATÓRIA para os hospitais que dispõem de pavilhões asilares.

Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Percível;

O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 ° C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/0

Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;

Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS -15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados com material de isopor com quatro divisórias e sopeira retangular com capacidade para 600 ml de isopor revestido com filme plástico.

A sobremesa deve ser servida separadamente em material que atenda o per capita em pote descartável com tampa que garanta vedação.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA

A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.

Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelos hospitais;

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência

Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;

A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes dos hospitais pela Nutricionista da CONTRATADA

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

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.

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.

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus responsáveis técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

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

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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.

Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênicas – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.

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

Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

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

Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.

Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.

Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

RDC nº. 259, de 20/09/2002 - ANVISA.

RDC nº. 275, de 21/01/2002 - ANVISA.

RDC nº. 12, de 02/01/2002 - ANVISA.

Lei nº. 8.069, de 13/07/90.

CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo;

Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada pela ONA – Organização Nacional de Acreditação;

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;

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

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

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

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

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

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE 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 às restrições nutricionais, sem custos adicionais;

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

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);

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 a base de ovos, proteína de soja ou grãos;

DESCRIÇÃO DAS DIETAS GERIAS 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 dextrose (chás claros – camomila, erva cidreira, chás de frutas ou casca de frutas, etc.), sucos de caju coado sem adição de açúcar; caldo de carnes com legumes ralo e coados 2 a 3 vezes.

Alimentos Contra-indicados

Leite e derivados, café, chá-mate, chás de coloração escura; Carnes de todos tipos - exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças - com exceção do caldo, bebidas carbonatadas; geléia 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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, contém 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 gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

Alimentos Indicados

Alimentos na consistência Líquida e coados, homogêncios. 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, homogências, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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 gastrointestinal, 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, moidos e triturados e posteriormente, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de resíduos celulósico 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 moidos 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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 folhas cruas, não necessariamente moídos ou triturados, apenas abrandados. 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 gastrointestinal 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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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.

Mamadeiras para lactário:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE
MAMADEIRA SIMPLES	Preparações a base de fórmula láctea ou leites tipo A convencionais integrais ou não, percentual de diluição conforme demanda do paciente, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais/legumes/caldo purínicos adocicadas ou não, e distribuídas em volume conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chupa autoclaváveis
MAMADEIRA ESPECIAL	Preparações a base de fórmulas lácteas ou fórmulas especiais leites tipo A não convencionais específicos, integrais, polimérico ou hidrolizados, à base de proteína de vaca ou soja, percentual de diluição conforme demanda do paciente, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, ou com frutas ou vegetais/legumes/caldos purínicos, acrescidas de módulos especiais adocicadas ou não e distribuídas em volume conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chupa autoclaváveis

Refeição/Mamadas do lactário:

As fórmulas infantis, servidas em mamadeiras, deverão ser estéreis (diluídas em água fervida e filtrada, com manipulador treinado segundo o manual de boas práticas, previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) e de acordo com a legislação vigente para manipulação de fórmulas nutricionais por via oral e enteral. O recipiente (mamadeira) deverá ser esterilizada, química e termicamente, antes de cada distribuição, seguindo padrão de diluição/desinfecção, tempo/temperatura, segundo legislação vigente (ANVISA), em volumes de 30ml a 240ml, conforme prescrição.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

As mamadeiras, frascos de nutrição enteral e seringas para distribuição deverão estar devidamente identificadas através de rótulo, que será trocado a cada horário, contendo informações conforme exigido da política de Identificação dos hospitais da CONTRATANTE. As mamadeiras prontas para distribuição deverão estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e acondicionadas em filme plástico/saco descartável transparente e distribuídas em caixas térmicas.

Compete à CONTRATADA o fornecimento de todo o material necessário à preparação das dietas/mamadeiras simples e/ou especiais - insumos (lácteos, não lácteos), cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas – mamadeiras, copos e chucas (mini mamadeira), assim como, a mão de obra para preparação das mesmas.

Deverão ter em estoque todos os insumos constantes no quadro abaixo:

DESCRIÇÃO (Fórmulas de partida e de seguimento)
Leites 1º semestre
Leites 2º semestre
Leite integral
Cereal de arroz
Cereal de milho
Multicereais
Aveia
Cremogema
Farinha láctea
Neston
Formulas destinadas a prematuros e ou especiais
Leite a base de soja
Leite sem lactose

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Leite Pré
Fórmula hidrolisada
Fórmula especial para erro inato de metabolismo
Material descartável
Frasco de 100 ml e de 300ml
Copos de 180 ml c/tampa
Copos de 300ml c/tampa Copos de 100ml c/tampa Talher completo descartável
Equipo para nutrição enteral, macro gotas e de bomba de infusão, gravitacional, universal, de uso único, atóxico, estéril isento de pirogenio e esterilizado a óxido de etileno, com registro no Ministério da Saúde.
Outros
Frutas diversificadas
logurte

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

Preparações acompanhadas de líquido;

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperprotéica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos**

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

adicionados de lactobacillus 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, pêra, uva, açai, 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).

Geléias 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 Constipantes 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; Normoprotéica; Normolipídica;

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacillus, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, melão e limão.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, 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 e derivados desnatados.

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 a 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)

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

Deve ser restrita em 2 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, pêra, 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 acompanhados por molhos ou não 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.).

Geléia 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 a 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; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica 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, pêra, 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 refinados, 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.)

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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.

Chá 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, pêra, 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



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 Hipoglicêmica ou Para diabéticos

Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e 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, pêra, 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



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, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chás

Preparações contraindicado:

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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



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;

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Pobre em potássio e fósforo.

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

Macronutrientes:

Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteíca, 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



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, pêra, 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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;

Hipoproteica,

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, pêra, 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



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 tratamento em Quimioterapia:

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:

Hiperclórica,

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, pêra, 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, 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, pêra, 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.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



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 400 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, normoprotéica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche ou tapioca ou cuscus), para pacientes pós-parto, doadores de sangue elactantes

Lanches Para Coquetel

COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

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



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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.

Diets enterais fornecidas devem ser industrializada, nutricionalmente completa, sistema fechado, com infusão por bomba de infusão.

Fazer controle de estoque de diets enterais.

Tipos de dieta

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 500 mL; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 500 mL – 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 500 mL. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, sistema fechado de 500 MI;

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 500 mL. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado de 500 mL;

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, \geq 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, \leq 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.

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 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 vez ao mês	0
Peixe Inteiro/postas	0	2 a 3	0
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro).	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta)	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 vez/semana

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

Vísceras (fígado/ dobradinha/ coração)	0	0	0
Proteína texturizada de soja (como opção do prato protéico)	0	1 vez/semana	0
50% patinho moído ou músculo	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 a 2 vezes/semana
Filé de peito de frango sem pele	3 a 4 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana
Pertences para feijoada	0	1 a 2 vezes ao mês	0
Coxa e sobrecosta de frango	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana
Suíno	0	1 a 2 vezes/semana	0

Composição Diária da Refeição: 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	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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

*% O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia com restrições a alguns alimentos deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da contrada para as devidas providências e modificações no cardápio.

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

Composição diária de Lanches (manhã/tarde/noite)

Tabela. Frequência mínima mensal de oferta dos alimentos/preparações nos lanches

COMPOSIÇÃO DO LANCHE	Paciente (manhã/ tarde/Noite)	Colaborador (manhã/ tarde/Noite)
Chá em geral	30	
Café preto em infusão	30	30
Achocolatado	5	15
Suco	5	15
Iogurte	5	2
Mingau	5	4
Vitaminada	10	4
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Bolos de vários sabores	10	10

Descrição do Cardápio:

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

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 tabela abaixo de frequência mínima de oferta de preparações de refeições.

ALIMENTO	PACIENTE (manhã e noite)	COLABORADOR/ ACOMPANHANTE (manhã e noite)
Farofa	30	30
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 e Suco:

SOBREMESA:

Gramagem mínima de 50g (doces/pastas/cremes) e mínimo de 100g para talhas de frutas

Frutas: frescas embaladas individualmente

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

Outros doces: Pudins, pavês, mousses, cremes, flan, gelatina, manjar, tortas geladas, sobremesa diet.

Sorvetes e picolés diversos com a apresentação da análise microbiológica.

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



GOVERNO
DE GOIÁS

Frutas em calda: pêssego, figo, abacaxi, goiaba, dentre outros.

Tabela. Frequência mensal de sobremesa

COMPOSIÇÃO SOBREMESA	DA	PACIENTE (Almoço e Jantar)	COLABORADOR/ACOMPANHANTE (Almoço e Jantar)
Doces em geral		10	10
Frutas em geral		10	10
Gelados		10	10

SUCOS:

Os sucos oferecidos para os pacientes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 200 ml, ser isentos de corantes e conservantes. Para funcionários e acompanhantes poderá ser servido suco concentrado.

***Observação: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a contratada deverá apresentar análise microbiológica da marca de polpa utilizada.**

Bebidas

GARRAFAS DE CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE:

Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

Café simples mínimo de 50g de pó/litro e 100 a 200g /litro de açúcar.

Café com leite: 25ml/litro de café, leite em pó integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro.

As garrafas térmicas utilizadas deverão ser lavadas e higienizadas adequadamente para o reabastecimento. Compete a contratada o recolhimento e a distribuição das mesmas.

***Observação para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral e/ou desnatado renomado na praça e aprovado pelo nutricionista responsável técnico. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.**

Frutas

Porcionamento de frutas

Nº de ordem	Preparação	Porção (kg)
1	Abacate	0,15
2	Abacaxi	0,15
3	Banana: maça, prata, nanica	0,12
4	Laranja	0,16
5	Maçã	0,15
6	Mamão	0,1
7	Manga	0,1
8	Melancia	0,2
9	Melão	0,12
10	Mexerica	0,16

Per capita dos alimentos a serem ofertados

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO
DE GOIÁS

ALIMENTO	PACIENTE	COLABORADORES / ACOMPANHANTES
Achocolatado	5 g a 10 g	5g a 10g
Açúcar	5 g a 20 g	5g a 20g
Adoçante	5 g a 10 g	5g a 20g
Alho	2 a 5g ou q.s.	2 a 5g ou q.s.
Arroz branco agulhinha tipo1 grão classe tipo longo	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	50g
cozidas Café em pó	8 g a 15 g	8g a 15g
Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5 a 10g ou q.s.	5 a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10 a 15g	10 a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g a 100g	80g a 100g
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	30 a 40g	40g A 60g
Filê 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
Gelados	50g	50g
Geléia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150 g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Margarina	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa protéica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5 ml	5 ml
Óleo Vegetal	10 a 30 ml ou q.s.	10 a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50 g	50g
Pão integral	50 g	-
Peixe em posta	0	250g A 300 gr.
Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10 a 15g	10 a 15g
Polpas de frutas concentrado pasteurizado	45g ou 45ml diluído em volume	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml
Queijo prato	30025mlg a 30 g	25g a 30g
Sal em sachet ou gr.	1g a 6 g	1g a 6g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10 a 15g	10 a 15g
Torrada	Cinco a oito unidades	Cinco a oito unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em sachet ou pct	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3 a 5 ml ou q.s.	3 a 5 ml ou q.s.

***Para crianças ofertar meia porção;**

Tabela 2. Per capita de alimentos/preparações a serem ofertados

Preparação	Gramatura	Preparação	Gramatura
Líquidos	250 ml	Pão	50 a 100g
Iogurte	120 ml	Mingau	250 a 400ml

Gustaw

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



Queijo / presunto	25 a 40g	Geléia	10 a 20g
Margarina	10g	Torrada	Cinco a oito unidades
Biscoito doce	Seis a oito unidades	Bisc. cream cracker	6 unidades
Tapioca	50 a 80g	Pamonha	80 a 100g
Cuscuz	50 a 80g	Bolo	80 a 100g
Fruta	80 / 100g	Salgados assados	80 a 100g

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

Dieta - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, 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 líquida 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 líquida ou líquida 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 absorção;

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

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



GOVERNO
DE GOIÁS

produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, rosas, 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.

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	
Melancia	Pera sem casca	Melancia	Macias:	Laranja
Mamão	Banana maçã	picada	Banana	Banana prata e
Banana nanica	Banana prata	Banana	Manga	nanica
Abacaxi	Goiaba	prata	Mamão	Mamão
Ameixa	Melão	Banana	Melancia s/	Melão
Melão	Melancia	maça	semente	Tamarindo (suco)
Maçã c/ casca		Ameixa	Coquetel de	Goiaba
Manga		Manga	frutas	Mexerica
Pera			Sobremesa:	

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE



GOVERNO DE GOIÁS

Mexerica		- 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 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 casca, melão, limão, maracujá. Todos com adoçante	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego. Todos com adoçante	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	Coquetel de fruta Retirou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.

Anexo II – Proposta de Preço

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA



PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL Nº 001/2020 -
IGH/GO/EMERGENCIAL

TIPO DE REFEIÇÃO	Quantidade Mensal - HMI	Quantidade Mensal - HUAPA	Quantidade Mensal - HEMNSL	Quantidade Total Mensal p/ Todas as Unidades	Valor Unitário p/ Todas as Unidades	Valor Total Mensal p/ Todas as Unidades	Valor Total do Contrato - 06 Meses p/ Todas as Unidades
DESEJUM NORMAL	9633	7613	3210	20456	R\$ 5,80	R\$ 118.544,80	R\$ 711.868,80
COLAÇÃO	1974	369	1468	3811	R\$ 4,80	R\$ 18.292,80	R\$ 109.756,80
ALMOÇO NORMAL	11159	7768	3271	22198	R\$ 19,10	R\$ 423.981,80	R\$ 2.543.890,80
LANCHE NORMAL	7634	4907	2010	14551	R\$ 5,60	R\$ 81.485,60	R\$ 488.913,60
JANTAR NORMAL	6440	4563	2019	13022	R\$ 18,80	R\$ 244.813,60	R\$ 1.468.881,60
CEIA NORMAL	2638	1713	1190	5541	R\$ 6,60	R\$ 36.570,60	R\$ 219.423,60
						R\$ 923.789,20	R\$ 5.542.735,20

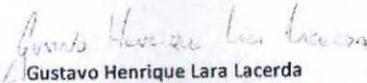
VALOR GLOBAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS: R\$ 5.542.735,20 (cinco milhões, quinhentos e quarenta e dois mil, setecentos e trinta e cinco reais e vinte centavos).

Declaro a expressa concordância com todos os termos deste edital e de seus anexos, considerando todos os elementos técnicos relacionados aos serviços e aos equipamentos necessários para o cumprimento do objeto da contratação, conforme termo de referência.

Declaro ainda que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 06 meses da apresentação da proposta.

Declaro por fim que a proposta supra possui caráter único para todas as unidades conforme item 7.1 alínea (d), do presente processo seletivo.

Contagem, 11 de setembro de 2020.


Gustavo Henrique Lara Lacerda
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38
gustavo@lacerdaalimentacao.com.br

CNPJ: 00.101.401/0001-38 | INSCRIÇÃO ESTADUAL: 052904109-06-10 | INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 7210228-3
Av. General David Sainoff, 2.350 - Cidade Industrial - Contagem - MG - CEP 32.210-110 | Tel: (31) 3411.1520



Anexo III - Quantitativo

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

PLANILHA QUANTITATIVO DE ALIMENTAÇÃO DA MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - MNSL

Descrição	Tipo	Qtidade/mês	Total
Desjejum (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1468	3210
	Funcionário	1742	
Colação (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1468	1468
	Funcionário	0	
Almoço (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1450	3272
	Funcionário	1821	
Lanche (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	831	2010
	Funcionário	1179	
Jantar (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1301	2019
	Funcionário	718	
Cela (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	821	1191
	Funcionário	369	

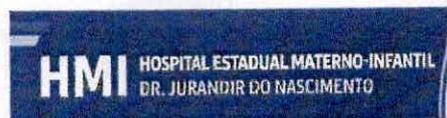
CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA

Quantidade de refeições servidas no HUAPA para pacientes, acompanhantes e colaboradores

Mês/ ano	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Total
Média	7.613	369	7.768	4.907	4.563	1.713	26.933

Quantidade de refeições servidas no HMI para pacientes, acompanhantes e colaboradores

REFEIÇÃO	TOTAL
Desjejum	9.633
Colação	1.974
Almoço	11.159
Lanche da tarde	7.634
Jantar	6.440
Ceia	2.638
TOTAL GERAL	39.478

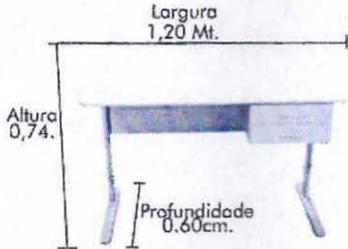
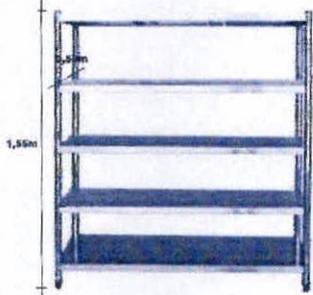


RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA AQUISIÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E QUANTITATIVOS

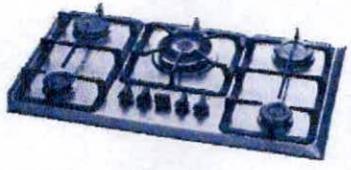
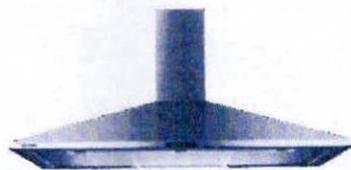
HOSPITAL MATERNO INFANTIL - HMI

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

RELAÇÃO ITENS COZINHA – HMI

Item	Descrição do Bem	Qnt.	Unid	Local
1	Computador Completo: Intel Dual Core I5, 8gb Hd 500gb, com Monitor LED 19,5', mouse multilaser 1200 Dpi USB e teclado multilaser USB.	2	Unid	Sala da nutricionista
2	Mesa para escritório 1,20 x 60: Base da mesa em MDF de 25mm, pés tubular em aço e pintura galvanizada, com gaveteiro suspenso de duas gavetas, alturas de 0,74cm, cor branco, com proteção antimicrobiana. Modelo: 	2	Unid	Sala da nutricionista
3	Cadeira Giratória: Com base de 5 hastes e 5 rodízios em polipropileno rígido, pistão a gás para regulagem de altura e inclinação, com curso de 110mm, braços laterais tipo corsa, material em curvim preto. 	3	Unid	Sala da nutricionista
4	Prateleira metálica inox medida: 1,10 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Preparo de lanches
5	Prateleiras metálica inox medida: 1,20 x 0,50 x 1,55m	3	Unid	Camara fria
6	Prateleira metálica inox medida: 2,00 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Camara fria
7	Prateleiras metálica inox medida: 1,20 x 0,50 x 1,55m	2	Unid	Disp. De alimentos
8	Prateleira metálica inox medida: 1,90 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Disp. De alimentos
9	Prateleira metálica inox medida: 1,90 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Disp. De Prod. Reprov.
Itens 4 ao 9 : Modelo ilustrativo Prateleira metálica em aço inoxidável – Chapa 16 (1,5mm) Polido, 5 prateleiras com reforço ômega resistência de 100kg (por prateleira), proteção dos pés com polipropileno rígido 4cm. 				

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

10	<p>Carro Auxiliar Transporte: Aço Polido Inoxidável, Chapa 16 (1,5mm), medida 75x42x85cm, 03 Bandejas, 4 rodízios reforçado em polipropileno rígido e trava de segurança.</p> 	5	Unid	Distrib. Dietas
11	<p>Freezer: Vertical 569 litros Dupla ação, Porta Cega Branca - 220V</p>	2	Unid	Prep. Dietas especiais
12	<p>Armário Suspenso: Aéreo de aço 105 branco, 3 portas, 55x120x28cm</p> <p>Modelo:</p> 	1	Unid	DML
13	<p>Cama beliche: Aço reforçado N.18, metal tubular de encaixe brancas 198x94x160cm, com escada de acesso cama superior – 2 unidade de colchão solteiro espuma D-45 ISO 150 88x188x17cm, antiácido, antifungo e antialérgico, com capa de proteção para hospital impermeável em napa com zíper reforçado cor azul.</p>	2	Unid	Dormitórios 1 e 2
14	<p>Fogão: De bancada Cooktop 05 bocas elétrico 220V, a gás GLP, tripla chama, mesa em inox 316.</p>	1	Unid	Preparo de lanches
15	<p>Fogão: De bancada Cooktop 05 bocas elétrico 220V, a gás GLP, tripla chama, mesa em inox 316.</p>	1	Unid	Prep. Dietas especiais
<p>Itens 14 e 15: Modelo Ilustrativo</p> 				
16	<p>Coifa: De parede Inox aço 305 piramidal 90cm 5 bocas com duplo filtro 220v (três velocidade e modo depurador)</p>	1	Unid	Preparo de lanches
17	<p>Coifa: De parede Inox aço 305 piramidal 90cm 5 bocas com duplo filtro 220v (três velocidade e modo depurador) largura 89,8cm x profundidade 45cm</p>	1	Unid	Prep. Dietas especiais
<p>Itens 16 e 17: Modelo ilustrativo</p> 				
18	<p>Duto Inox: Duto externo para coifa em aço Inoxidável, mínimo Chapa 20 (0,90mm) Polido - 25x25cm</p>	6m	Unid	SND

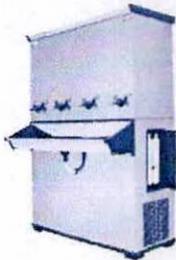
**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

19	Prateleira Inox: para utensílios medida: 2,00 x 0,50 x 1,80 m. Prateleira metálica em aço inoxidável 316 – Chapa 16 (1,5mm) Polido, 6 prateleiras com reforço ômega resistência de 100kg (por prateleira), proteção dos pés com polipropileno rígido 4cm.	1	Unid	Lavagem de utensílios
20	Máquina de lavar louças: Industrial B.30 Inox – Selo Inmetro – Metvisa 220V. _ Capacidade Mecânica: 40 e 80 gavetas/hora; _ Capacidade máxima por gaveta: 18 a 26 pratos ou até 9 bandejas lisas ou 160 talheres ou 36 copos de 7,5cm de diâmetro; _ Capacidade do tanque de lavagem (L): 10,8 litros mínimo _ Temperatura da lavagem (°C): 55*60 _ Temperatura da enxágue (°C): 80*85 _ Motor lavagem (cv): 0,4	1	Unid	Lavagem de utensílios
21	Liquidificador: Profissional industrial basculante, copo em aço inox LQL-25 (LB-25MB) , 25litros, 220V ou bivolt.	2	Unid	Prep. Dietas especiais
22	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Prep. Dietas especiais
23	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Preparo de Massas
24	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Circulação 2
25	Descascador de Batatas: Industrial em aço Inox 10Kg, com pé de proteção, em conformidade da norma Nr-12 e do Inmetro, descascador de tubérculos DB-10 – Composto por chave geral, botão de emergência, chave liga/desliga, botão reset e tampa com sensor de segurança, 220 Volts (60Hz) Modelo Ilustrativo: 	1	Unid	Prep. Dietas especiais
26	Tábua: De corte branco 100x50cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica, espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
27	Tábua: De corte amarelo 100x50cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
28	Tábua: De corte vermelho 80x40cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
	Forno Industrial aço inoxidável: _ Forno Turbo a gás Temperatura até 250°C; _ Fabricado em aço carbono SAE 1020, pintado internamente em alumínio (atóxico), acabamento externo em aço inoxidável _ Capacidade de 8 esteiras (assadeira)			

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

29	_ Painel de comando embutido com teclas de programação, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programação o tempo de cozimento. _ Dimensões: 104,6x207x148,5 cm _ Iluminação interna com proteção de vidro resistente a alta temperatura e choques térmicos _ Potência: 1,3 KW – 1,5 KW	1	Unid	Preparo de Massas
30	Forno Industrial aço inoxidável: _ Forno Turbo a gás Temperatura até 250°C; _ Fabricado em aço carbono SAE 1020, pintado internamente em alumínio (atóxico), acabamento externo em aço inoxidável _ Capacidade de 8 esteiras (assadeira)	1	Unid	Prep. Dietas especiais
Itens 29 e 30: Modelo ilustrativo				
				
31	Mesa inox: Mesa em aço inoxidável 304 – Chapa 16 (1,5mm) Polido, com reforço ômega resistência de 100kg, estrutura tubular sapatas de encaixe e niveladoras de 4cm em polipropileno rígido - medida:(base 1,0 x 0,60m) altura 90cm em atendimento a NR-17 de Ergonomia do Ministério do Trabalho	1	Unid	Preparo de Massas
32	Chapa bifeteira a gás: _ Medida: 1,50 m (comprimento) x 0,51m (profundidade) suporte tubular reforçado em aço inoxidável 304 para altura de trabalho de 90cm em atendimento a NR-17 de Ergonomia do Ministério do Trabalho e pés niveladores ajustáveis de 4cm em polipropileno rígido _ 5 queimadores no mínimo em alumínio _ Chapa para fritura dobrada em aço SAE 1020 de 10,0mm mínimo _ Estrutura externa em aço inox 430 _ Gaveta de gordura independente _ Potência (BTU/H):75.000 mínimo	1	Unid	Preparo de Carnes
33	Fogão industrial aço inox: _ Fogão industrial em aço inoxidável AISI 430 _ 8 bocas baixa e alta pressão e queimador duplo grande e tubulação bilateral _ Queimador duplo grande Dim.Int. 115Mm – Diam.Ext 230mm _ Grelha de ferro fundido 40x40 0,90mm mínimo _ Medida: Comp.192cm/Prof.Total c/ tubulação 118cm / Alt. 80cm _ Registro borboleta e gás GLP	2	Unid	Dietas normais

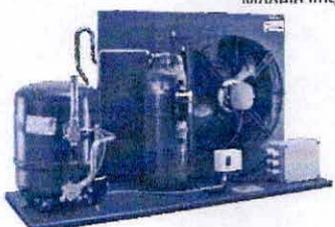
**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

	<ul style="list-style-type: none"> _ Com pé de proteção ou sapatas de encaixe e niveladoras de 4cm em polipropileno rígido 			
34	<p>Mesa buffet self service: 8 cubas Inox</p> <ul style="list-style-type: none"> _ 8 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Tampa das cubas 100% em aço inoxidável 304 _ Corpo e banho-maria em aço inoxidável 304 _ Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso _ Temperatura de aquecimento controlada por termostato de 20 °C à 80 °C _ Terminal equipotencial e botão termostato _ Led indicativo de termostato _ Dimensões mínimas:(LxAxC) 68x129x145cm 	1	Unid	Refeitório
35	<p>Mesa buffet self service: 4 cubas Inox para frios</p> <ul style="list-style-type: none"> _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Mesa fria para salada e seu resfriamento e conservação através de gelo-X _ Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso _ Cobertura de vidro curvo lnteiro de 4mm, aumentando a visibilidade e higiene. _ Dimensões mínimas: (LxAxC) 60x135x110cm 	1	Unid	Refeitório
36	<p>Bebedouro industrial: Inox 200 litros</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Bebedouro Industrial em aço inoxidável 304 – material atóxico _ 4 Torneiras cromadas, sendo uma torneira de pressão com o filtro incuso no motor _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Potência mínima 305,0W / 220V _ Capacidade de 200 litros no reservatório _ Aparador de água frontal em chapa de aço inox com dreno _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Isolamento térmico injetado em poliuretano expandido _ Serpentina interna em aço inox 304 <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Refeitório
37	<p>Ar condicionado Split 12.000 btus:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Split 12.000 BTUs – 4 modos de operação – cor: branco _ Classificação "A" - INMETRO _ Serpentina em cobre, Compressor Rotativo, Condensador Vertical , Gás Refrigerante R410a 	1	Unid	Sala de nutriçã...

**CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA**

37	<ul style="list-style-type: none"> _ Com filtro de proteção ativo, Controle de temperatura, painel eletrônico, Funções: Sleep / Timer/Turbo _ Vazão de Ar: 500m3/h _ Frequência (Hz): 60 / Nível de Ruído Unidade Interna/Externa: 44dB / 57 dB 	1	Unid	Sala de Nutricionista
38	<p>Ar condicionado Split 12.000 btus:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Split 12.000 BTUs – 4 modos de operação – cor: branco _ Classificação "A" - INMETRO _ Serpentina em cobre, Compressor Rotativo, Condensador Vertical , Gás Refrigerante R410a _ Com filtro de proteção ativo, Controle de temperatura, painel eletrônico, Funções: Sleep / Timer/Turbo _ Vazão de Ar: 500m3/h _ Frequência (Hz): 60 / Nível de Ruído Unidade Interna/Externa: 44dB / 57 dB 	2	Unid	Dormitórios 1 e 2
39	<p>Refresqueira Industrial Inox 100 litros:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Refresqueira Industrial de um sabor – Certificado pelo INMETRO _ Compressor para refrigeração silencioso e de alto rendimento _ Termostato de temperatura regulável de 4° a 15°C _ Gabinete e tampa em aço inox escovados _ Reservatório cilíndrico em aço inox _ Eletrobomba para movimentação do líquido _ Mínimo 3 torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido _ Isolamento térmico em poliuretano expandido <p>_____</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Pingadeiras injetadas em plástico, removíveis, que facilitam a limpeza _ Rodízio giratório em inox 304 _ Gás refrigerante R134a 	1	Unid	Refeitório
40	<p>Balança mecânica de 300kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Balança mecânica com plataforma em aço carbono SAE 1020 e coluna em aço carbono SAE 1020 tubular 78cm no mínimo - com pintura industrial martelada _ Capacidade : 300kg / Divisão:100g _ Composto de contra peso, cursor grande, cursor pequeno e régua em alumínio uma para medir unidade e a outra para medir dezenas medindo 27x7,5x53cm <p>_____</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Rodas de ferro para movimentação e arco para apoio de carga flexível _ Dimensões mínimas plataforma: (AxLxP) 17x41x57cm _ Dimensões mínimas balança: (AxLxP) 119x41x76cm <p>Modelo Ilustrativo:</p> 	1	Unid	Recep. Alimentos
41	<p>Balança digital de 30kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Balança digital de 30kg de alta precisão e dupla escala 220V _ Prato (bandeja) em aço inoxidável _ Certificada pelo IPEM e INMETRO _ Função tara / auto-desligamento _ Teclado em manta selada _ Bateria interna e recarregável, mínimo 160h de autonomia _ Precisão: 5g de 0kg até 15g / 10g de 15kg até 30kg _ Visor: 6 displays LCD (3 frontais e 3 traseiros) 	1	Unid	Recep. Alimentos

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA

	<p>Modelo ilustrativo:</p> 			
42	<p>Armário Roupeiro de aço 16 portas: _ Roupeiro de aço 16 portas com Pitão para cadeado _ Pintura eletrostática a pó ante ferrugem e oxidação cor: cinza ou branco _ Medida mínima: altura 1930mm/ larg.1380 mm/ profundidade 400mm _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO</p> <p>Modelo ilustrativo:</p> 	5	Unid	Vestiários 1 e 2
43	<p>Dispenser porta copos: Dispensador redondo em aço inox para copos descartáveis 200 ml – Tubo e tampa confeccionados em aço inoxidável AISI 430 – Possuir garras na base para ajuste da saída do copo e duas pequenas abas para fixação na parede – Capacidade: 100 unidades de copos de 200ml</p>	1	Unid	Refeitório
44	<p>Dispenser porta copos: Dispensador redondo em aço inox para copos descartáveis 200 ml – Tubo e tampa confeccionados em aço inoxidável AISI 430 – Possuir garras na base para ajuste da saída do copo e duas pequenas abas para fixação na parede – Capacidade: 100 unidades de copos de 200ml</p>	1	Unid	Circulação 2
45	<p>Compressor 380V 60Hz 3Ph LRA 72A RLA 12,4A, Modelo: OP-HJM064D0V - Código: 115F0044- Código elétrico: NQV-Serial: JF 18 0330070- Ventilador: 230V 50-60Hz 1Ph FLA2.6A - MCA: 21A-Teste: LP(BP): 174 psi HP(AP): 331psi- Refrigerante: R22- Óleo Tipo: Mineral- Diagrama Elétrico: 191U032407</p> <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Câmara fria

CONTRATO Nº 5475/2020-APA CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LACERDA
ALIMENTAÇÃO LTDA

45	<p>Climatizador Evaporativo Light-20L/ Vazão de ar: 18.000 m3/h/ Consumo elétrico:1.500W/ Dimensões: 108x 108 x 95 cm (AxLxP)/ Peso: 50 kg/ Área máxima climatizada: 100 a 250 m2/ Consumo de água: 10 a 48 l/h Modelo Ilustrativo:</p> 	1	Unid	Cozinha
----	---	---	------	---------

Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;

A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes dos hospitais pela Nutricionista da CONTRATADA

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

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.

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.

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus responsáveis técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

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

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

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.

Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.

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

Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

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

Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.

Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.

Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

RDC nº. 259, de 20/09/2002 - ANVISA.

RDC nº. 275, de 21/01/2002 - ANVISA.

RDC nº. 12, de 02/01/2002 - ANVISA.

Lei nº. 8.069, de 13/07/90.

CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

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 capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo;

Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada pela ONA – Organização Nacional de Acreditação;

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;

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

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

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

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

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

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;

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE 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;

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

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);

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 a base de ovos, proteína de soja ou grãos;

DESCRIÇÃO DAS DIETAS GERIAS 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 dextrose (chás claros – camomila, erva cidreira, chás de frutas ou casca de frutas, etc.), sucos de caju coado sem adição de açúcar; caldo de carnes com legumes ralo e coados 2 a 3 vezes.

Alimentos Contra-indicados

Leite e derivados, café, chá-mate, chás de coloração escura; Carnes de todos tipo - exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças - com exceção do caldo, bebidas carbonatadas; geléia 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, contém 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 gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

Alimentos Indicados

Alimentos na consistência Líquida e coados, homogêncios. 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 gastrointestinal, 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 celulósico 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 folhas cruas, não necessariamente moídos ou triturados, apenas abrandados. 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 gastrointestinal 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.

Mamadeiras para lactário:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE
MAMADEIRA SIMPLES	Preparações a base de fórmula láctea ou leites tipo A convencionais integrais ou não, percentual de diluição conforme demanda do paciente, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais/legumes/caldo purínicos adocicadas ou não, e distribuídas em volume conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chucha autoclaváveis
MAMADEIRA ESPECIAL	Preparações a base de fórmulas lácteas ou fórmulas especiais leites tipo A não convencionais específicos, integrais, polimérico ou hidrolizados, à base de proteína de vaca ou soja, percentual de diluição conforme demanda do paciente, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, ou com frutas ou vegetais/legumes/caldos purínicos, acrescidas de módulos especiais adocicadas ou não e distribuídas em volume conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chucha autoclaváveis

Refeição/Mamadas do lactário:

As fórmulas infantis, servidas em mamadeiras, deverão ser estéreis (diluídas em água fervida e filtrada, com manipulador treinado segundo o manual de boas práticas, previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) e de acordo com a legislação vigente para manipulação de fórmulas nutricionais por via oral e enteral. O recipiente (mamadeira) deverá ser esterilizada, química e termicamente, antes de cada distribuição, seguindo padrão de diluição/desinfecção, tempo/temperatura, segundo legislação vigente (ANVISA), em volumes de 30ml a 240ml, conforme prescrição.

As mamadeiras, frascos de nutrição enteral e seringas para distribuição deverão estar devidamente identificadas através de rótulo, que será trocado a cada horário, contendo informações conforme exigido da política de Identificação dos hospitais da CONTRATANTE. As mamadeiras prontas para distribuição deverão estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e acondicionadas em filme plástico/saco descartável transparente e distribuídas em caixas térmicas.

Compete à CONTRATADA o fornecimento de todo o material necessário à preparação das dietas/mamadeiras simples e/ou especiais - insumos (lácteos, não lácteos), cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas – mamadeiras, copos e chucas (mini mamadeira), assim como, a mão de obra para preparação das mesmas.

Deverão ter em estoque todos os insumos constantes no quadro abaixo:

DESCRIÇÃO (Fórmulas de partida e de seguimento)
Leites 1º semestre
Leites 2º semestre
Leite integral
Cereal de arroz
Cereal de milho
Multicereais
Aveia
Cremogema
Farinha láctea
Neston
Formulas destinadas a prematuros e ou especiais
Leite a base de soja
Leite sem lactose

Leite Pré
Fórmula hidrolisada
Fórmula especial para erro inato de metabolismo
Material descartável
Frasco de 100 ml e de 300ml
Copos de 180 ml c/tampa
Copos de 300ml c/tampa Copos de 100ml c/tampa Talher completo descartável
Equipo para nutrição enteral, macro gotas e de bomba de infusão, gravitacional, universal, de uso único, atóxico, estéril isento de pirogenio e esterilizado a óxido de etileno, com registro no Ministério da Saúde.
Outros
Frutas diversificadas
iogurte

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

Preparações acompanhadas de líquido;

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperprotéica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos**

adicionados de lactobacillus 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, pêra, 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).

Geléia 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 Constipantes 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; Normoprotéica; Normolipídica;

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

paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacillus, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, melão e limão.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, 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 e derivados desnatados.

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 a 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; Normoprotéica; Normolipídica;

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

Deve ser restrita em 2 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, pêra, 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 acompanhados por molhos ou não 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.).

Geléia 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 a 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; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica 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, pêra, 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 refinados, 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.

Chá 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, pêra, 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 Hipoglicêmica ou Para diabéticos

Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e 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, pêra, 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, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chás

Preparações contraindicado:

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:

Hiperclórica, Normoglicídica, Hipoproteíca, 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:

Hiperclórica, 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, pêra, uva, 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;

Hipoproteica,

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, pêra, 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 tratamento em Quimioterapia:

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, pêra, 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, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)

Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, 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

Hiperproteíca

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, pêra, 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 400 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, normoprotéica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche ou tapioca ou cuscus), para pacientes pós-parto, doadores de sangue elactantes

Lanches Para Coquetel

COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

COQUETEL TIPO 2 - Frutas variadas, água mineral, sucos naturais, 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 industrializada, nutricionalmente completa, sistema fechado, com infusão por bomba de infusão.

Fazer controle de estoque de dietas enterais.

Tipos de dieta

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 500 mL; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 500 mL – 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 500 mL. 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 500 mL. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado de 500 mL;

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.

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 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 vez ao mês	0
Peixe Inteiro/postas	0	2 a 3	0
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro).	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta)	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 vez/semana

Vísceras (fígado/ dobradinha/ coração)	0	0	0
Proteína texturizada de soja (como opção do prato protéico)	0	1 vez/semana	0
50% patinho moído ou músculo	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 a 2 vezes/semana
Filé de peito de frango sem pele	3 a 4 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana
Pertences para feijoada	0	1 a 2 vezes ao mês	0
Coxa e sobrecoxa de frango	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana
Suíno	0	1 a 2 vezes/semana	0

Composição Diária da Refeição: 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	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

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

*% O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia com restrições a alguns alimentos deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da contrada para as devidas providências e modificações no cardápio.

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

Composição diária de Lanches (manhã/tarde/noite)

Tabela. Frequência mínima mensal de oferta dos alimentos/preparações nos lanches

COMPOSIÇÃO DO LANCHE	Paciente (manhã/ tarde/Noite)	Colaborador (manhã/ tarde/Noite)
Chá em geral	30	
Café preto em infusão	30	30
Achocolatado	5	15
Suco	5	15
Iogurte	5	2
Mingau	5	4
Vitaminada	10	4
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Bolos de vários sabores	10	10

Descrição do Cardápio:

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 feijoadá;

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 capita. O cardápio deve obedecer tabela abaixo de frequência mínima de oferta de preparações de refeições.

ALIMENTO	PACIENTE (manhã e noite)	COLABORADOR/ ACOMPANHANTE (manhã e noite)
Farofa	30	30
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 capita*.

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 e Suco:

SOBREMESA:

Gramagem mínima de 50g (doces/pastas/cremes) e mínimo de 100g para talhas de frutas

Frutas: frescas embaladas individualmente

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

Outros doces: Pudins, pavês, mousses, cremes, flan, gelatina, manjar, tortas geladas, sobremesa diet.

Sorvetes e picolés diversos com a apresentação da análise microbiológica.

Frutas em calda: pêssigo, figo, abacaxi, goiaba, dentre outros.

Tabela. Frequência mensal de sobremesa

COMPOSIÇÃO SOBREMESA	DA	PACIENTE (Almoço e Jantar)	COLABORADOR/ACOMPANHANTE (Almoço e Jantar)
Doces em geral		10	10
Frutas em geral		10	10
Gelados		10	10

SUCOS:

Os sucos oferecidos para os pacientes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 200 ml, ser isentos de corantes e conservantes. Para funcionários e acompanhantes poderá ser servido suco concentrado.

***Observação: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a contratada deverá apresentar análise microbiológica da marca de polpa utilizada.**

Bebidas

GARRAFAS DE CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE:

Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

Café simples mínimo de 50g de pó/litro e 100 a 200g /litro de açúcar.

Café com leite: 25ml/litro de café, leite em pó integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro.

As garrafas térmicas utilizadas deverão ser lavadas e higienizadas adequadamente para o reabastecimento. Compete a contratada o recolhimento e a distribuição das mesmas.

***Observação para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral e/ou desnatado renomado na praça e aprovado pelo nutricionista responsável técnico. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.**

Frutas

Porcionamento de frutas

Nº de ordem	Preparação	Porção (kg)
1	Abacate	0,15
2	Abacaxi	0,15
3	Banana: maça, prata, nanica	0,12
4	Laranja	0,16
5	Maçã	0,15
6	Mamão	0,1
7	Manga	0,1
8	Melancia	0,2
9	Melão	0,12
10	Mexerica	0,16

Per capita dos alimentos a serem ofertados

ALIMENTO	PACIENTE	COLABORADORES / ACOMPANHANTES
Achocolatado	5 g a 10 g	5g a 10g
Açúcar	5 g a 20 g	5g a 20g
Adoçante	5 g a 10 g	5g a 20g
Alho	2 a 5g ou q.s.	2 a 5g ou q.s.
Arroz branco agulhinha tipo1 grão classe tipo longo	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	50g
cozidas Café em pó	8 g a 15 g	8g a 15g
Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5 a 10g ou q.s.	5 a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10 a 15g	10 a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g a 100g	80g a 100g
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	30 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
Gelados	50g	50g
Geléia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150 g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml

Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Margarina	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa protéica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5 ml	5 ml
Óleo Vegetal	10 a 30 ml ou q.s.	10 a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50 g	50g
Pão integral	50 g	-
Peixe em posta	0	250g A 300 gr.
Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10 a 15g	10 a 15g
Polpas de frutas concentrado pasteurizado	45g ou 45ml diluído em volume	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml
Queijo prato	30025mlg a 30 g	25g a 30g
Sal em sachet ou gr.	1g a 6 g	1g a 6g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10 a 15g	10 a 15g
Torrada	Cinco a oito unidades	Cinco a oito unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em sachet ou pct	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3 a 5 ml ou q.s.	3 a 5 ml ou q.s.

*Para crianças ofertar meia porção;

Tabela 2. Per capita de alimentos/preparações a serem ofertados

Preparação	Gramatura	Preparação	Gramatura
Líquidos	250 ml	Pão	50 a 100g
Iogurte	120 ml	Mingau	250 a 400ml

Queijo / presunto	25 a 40g	Geléia	10 a 20g
Margarina	10g	Torrada	Cinco a oito unidades
Biscoito doce	Seis a oito unidades	Bisc. cream cracker	6 unidades
Tapioca	50 a 80g	Pamonha	80 a 100g
Cuscuz	50 a 80g	Bolo	80 a 100g
Fruta	80 / 100g	Salgados assados	80 a 100g

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

Dieta - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, 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 líquida 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 líquida ou líquida 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 absorção;

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.

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	
Melancia	Pera sem casca	Melancia	Macias:	Laranja
Mamão	Banana maçã	picada	Banana	Banana prata e
Banana nanica	Banana prata	Banana	Manga	nanica
Abacaxi	Goiaba	prata	Mamão	Mamão
Ameixa	Melão	Banana	Melancia s/	Melão
Melão	Melancia	maça	semente	Tamarindo (suco)
Maçã c/ casca		Ameixa	Coquetel de	Goiaba
Manga		Manga	frutas	Mexerica
Pera			Sobremesa:	

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

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 casca, limão, maracujá. Todos com adoçante	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego Todos com adoçante	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	Coquetel de fruta Retirou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.



PROCESSO SELETIVO Nº 002/2020 – IGH/GO

**PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL Nº 001/2020 –
IGH/GO/EMERGENCIAL**

TIPO DE REFEIÇÃO	VALOR
DESEJUM NORMAL	R\$
COLAÇÃO	R\$
ALMOÇO NORMAL	R\$
LANCHE NORMAL	R\$
JANTAR NORMAL	R\$
CEIA NORMAL	R\$

VALOR GLOBAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS: R\$ _____ (VALOR POR EXTENSO)

Declaro que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 06 meses da apresentação da proposta.

**(nome da proponente)
(CNPJ da Proponente)
(Nome do Representante Legal)**

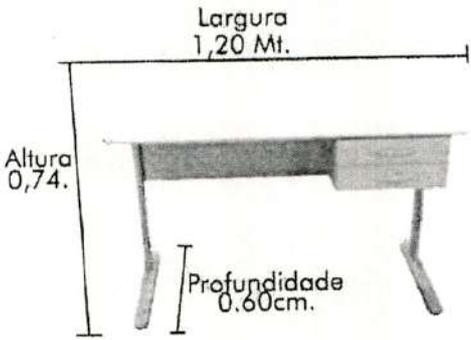
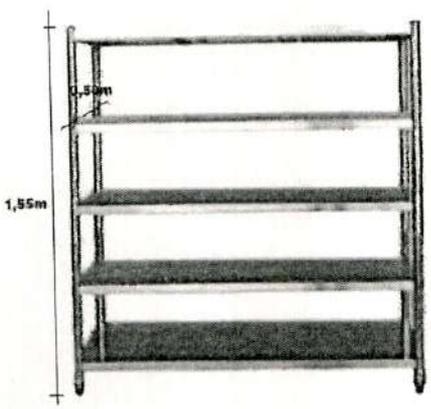
HMI

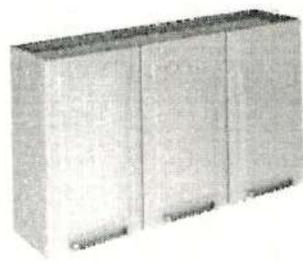
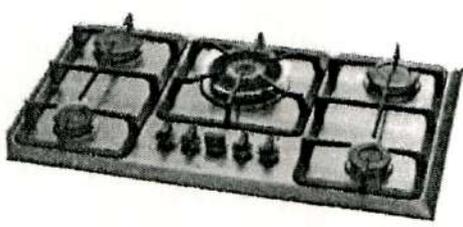
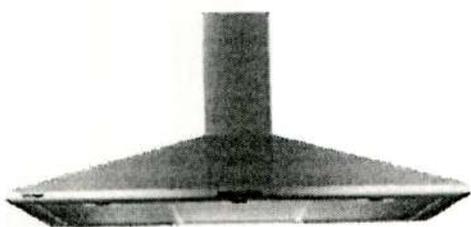
HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL
DR. JURANDIR DO NASCIMENTO

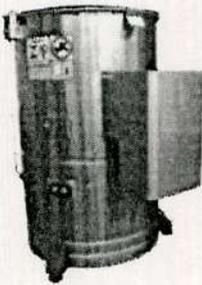
**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA AQUISIÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E QUANTITATIVOS**

HOSPITAL MATERNO INFANTIL - HMI

RELAÇÃO ITENS COZINHA – HMI

Item	Descrição do Bem	Qnt.	Unid	Local
1	Computador Completo: Intel Dual Core I5, 8gb Hd 500gb, com Monitor LED 19,5', mouse multilaser 1200 Dpi USB e teclado multilaser USB.	2	Unid	Sala da nutricionista
2	<p>Mesa para escritório 1,20 x 60: Base da mesa em MDF de 25mm, pés tubular em aço e pintura galvanizada, com gaveteiro suspenso de duas gavetas, alturas de 0,74cm, cor branco, com proteção antimicrobiana.</p> <p>Modelo:</p> 	2	Unid	Sala da nutricionista
3	<p>Cadeira Giratória: Com base de 5 hastes e 5 rodízios em polipropileno rígido, pistão a gás para regulagem de altura e inclinação, com curso de 110mm, braços laterais tipo corsa, material em curvim preto.</p> 	3	Unid	Sala da nutricionista
4	Prateleira metálica inox medida: 1,10 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Preparo de lanches
5	Prateleiras metálica inox medida: 1,20 x 0,50 x 1,55m	3	Unid	Camara fria
6	Prateleira metálica inox medida: 2,00 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Camara fria
7	Prateleiras metálica inox medida: 1,20 x 0,50 x 1,55m	2	Unid	Disp. De alimentos
8	Prateleira metálica inox medida: 1,90 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Disp. De alimentos
9	Prateleira metálica inox medida: 1,90 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Disp. De Prod. Reprov.
<p>Itens 4 ao 9 : Modelo ilustrativo Prateleira metálica em aço inoxidável – Chapa 16 (1,5mm) Polido, 5 prateleiras com reforço ômega resistência de 100kg (por prateleira), proteção dos pés com polipropileno rígido 4cm.</p> 				

10	<p>Carro Auxiliar Transporte: Aço Polido Inoxidável, Chapa 16 (1,5mm), medida 75x42x85cm, 03 Bandejas, 4 rodízios reforçado em polipropileno rígido e trava de segurança.</p> 	5	Unid	Distrib. Dietas
11	<p>Freezer: Vertical 569 litros Dupla ação, Porta Cega Branca - 220V</p>	2	Unid	Prep. Dietas especiais
12	<p>Armário Suspenso: Aéreo de aço 105 branco, 3 portas, 55x120x28cm</p> <p>Modelo:</p> 	1	Unid	DML
13	<p>Cama beliche: Aço reforçado N.18 , metal tubular de encaixe brancas 198x94x160cm, com escada de acesso cama superior – 2 unidade de colchão solteiro espuma D-45 ISO 150 88x188x17cm, antiácaro, antifungo e antialérgico, com capa de proteção para hospital impermeável em napa com zíper reforçado cor azul.</p>	2	Unid	Dormitórios 1 e 2
14	<p>Fogão: De bancada Cooktop 05 bocas elétrico 220V, á gás GLP, tripla chama, mesa em inox 316.</p>	1	Unid	Preparo de lanches
15	<p>Fogão: De bancada Cooktop 05 bocas elétrico 220V, á gás GLP, tripla chama, mesa em inox 316.</p>	1	Unid	Prep. Dietas especiais
<p>Itens 14 e 15: Modelo ilustrativo</p> 				
16	<p>Coifa: De parede Inox aço 305 piramidal 90cm 5 bocas com duplo filtro 220v (três velocidade e modo depurador)</p>	1	Unid	Preparo de lanches
17	<p>Coifa: De parede Inox aço 305 piramidal 90cm 5 bocas com duplo filtro 220v (três velocidade e modo depurador) largura 89,8cm x profundidade 45cm</p>	1	Unid	Prep. Dietas especiais
<p>Itens 16 e 17: Modelo ilustrativo</p> 				
18	<p>Duto Inox: Duto externo para coifa em aço inoxidável, mínimo Chapa 20 (0,90mm) Polido - 25x25cm</p>	6m	Unid	SND

19	Prateleira Inox: para utensílios medida: 2,00 x 0,50 x 1,80 m. Prateleira metálica em aço inoxidável 316 – Chapa 16 (1,5mm) Polido, 6 prateleiras com reforço ômega resistência de 100kg (por prateleira), proteção dos pés com polipropileno rígido 4cm.	1	Unid	Lavagem de utensílios
20	Máquina de lavar louças: Industrial B.30 Inox – Selo Inmetor – Metvisa 220V. _ Capacidade Mecânica: 40 e 80 gavetas/hora; _ Capacidade máxima por gaveta: 18 a 26 pratos ou até 9 bandejas lisas ou 160 talheres ou 36 copos de 7,5cm de diâmetro; _ Capacidade do tanque de lavagem (L): 10,8 litros mínimo _ Temperatura da lavagem (°C): 55~60 _ Temperatura da enxágue (°C): 80~85 _ Motor lavagem (cv): 0,4	1	Unid	Lavagem de utensílios
21	Liquidificador: Profissional industrial basculante, copo em aço inox LQL-25 (LB-25MB) , 25litros, 220V ou bivolt.	2	Unid	Prep. Dietas especiais
22	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Prep. Dietas especiais
23	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Preparo de Massas
24	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Circulação 2
25	Descascador de Batatas: Industrial em aço Inox 10Kg, com pé de proteção, em conformidade da norma Nr-12 e do Inmetro, descascador de tubérculos DB-10 – Composto por chave geral, botão de emergência, chave liga/desliga, botão reset e tampa com sensor de segurança, 220 Volts (60Hz) Modelo ilustrativo: 	1	Unid	Prep. Dietas especiais
26	Tábua: De corte branco 100x50cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica, espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
27	Tábua: De corte amarelo 100x50cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
28	Tábua: De corte vermelho 80x40cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
	Forno Industrial aço inoxidável: _ Forno Turbo a gás Temperatura até 250°C; _ Fabricado em aço carbono SAE 1020, pintado internamente em alumínio (atóxico), acabamento externo em aço inoxidável _ Capacidade de 8 esteiras (assadeira)			



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 25618560

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:
LACERDA ALIMENTACAO LTDA

CNPJ
00.101.401/0005-61

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 IN nr. 405/1999-GSF, de 16 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 II 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 endereço:
<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: 5.555.529.579.541

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 29 SETEMBRO DE 2020

HORA: 14:13:49



Dados Contribuinte

Inscrição: 10808742-5

CNPJ: 00.101.401/0005-61

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

Município: GOIANIA

Tipo de Contribuinte: COMERCIANTE VAREJISTA

CNAE-F Principal: 5620-1/01 - Fomecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

Dados Solicitação

Número de Controle: 233107461652-8

Solicitação como: Normal

Evento Solicitado: Cadastramento

Data Solicitação: 23/09/2020

Data Comparecimento:

Situação Atual: Homologada

Matrícula Solicitante: 598527-7

Nome Solicitante: CASSIANO RODRIGUES DE ALMEIDA

Motivo:

Acesso: Intranet



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

31204404792

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA
(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP



MGP2000757509

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		026	1	ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF
		2244	1	ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS)

CONTAGEM

Local

21 Setembro 2020

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

DECISÃO SINGULAR

DECISÃO COLEGIADA

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

SIM

SIM

NÃO

_____/_____/_____
Data

Responsável

NÃO

_____/_____/_____
Data

Responsável

Processo em Ordem À decisão

_____/_____/_____
Data

Responsável

DECISÃO SINGULAR

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

_____/_____/_____
Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

_____/_____/_____
Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
20/572.240-7	MGP2000757509	18/09/2020

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

**11ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38
NIRE: 3120440479-2**

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, nascido em 27/02/1991, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 107.241.396-56, portador do documento de identidade MG-154.225.15, residente e domiciliado na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, bloco I, Bairro Buritis, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.575-815;

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 087.685.496-01, portador do documento de identidade MG-13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.720-220,

Únicos sócios da sociedade empresária limitada denominada LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., com sede na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32210-110, inscrita na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais sob o NIRE nº 3120440479-2 de 28/06/1994 e no CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0001-38, têm entre si como justo e contratado a decima primeira alteração do contrato social desta, como se segue:

1 - DAS ALTERAÇÕES

1.1 - DO OBJETIVO SOCIAL

A sociedade neste ato acrescenta ao seu objetivo social as seguintes atividades:

- a) Restaurantes e Similares;
- b) Cantinas – serviços de alimentação privativa;

PARAGRAFO ÚNICO – Após o acréscimo das atividades, o objetivo social da sociedade passa ser :

- a) Preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais;
- b) Comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos;
- c) Administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais;
- d) Prestação de serviços de Buffet;
- e) Assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial;
- f) Locação de mão de obra especializada no ramo alimentício;
- g) Aluguel máquinas e equipamentos, com ou sem operador, para cozinha ou refeitório industrial;
- h) Manutenção e reparos em equipamentos e ferramentas de cozinha ou refeitório industrial;
- i) Comércio atacadista de produtos alimentícios in natura e/ou processados;
- j) Comércio varejista de bebidas alcoólicas ou não alcoólicas;
- k) Comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos;
- l) Industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos;
- m) Centro de distribuição de alimentos in natura, industrializados ou prontos para consumo.
- n) Restaurantes e Similares;
- o) Cantinas – Serviços de alimentação privativa;

1.2 CONSTITUIÇÃO DE FILIAL

Neste ato constitui-se uma Filial, **denominada Filial 03**, sito a Rua 2, QD. 28 LT. 01, número 214, anexo 1, na Vila Moraes, Goiânia/GO, CEP: 74.620-320. Em decorrência desta alteração a Cláusula Segunda passa a ter a seguinte redação:

"CLÁUSULA PRIMEIRA: Denominação, Sede e Filial

A sociedade adota como nome empresarial LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., sendo a sede social na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32210-110.

Parágrafo Único: A sociedade mantém três filiais, sendo:

***Filial 01 Contagem** – na Rua Coronel Marcondes, 437, Bairro Inconfidentes, Contagem /MG, CEP 32.260-350, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação, fornecimento e/ou comercialização de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações com ou sem fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, etc. e, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva;*

***Filial 02 Betim** - na Rua José Gomes Ferreira, n. 280, loja A, bairro Vila Boa Esperança, Betim/MG, CEP: 32.684-394, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas;*

***Filial 03 Goiânia** – na Rua 2, QD. 28 LT.01, numero 214, Anexo 1, na Vila Moraes, Goiânia/Go, CEP 74.620.320, que explora a preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, prestação de serviços de buffet.*

II – DA CONSOLIDAÇÃO

Com as modificações acima, o primitivo contrato social fica consolidado com suas cláusulas e condições a seguir:

CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, nascido em 27/02/1991, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 107.241.396-56, portador do documento de identidade MG-154.225.15, residente e domiciliado na Av.

Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, bloco;

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 087.685.496-01, portador do documento de identidade MG-13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.720-220;

únicos sócios sociedade empresária limitada denominada LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., com sede social na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32.210-110, registrada na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais NIRE n. 3120440479-2 em 28/06/1994 e inscrita no CNPJ n. 00.101.401/0001- 38.

CLÁUSULA PRIMEIRA: Denominação, Sede e Filial.

A sociedade adota como nome empresarial LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., sendo a sede social na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32210-110.

Parágrafo Único: A sociedade mantém três filiais, sendo:

Filial 01 Contagem – na Rua Coronel Marcondes, 437, Bairro Inconfidentes, Contagem /MG, CEP 32.260-350, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação, fornecimento e/ou comercialização de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações com ou sem fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, etc. e, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva;

Filial 02 Betim - na Rua José Gomes Ferreira, n. 280, loja A, bairro Vila Boa Esperança, Betim/MG, CEP: 32.684-394, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas;

Filial 03 Goiânia – na Rua 2, QD. 28 LT.01, numero 214, Anexo 1, na Vila Moraes, Goiânia/Go, CEP 74.620.320, que explora a preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, prestação de serviços de buffet.

CLÁUSULA SEGUNDA: Do Objeto Social

A sociedade tem como objeto as seguintes atividades :

- a) Preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais;
- b) Comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos;
- c) Administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais;
- d) Prestação de serviços de Buffet;
- e) Assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial;
- f) Locação de mão de obra especializada no ramo alimentício;
- g) Aluguel máquinas e equipamentos, com ou sem operador, para cozinha ou refeitório industrial;
- h) Manutenção e reparos em equipamentos e ferramentas de cozinha ou refeitório industrial;
- i) Comércio atacadista de produtos alimentícios in natura e/ou processados;
- j) Comércio varejista de bebidas alcoólicas ou não alcoólicas;
- k) Comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos;
- l) Industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos;

- m) Centro de distribuição de alimentos in natura, industrializados ou prontos para consumo.
- n) Restaurantes e Similares;
- o) Cantinas – Serviços de alimentação privativa;

CLÁUSULA QUARTA: Do Capital Social

O capital social é de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais) dividido em 500.000 (quinhentas) quotas no valor nominal R\$ 1,00 (um real) totalmente integralizadas em moeda corrente do País, pelos sócios, na seguinte proporção:

SÓCIOS	QUOTAS	VALOR NOMINAL
Gabriel Felipe Lara Lacerda	15.000	15.000,00
Gustavo Henrique Lara Lacerda	485.000	485.000,00
TOTAL	500.000	500.000,00

A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social. (Art. 1.052, CC/02).

CLÁUSULA QUINTA: Administração e Uso da Denominação Social

A administração e a gerência da sociedade caberão ao sócio **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva na sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no

entanto, fazê-lo em atividades estranhas ao interesse social, assim como, abonar, endossar, dar carta de fiança, avaliar ou qualquer outro tipo de documentos que impliquem responsabilidade para a sociedade ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.

CLÁUSULA SEXTA: Prazo de Duração

A sociedade iniciou suas atividades em 01/06/1994, seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

CLÁUSULA SÉTIMA: Deliberações Sociais

As deliberações sociais relativas à aprovação das contas dos administradores, aumento ou redução do capital social, designação ou destituição de sócios ou administradores, modo de remuneração dos sócios ou administradores, pedido de concordata, distribuição de lucros, alteração contratual ou fusão, cisão e incorporação, e outros assuntos relevantes para a sociedade, serão sempre definidas em reunião de sócios e aprovadas por maioria de votos, contados segundo o valor das quotas de cada um.

CLÁUSULA OITAVA: Retiradas de Pró-Labore

O administrador fará jus a uma remuneração mensal, a título de pró-labore, a ser definida pelos sócios, respeitando-se a legislação do imposto de renda.

CLÁUSULA NONA: Encerramento do Exercício Social

Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, os administradores prestarão contas justificadas da sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico cabendo aos sócios, a distribuição de forma desproporção dos lucros ou perdas apuradas, nos percentuais que deverão ser previamente definidos em ata de reunião de sócios.

CLÁUSULA DÉCIMA: Cessão de Transferência de Quotas

Em caso de falecimento ou impedimento de qualquer um dos sócios, a sociedade não se dissolverá, continuando suas atividades com os herdeiros e ou sucessores do sócio. Não sendo praticável o exercício deste direito, ou não havendo interesse em exercê-lo, o sócio remanescente pagará aos herdeiros e ou sucessores do sócio falecido ou impedido, as quotas que possuem no capital social, acrescido dos lucros líquidos que, porventura, sejam apurados em Balanço, que será procedida dentro do prazo de 90 (noventa) dias contados da data do evento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Declaração do Administrador

O Administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade. Os administradores declaram, sob as penas da lei, de que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal. A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todas respondem solidariamente pela integração do capital social (Art.1.502 do CC/02).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Disposições Gerais

As omissões ou dúvidas que possam ser suscitadas sobre o presente contrato, serão sanadas com base no Código Civil, com regência supletiva das normas da sociedade anônima (Lei 6.404/76). (art. 1.053 do Código Civil).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Foro

Os sócios elegem o foro da cidade de Contagem/MG para dirimir quaisquer dúvidas a respeito deste contrato, preterindo-se qualquer outro, por mais especial que seja.

E, estando justos e contratados, assinam digitalmente, os sócios Gabriel Felipe Lara Lacerda e Gustavo Henrique Lara Lacerda.

Contagem/MG, 10 de Setembro de 2020.

Gabriel Felipe Lara Lacerda

Gustavo Henrique Lara Lacerda



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
20/572.240-7	MGP2000757509	18/09/2020

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
107.241.396-56	GABRIEL FELIPE LARA LACERDA
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Relatório de Filiais Abertas

Informamos que, do processo 20/572.240-7 arquivado nesta Junta Comercial sob o número 8018871 em 22/09/2020 da empresa 3120440479-2 LACERDA ALIMENTACAO LTDA, consta a abertura da(s) seguinte(s) filial(ais):

NIRE	CNPJ	ENDEREÇO
5290160976-8	00.101.401/0005-61	RUA 2 214 QUADRA28 LOTE 01 ANEXO 1 - BAIRRO VI MORAIS CEP 74620-320 - GOIANIA/GO



TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, de NIRE 3120440479-2 e protocolado sob o número 20/572.240-7 em 18/09/2020, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 8018871, em 22/09/2020. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Luciano Barreiros Vieira.

Certifica o registro, a Secretária-Geral, Marinely de Paula Bomfim. Para sua validação, deverá ser acessado o sitio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucemg.mg.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

Assinante(s)	
CPF	Nome
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

Documento Principal

Assinante(s)	
CPF	Nome
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA
107.241.396-56	GABRIEL FELIPE LARA LACERDA

Belo Horizonte, terça-feira, 22 de setembro de 2020

Documento assinado eletronicamente por Luciano Barreiros Vieira, Servidor(a) Público(a), em 22/09/2020, às 11:14 conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucemg](#) informando o número do protocolo 20/572.240-7.



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
873.638.956-00	MARINELY DE PAULA BOMFIM

Belo Horizonte, terça-feira, 22 de setembro de 2020



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 00.101.401/0005-61 FILIAL	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 22/09/2020
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) LACERDA ALIMENTACAO LTDA	PORTE 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 82.99-7-99 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO R 2	NÚMERO 214	COMPLEMENTO QUADRA28 LOTE 01 ANEXO 1
CEP 74.620-320	BAIRRO/DISTRITO VI MORAIS	MUNICÍPIO GOIANIA
		UF GO
ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE (62) 3624-4707	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 22/09/2020	
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 29/09/2020 às 14:09:04 (data e hora de Brasília).

PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL Nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, pessoa jurídica de direito privado, Organização Social em Saúde, atual gestora do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, no uso de suas atribuições, torna pública a realização de **Processo Seletivo Unificado EMERGENCIAL** para contratação de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**, conforme descrito neste Edital e seus anexos.

1. DA JUSTIFICATIVA

- 1.1. O presente processo seletivo EMERGENCIAL é regido pelo quanto preceitua o Manual de Compras e Contratação do Instituto de Gestão e Humanização – IGH referente aos contratos de Goiás, uma vez que a demora na conclusão do procedimento pode causar prejuízo à unidade ou a terceiros, e não se caracteriza falta de planejamento, uma vez que foi aberto processo seletivo simplificado 002/2020 – HMI, Alimentação e Nutrição, que atualmente encontra-se com o andamento suspenso em face de liminar proferida nos autos do Mandado de Segurança 5171216.20.2020.8.09.0000, em trâmite perante a 5 Vara Cível e de Arbitragem de Goiânia/GO;
- 1.2. Os atuais prestadores de serviços já estão com os contratos anteriormente firmados vencidos, e com diversas prorrogações, com data de encerramento próxima, e a não contratação de nova empresa para o fornecimento de alimentos/refeição ensejará o desabastecimento das unidades, colocando em risco a vida e a saúde dos pacientes internados, acompanhantes, prestadores de serviços e colaboradores.
- 1.3. A forma de fornecimento da alimentação nas unidades do Hospital Materno Infantil – HMI e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL sofrerá alteração, deixando de ser realizada externamente, passando a ser confeccionada nas dependências do Hospital Materno Infantil – HMI.
- 1.4. O presente processo seletivo emergência também encontra respaldo, por analogia, ao quanto preceitua a Lei n.º 8.666/93, no Art. 24, IV;
- 1.5. Conforme previsto no Manual de Compras e Contratação, Art. 4º, não se exigirá a publicidade prévia disposta no artigo 3º deste regulamento nos seguintes casos de

contratações/aquisições em caráter de EMERGÊNCIA caracterizado pela ocorrência de fatos inesperados e imprevisíveis – suspensão do processo seletivo simplificado por força de liminar, cujo não atendimento imediato seja mais gravoso, importando em prejuízos, uma vez que a atual forma de contratação é mais onerosa.

- 1.6. Em face do término dos atuais contratos firmados com as prestadoras de serviço, a Proponente vencedora deverá assumir os serviços dia 17/09/2020 no Hospital Materno Infantil – HMI e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL e 16/09/2020 no Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia - HUAPA.
- 1.7. Os alimentos, refeições, lanches, e todos os demais produtos serão confeccionados nas dependências do Hospital Materno Infantil – HMI e Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia, e os referente a Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL serão confeccionados no Hospital Materno Infantil – HMI e transportados para a citada unidade.
- 1.8. Deverá a empresa vencedora, obrigatoriamente, e desde o início da prestação de serviços, equipar o Hospital Materno Infantil, à suas próprias expensas, com os itens e equipamentos descritos no anexo V do presente processo seletivo emergencial.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 2.1. O Processo Seletivo Emergencial será regido por este edital, seus anexos e eventuais retificações;
- 2.2. O prazo de validade deste Processo Seletivo Emergencial é de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado até que a situação emergencial que motivou o presente feito esteja resolvida;
- 2.3. Ocorrendo vacância e necessidade de suprimento emergencial, no prazo de validade da seleção, poderão ser convocados os proponentes classificados, respeitando a ordem de classificação;

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar do presente Processo Seletivo Emergencial as empresas convocadas por e-mail e tantos quantos interessados que tomarem conhecimento e que atendam a todas as condições e exigências deste Edital;
- 3.2. Não será admitida a participação de empresas, na qualidade de proponentes, que:



- a) Estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) Estrangeiras que não funcionem no País;
- c) Empresa suspensa de participar em licitações ou impedida de contratar com o ente contratante;
- d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- e) Empresa que se encontre sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- f) Empresa que esteja cumprindo pena de interdição temporária de direito devido à prática de atividades lesivas ao meio ambiente;
- g) Empresa que esteja proibida, pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE), de participar de licitação junto à Administração Pública;
- h) Sociedades cooperativas de mão de obra.

4. DA REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL – SESSÃO ÚNICA

- 4.1. As etapas deste processo seletivo EMERGENCIAL ocorrerão em dia único, com a apresentação de e-mail com todos os documentos de Habilitação e Proposta de Preço para todas as unidades;
- 4.2. Não será permitida a apresentação de propostas para apenas uma ou duas unidades, devendo a proposta contemplar a totalidade dos serviços ofertados, sendo desclassificada a proponente que apresentar proposta parcial dos serviços objeto do presente processo seletivo emergencial.
- 4.3. O e-mail contendo os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços, deverá ser encaminhado à Comissão de Processo Seletivo, exclusivamente, através de envio eletrônico, pelo e-mail processoseletivo@igh.org.br, na data e horário abaixo especificados.

Prazo para apresentação de propostas: 11 de setembro de 2020.

Horário: das 14:00h às 15:00h

- 4.4. As propostas encaminhadas em data e horário diverso do acima especificado não serão aceitas.

5. DA IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA

- 5.1. O e-mail com a proposta deverá conter o título abaixo:

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL

6. DA HABILITAÇÃO

- 6.1.** A etapa de Habilitação compõe-se de 03 (três) subetapas: Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Regularidade Fiscal;
- 6.2.** Para fins de Habilitação Jurídica, será exigida a seguinte documentação:
- a) Cédula de identidade do representante legal da empresa;
 - b) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;
 - c) Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);
 - d) Certidão Negativa de Recuperação Judicial e Falência emitida pelo Poder Judiciária com jurisdição da matriz do proponente.
- 6.3.** Para fins de Qualificação Técnica, será exigida a seguinte documentação:
- a) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa os serviços objeto deste edital e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto do presente processo seletivo;
- 6.4.** Quanto à Regularidade Fiscal, será exigida a seguinte documentação:
- a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual de Goiás e Municipal do domicílio ou sede do proponente;
 - c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal.
 - d) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.
- 6.5.** Os documentos poderão ser apresentados em cópias sem autenticação, podendo a Comissão de Processo Seletivo solicitar, a qualquer tempo, documentos originais ou em cópias autenticadas;
- 6.6.** A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos no dia e hora acima citados, ou ainda a apresentação de documentos ou certidões vencidas, poderá ensejar a automática inabilitação do proponente.



7. DA PROPOSTA DE PREÇO

7.1. A proposta deverá ser apresentada nos termos exigidos neste Edital, redigida com clareza, em língua portuguesa, com prazo não inferior a 90 dias contados da data de apresentação, devendo ainda necessariamente:

- a) Ser apresentada em arquivo PDF devidamente assinado;
- b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência (Anexo I), com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
- c) Conter as especificações técnicas dos serviços e eventuais equipamentos de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;
- d) Deverá ser apresentada proposta única para todas as unidades, conforme modelo de planilha de preços do Anexo II, sendo vedada a apresentação de preços de forma individualizada por unidade;
- e) As propostas de preços que divergirem do modelo do Anexo II serão desclassificadas.

7.2. A Proposta deverá conter ainda a identificação da empresa proponente, com a indicação do:

- a) Nome empresarial;
- b) CNPJ;
- c) Endereço completo, inclusive CEP;
- d) Telefone;
- e) Endereço eletrônico.
- f) Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;
- g) Quaisquer outras informações afins, imprescindíveis para a correta análise da proposta;

7.3. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

8. DO JULGAMENTO E ANÁLISE

8.1. Serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.

8.2. Serão desclassificadas as propostas de preços:

- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
- b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados neste Edital;



- c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, entendendo como inexequível proposta com valor inferior à 30% da segunda menor proposta apresentada;
- 8.3.** Será considerado “melhor preço” proposto àquele que resultar no menor valor GLOBAL para execução dos serviços ora selecionados, observadas, inclusive, a melhor técnica proposta;
- 8.4.** O IGH se reserva ao direito de realizar, se necessário, eventual negociação para obtenção de condições mais vantajosas, junto às empresas classificadas, a qual será enviada ao e-mail constante da proposta apresentada;
- 8.5.** A obtenção de propostas substitutivas mais vantajosas importará na obrigatoriedade de sua apresentação escrita e assinada pelo Proponente, não cabendo qualquer direito de reclamação às demais proponentes.

9. DA PUBLICAÇÃO DO RESULTADO

- 9.1.** O IGH publicará somente em seu website institucional o resultado do processo seletivo, na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente.

10. DO PRAZO PARA RECURSO

- 10.1.** Após a publicação de resultado, será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso escrito e encaminhado para o e-mail processoseletivo@igh.org.br, contendo a qualificação das partes e razões recursais, sendo este julgado pela Comissão de Processo Seletivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, e publicada na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente.

11. DO CONTRATO

- 11.1.** As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços INDIVIDUALIZADO COM CADA UNIDADE, do qual fará parte, independentemente de transcrição, do presente Edital, seus anexos e a proposta do proponente vencedor, no que couber, conforme anexo III;



- 11.2. O preço global ofertado e homologado poderá ser dividido entre as 3 unidades administradas pelo IGH (HMI, HUAPA, MNSL), conforme disposto na Portaria INTERSECRETARIAL – SES/AGR/CGE Nº 01, de 3 de novembro de 2014.
- 11.3. O rateio do preço global, atualmente, e conforme os repasses de cada unidade, será na seguinte proporção: HMI – 64%; HUAPA – 25%; MNSL 11%, podendo variar no decorrer do contrato, em razão de eventual alteração dos repasses para cada unidade, o que deverá ser comunicado à empresa vencedora do processo seletivo.
- 11.4. Após a homologação do resultado final do processo seletivo, o proponente vencedor será convocado por escrito, para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual;

12. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 12.1. É assegurado ao IGH o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, o presente processo seletivo emergencial, dando ciência aos proponentes, mediante publicação na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente;
- 12.2. É facultado ao IGH, em qualquer fase do presente processo seletivo emergencial, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo;
- 12.3. As decisões referentes a este processo seletivo emergencial deverão ser comunicadas aos proponentes mediante publicação na aba correspondente ao processo seletivo emergencial da unidade correspondente, ou por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento, principalmente mediante o e-mail informado na proposta;
- 12.4. O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o processo seletivo emergencial, sem justificativa, e sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.
- 12.5. Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo Instituto de Gestão e Humanização – IGH.

Goiás, 10 de setembro de 2020.

Comissão de Processo Seletivo

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

7

TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO 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 Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – HEMNSL.

DOS SERVIÇOS:

Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados (pela alta direção).

A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, recebimento, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, assim envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápios, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências das unidades da CONTRATANTE, referente a cada unidade, à exceção da Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL, que deverá ter os serviços de confeccionamento nas dependências do Hospital Materno Infantil - HMI, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.

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 da vigilância sanitária.

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;
- Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" 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 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;
- Expedição, transporte, 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, 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 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, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista com registro no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- 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 deverão ser supervisionados 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 alterações ou adaptações, visando 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, atendimento adequado;

- As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados (self service quente e frio);
- As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal 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 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 nos 3 (três) primeiros meses da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE e atualizado anualmente ou conforme demanda.;

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

Executar e prestar os serviços nas dependências dos hospitais, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

Caso as unidades não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária;

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 do deste Termo de Referência;

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

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;

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

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;

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;

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

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

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;

Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosa, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade.

Nos casos de fornecimento de dietas enterais e fórmulas lácticas, garantir controle de qualidade na manipulação e distribuição;

Fazer controles de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos;

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

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

Encarregar-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;

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

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmara fria, geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);

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 nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA;

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial dos hospitais;

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

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA);

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

Pela higienização, identificação conforme política de identificação da CONTRATANTE e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições;

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;

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

É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

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

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

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;

É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes da CONTRATANTE;

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 nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

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

Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

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

As unidades que recebem refeições transportadas, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água e do gelo utilizados no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água;

Entregar porções de todas as refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo ou que não estiverem adequados de acordo com as exigências do cardápio pela CONTRATANTE;

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

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do hospital;

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 nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

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 nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;

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 pelos hospitais, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*;

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;

Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelos hospitais dentro dos horários de distribuição de refeições para garantia da qualidade microbiológica;

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

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

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;

Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;
Disponibilizar balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos

Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados aprovadas pela SCIH dos hospitais da CONTRATANTE;

Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), 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 dos hospitais da CONTRATANTE;

Fornecer diluidores para os produtos químicos;

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras;

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

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;

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

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;

Limpeza periódica da caixa de gordura;

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

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.

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

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

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

Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários;

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;

Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento dos hospitais onde serão prestados os Serviços;

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

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);

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;

A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

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

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, necessários a execução dos serviços;

Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

Afastar imediatamente das dependências dos hospitais qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

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

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

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;

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

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;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

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

Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.

A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é OBRIGATÓRIA para os hospitais que dispõem de pavilhões asilares.

Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS N.º. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N.º. 6/99, de 10/03/99.

O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível;

O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 ° C por no máximo 6 horas, segundo Resolução n.º. 216, 15/09/0

Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n.º. CVS - 15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N.º. 6/99, de 10/03/99;

Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas

inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS -15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99.

Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados com material de isopor com quatro divisórias e sopeira retangular com capacidade para 600 ml de isopor revestido com filme plástico.

A sobremesa deve ser servida separadamente em material que atenda o per capita em pote descartável com tampa que garanta vedação.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA

A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.

Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelos hospitais;

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência

Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

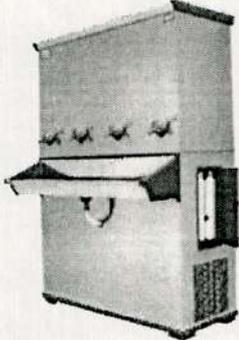
Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

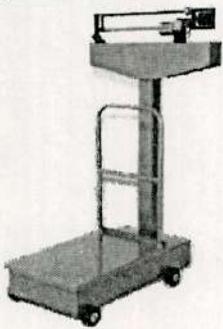
29	<ul style="list-style-type: none"> _ Painel de comando embutido com teclas de programação, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programação o tempo de cozimento. _ Dimensões: 104,6x207x148,5 cm _ Iluminação interna com proteção de vidro resistente a alta temperatura e choques térmicos _ Potência: 1,3 KW – 1,5 KW 	1	Unid	Preparo de Massas
30	<p>Forno Industrial aço inoxidável:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Forno Turbo a gás Temperatura até 250°C; _ Fabricado em aço carbono SAE 1020, pintado internamente em alumínio (atóxico), acabamento externo em aço inoxidável _ Capacidade de 8 esteiras (assadeira) <ul style="list-style-type: none"> _ Painel de comando embutido com teclas de programação, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programação o tempo de cozimento. _ Dimensões: 104,6x207x148,5 cm _ Iluminação interna com proteção de vidro resistente a alta temperatura e choques térmicos _ Potência: 1,3 KW – 1,5 KW 	1	Unid	Prep. Dietas especiais

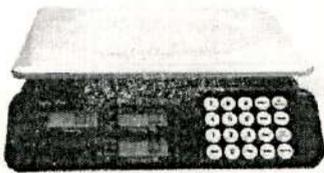
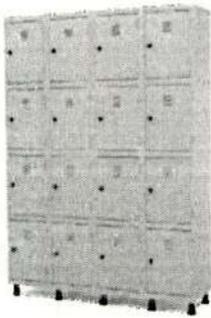
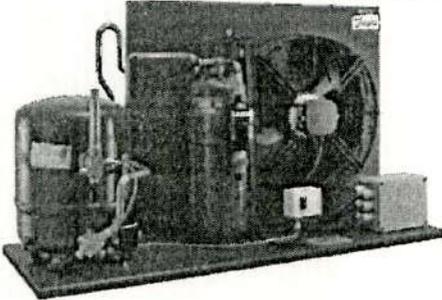
Itens 29 e 30: Modelo ilustrativo

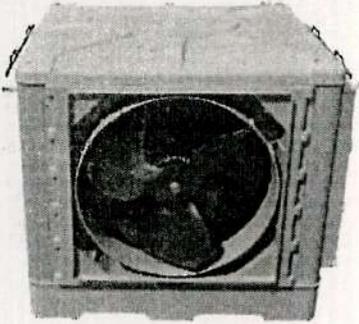


31	<p>Mesa inox: Mesa em aço inoxidável 304 – Chapa 16 (1,5mm) Polido, com reforço ômega resistência de 100kg , estrutura tubular sapatas de encaixe e niveladoras de 4cm em polipropileno rígido - medida:(base 1,0 x 0,60m) altura 90cm em atendimento a NR-17 de Ergonomia do Ministério do Trabalho</p>	1	Unid	Preparo de Massas
32	<p>Chapa bifeteira a gás:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Medida: 1,50 m (comprimento) x 0,51m (profundidade) suporte tubular reforçado em aço inoxidável 304 para altura de trabalho de 90cm em atendimento a NR-17 de Ergonomia do Ministério do Trabalho e pés niveladores ajustáveis de 4cm em polipropileno rígido _ 5 queimadores no mínimo em alumínio _ Chapa para fritura dobrada em aço SAE 1020 de 10,0mm mínimo _ Estrutura externa em aço inox 430 _ Gaveta de gordura independente _ Potência (BTU/H):75.000 mínimo 	1	Unid	Preparo de Carnes
33	<p>Fogão industrial aço inox:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Fogão industrial em aço inoxidável AISI 430 _ 8 bocas baixa e alta pressão e queimador duplo grande e tubulação bilateral _ Queimador duplo grande Dim.Int. 115Mm – Diam.Ext 230mm _ Grelha de ferro fundido 40x40 0,90mm mínimo _ Medida: Comp.192cm/Prof.Total c/ tubulação 118cm / Alt. 80cm _ Registro borboleta e gás GLP 	2	Unid	Dietas normais

	<p>_ Com pé de proteção ou sapatas de encaixe e niveladoras de 4cm em polipropileno rígido</p>			
34	<p>Mesa buffet self service: 8 cubas Inox _ 8 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Tampa das cubas 100% em aço inoxidável 304 _ Corpo e banho-maria em aço inoxidável 304 _ Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso _ Temperatura de aquecimento controlada por termostato de 20 °C à 80 °C _ Terminal equipotencial e botão termostato _ Led indicativo de termostato _ Dimensões mínimas:(LxAxC) 68x129x145cm</p>	1	Unid	Refeitório
35	<p>Mesa buffet self service: 4 cubas Inox para frios _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Mesa fria para salada e seu resfriamento e conservação através de gelo-X _ Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso _ Cobertura de vidro curvo inteiro de 4mm, aumentando a visibilidade e higiene. _ Dimensões mínimas: (LxAxC) 60x135x110cm</p>	1	Unid	Refeitório
36	<p>Bebedouro industrial: Inox 200 litros _ Bebedouro Industrial em aço inoxidável 304 – material atóxico _ 4 Torneiras cromadas, sendo uma torneira de pressão com o filtro incluso no motor _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Potência mínima 305,0W / 220V _ Capacidade de 200 litros no reservatório _ Aparador de água frontal em chapa de aço inox com dreno _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Isolamento térmico injetado em poliuretano expandido _ Serpentina interna em aço inox 304</p> <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Refeitório
37	<p>Ar condicionado Split 12.000 btus: _ Split 12.000 BTUs – 4 modos de operação – cor: branco _ Classificação "A" - INMETRO _ Serpentina em cobre, Compressor Rotativo, Condensador Vertical , Gás Refrigerante R410a</p>	1	Unid	Sala de nutriçionista

37	<ul style="list-style-type: none"> _ Com filtro de proteção ativo, Controle de temperatura, painel eletrônico, Funções: Sleep / Timer/Turbo _ Vazão de Ar: 500m3/h _ Frequência (Hz): 60 / Nível de Ruído Unidade Interna/Externa: 44dB / 57 dB 	1	Unid	Sala da nutricionista
38	<p>Ar condicionado Split 12.000 btus:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Split 12.000 BTUs – 4 modos de operação – cor: branco _ Classificação "A" - INMETRO _ Serpentina em cobre, Compressor Rotativo, Condensador Vertical , Gás Refrigerante R410a _ Com filtro de proteção ativo, Controle de temperatura, painel eletrônico, Funções: Sleep / Timer/Turbo _ Vazão de Ar: 500m3/h _ Frequência (Hz): 60 / Nível de Ruído Unidade Interna/Externa: 44dB / 57 dB 	2	Unid	Dormitórios 1 e 2
39	<p>Refresqueira Industrial Inox 100 litros:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Refresqueira Industrial de um sabor – Certificado pelo INMETRO _ Compressor para refrigeração silencioso e de alto rendimento _ Termostato de temperatura regulável de 4° a 15°C _ Gabinete e tampa em aço inox escovados _ Reservatório cilíndrico em aço inox _ Eletrobomba para movimentação do líquido _ Mínimo 3 torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido _ Isolamento térmico em poliuretano expandido _ Pingadeiras injetadas em plástico, removíveis, que facilitam a limpeza _ Rodizio giratório em inox 304 _ Gás refrigerante R134a 	1	Unid	Refeitório
40	<p>Balança mecânica de 300kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Balança mecânica com plataforma em aço carbono SAE 1020 e coluna em aço carbono SAE 1020 tubular 78cm no mínimo - com pintura industrial martelada _ Capacidade : 300kg / Divisão:100g _ Composto de contra peso, cursor grande, cursor pequeno e régua em alumínio uma para medir unidade e a outra para medir dezenas medindo 27x7,5x53cm _ Rodas de ferro para movimentação e arco para apoio de carga flexível _ Dimensões mínimas plataforma: (AxLxP) 17x41x57cm _ Dimensões mínimas balança: (AxLxP) 119x41x76cm <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Recep. Alimentos
41	<p>Balança digital de 30kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Balança digital de 30kg de alta precisão e dupla escala 220V _ Prato (bandeja) em aço inoxidável _ Certificada pelo IPEM e INMETRO _ Função tara / auto-desligamento _ Teclado em manta selada _ Bateria interna e recarregável, mínimo 160h de autonomia _ Precisão: 5g de 0kg até 15g / 10g de 15kg até 30kg _ Visor: 6 displays LCD (3 frontais e 3 traseiros) 	1	Unid	Recep. Alimentos

	<p>Modelo ilustrativo:</p> 			
42	<p>Armário Roupeiro de aço 16 portas:</p> <p>_ Roupeiro de aço 16 portas com Pitão para cadeado</p> <p>_ Pintura eletrostática a pó ante ferrugem e oxidação cor: cinza ou branco</p> <p>_ Medida mínima: altura 1930mm/ larg.1380 mm/ profundidade 400mm</p> <p>_ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO</p> <p>Modelo ilustrativo:</p> 	5	Unid	Vestiários 1 e 2
43	<p>Dispenser porta copos: Dispensador redondo em aço inox para copos descartáveis 200 ml – Tubo e tampa confeccionados em aço inoxidável AISI 430 – Possuir garras na base para ajuste da saída do copo e duas pequenas abas para fixação na parede – Capacidade: 100 unidades de copos de 200ml</p>	1	Unid	Refeitório
44	<p>Dispenser porta copos: Dispensador redondo em aço inox para copos descartáveis 200 ml – Tubo e tampa confeccionados em aço inoxidável AISI 430 – Possuir garras na base para ajuste da saída do copo e duas pequenas abas para fixação na parede – Capacidade: 100 unidades de copos de 200ml</p>	1	Unid	Circulação 2
45	<p>Compressor 380V 60Hz 3Ph LRA 72A RLA 12,4A, Modelo: OP-HJM064D0V - Código: 115F0044- Código elétrico: NQV-Serial: JF 18 0330070- Ventilador: 230V 50-60Hz 1Ph FLA2.6A - MCA: 21A-Teste: LP(BP): 174 psi HP(AP): 331psi- Refrigerante: R22- Óleo Tipo: Mineral- Diagrama Elétrico: 191U032407</p> <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Câmara fria

46	<p>Climatizador Evaporativo Light-20L/ Vazão de ar: 18.000 m3/h/ Consumo elétrico:1.500W/ Dimensões: 108x 108 x 95 cm (AxLxP)/ Peso: 50 kg/ Área máxima climatizada: 100 a 250 m2/ Consumo de água: 10 a 48 l/h Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Cozinha
----	--	---	------	---------



Salvador, 11 de setembro de 2020.

Ref.: Edital do Processo Seletivo Emergencial 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL (Processo seletivo objetivando a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** em prol do Instituto de Gestão e Humanização – IGH, pessoa jurídica de direito privado, Organização Social em Saúde, atual gestora do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**)

1 - Considerações iniciais:

Compulsando os documentos que instruem o presente procedimento seletivo emergencial, tendo sido os ditames do manual de compras e contratação, e findo o prazo constante em edital para apresentação de propostas, depreende-se que 02 (duas) Proponentes apresentaram proposta, quais sejam:

- **Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda., CNPJ 03.160.100/0007-69**
- **Lacerda Alimentação Ltda., CNPJ 00.101.401/0001-38**

2 - Análise de requisitos:

Seguem abaixo análise da documentação carreada pelas Proponentes:

66

- **Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda., CNPJ
03.160.100/0007-69**

Da análise da proposta apresentada verifica-se a tempestividade da Proponente, seguindo-se à análise e emissão do parecer técnico, conforme considerações abaixo delineadas.

Compulsando os autos depreende-se que a Proponente satisfaz os itens 2; 3 e 4 do edital.

Passamos a verificar o cumprimento dos requisitos necessários à Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Regularidade Fiscal - (ITEM 5), bem como Viabilidade Econômica da proposta:

A – Habilitação Jurídica: Foram apresentados todos os documentos exigidos em item 5.2, conforme documentos constantes nos autos.

B – Qualificação Técnica: Foram apresentados todos os documentos exigidos no item 5.3, conforme documentos constante dos autos.

C – Regularidade fiscal: Foram apresentados todos os documentos exigidos em item 5.4, conforme documentos constantes nos autos.

Cumpra-se ressaltar que toda documentação fora entregue através de envio eletrônico (e-mail), conforme determinado no edital.

D – Viabilidade Econômica: no item referente à viabilidade econômica da proposta, verifica-se que cumpriu o quanto estabelecido no edital do processo seletivo, apresentando valores compatíveis com o valor de mercado.

Diante tudo o quanto exposto, entendemos pela habilitação da Proponente.



- **Lacerda Alimentação Ltda., CNPJ 00.101.401/0001-38**

Da análise da proposta apresentada verifica-se a tempestividade da Proponente, seguindo-se à análise e emissão do parecer técnico, conforme considerações abaixo delineadas.

Compulsando os autos depreende-se que a Proponente satisfaz os itens 2; 3 e 4 do edital.

Passamos a verificar o cumprimento dos requisitos necessários à Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Regularidade Fiscal - (ITEM 5), bem como Viabilidade Econômica da proposta:

A – Habilitação Jurídica: Foram apresentados todos os documentos exigidos em item 5.2, conforme documentos constantes nos autos.

B – Qualificação Técnica: Foram apresentados todos os documentos exigidos em item 5.3, conforme documentos constantes nos autos.

C – Regularidade fiscal: Foram apresentados todos os documentos exigidos em item 5.4, conforme documentos constantes nos autos.

Cumpre-se ressaltar que toda documentação fora entregue através de envio eletrônico (e-mail), conforme determinado no edital.

D – Viabilidade Econômica: no item referente à viabilidade econômica da proposta, verifica-se que cumpriu o quanto estabelecido no edital do processo seletivo, apresentando valores compatíveis com o valor de mercado.

Diante tudo o quanto exposto, entendemos pela habilitação da Proponente.

Conclusão

Por intermédio da Comissão de Processo Seletivo, designada pelo Superintendente do Instituto de Gestão e Humanização, responsável pela

68



gestão do Hospital Materno Infantil – HMI, Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia – HUAPA e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes - MNSL, consoante termos dos contratos de Gestão, em vista análise dos autos do processo seletivo nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL, vem **HABILITAR** as proponentes **Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda.**, CNPJ **03.160.100/0007-69** e **Lacerda Alimentação Ltda.**, CNPJ **00.101.401/0001-38**; conforme fundamentação supra, que aqui vale como se estivesse integralmente transcrita, e, tendo apresentado menor preço, com preço dentro da média de mercado, declarar vencedora, a Proponente **Lacerda Alimentação Ltda.**, CNPJ **00.101.401/0001-38**. Deste modo, encaminhe os autos para o setor de contratos para a confecção de minuta para celebração de contrato com a empresa vencedora. Proceda-se com as devidas publicações.


Adriano Muricy

Comissão de Processo Seletivo IGH

**Ao Instituto de Gestão e Humanização IGH - PROCESSO SELETIVO Nº
001/2020 - IGH/GO/EMERGENCIAL - E-mail 01**

1 mensagem

Gustavo Henrique - Lacerda Alimentação <gustavo@lacerdaalimentacao.com.br> 11 de setembro de 2020 14:54
Para: processoseletivo@igh.org.br

A/C:

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

Comissão de Processo Seletivo

Boa tarde.

Segue em anexo os documentos referente ao processo seletivo emergencial Nº 001/2020.

Att.,



GUSTAVO HENRIQUE
DIRETOR COMERCIAL
31 99277 3862

www.lacerdaalimentacao.com.br
Rua Coronel Marcondes, 437 - Inconfidentes - Contagem - MG
Tel.: 31 3411 1520 / 31 3362 5760

12 anexos

-  **05 - Atestado de Responsabilidade Técnica RT CRN Junia Lacerda Filial.pdf**
95K
-  **05 - Atestado Hospital Karalty AGO 2019.pdf**
1009K
-  **05 - Atestado IGH SET 2019.pdf**
1138K
-  **05 - Atestado Prefeitura de Contagem AGO 2019.pdf**
827K
-  **05 - Atestado Prefeitura de Contagem JAN 2019 II.pdf**
806K
-  **05 - Atestado Prefeitura de Contagem JAN 2019.pdf**
844K
-  **01 - CNH Gustavo Henrique Lara Lacerda JUL 2020.pdf**
751K
-  **02 - 10 a Alteração_Lacerda Alimentação - Registrada.pdf**
1315K

70

 **03 - Cartão CNPJ Lacerda Filial.pdf**
76K

 **03 - Cartão CNPJ Lacerda Matriz.pdf**
81K

 **04 - Certidão Falencia e Concordata Lacerda Filial Comarca Contagem SET 2020.pdf**
205K

 **04 - Certidão Falencia e Concordata Lacerda Matriz Comarca Contagem SET 2020.pdf**
205K

71

**Ao Instituto de Gestão e Humanização IGH - PROCESSO SELETIVO Nº
001/2020 - IGH/GO/EMERGENCIAL - E-mail 02**

2 mensagens

Gustavo Henrique - Lacerda Alimentação <gustavo@lacerdaalimentacao.com.br> 11 de setembro de 2020 14:56
Para: processoseletivo@igh.org.br

A/C:

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

Comissão de Processo Seletivo

Boa tarde.

Segue em anexo os documentos referente ao processo seletivo emergencial Nº 001/2020.

Att.,



GUSTAVO HENRIQUE
DIRETOR COMERCIAL
31 99277 3862

www.lacerdaalimentacao.com.br
Rua Coronel Marcondes, 437 - Inconfidentes - Contagem - MG
Tel.: 31 3411 1520 / 31 3362 5760

26 anexos



13 - CRN e CNH.jpg
497K



 **07 - Comprovante de Cadastro Municipal Contagem Filial.pdf**
343K

 **07 - Comprovante de Cadastro Municipal Contagem Matriz.pdf**
351K

 **08 - Certidão Lacerda Receita Federal Matriz e Filial até 06 10 2020.pdf**
102K

 **09 - Certidão Negativa Estadual MG Filial 0002 19.pdf**
90K

-  **09 - Certidão Negativa Estadual MG Matriz 0001 38.pdf**
90K
-  **09 - LACERDA - Certidão Negativa - Secretaria da Fazenda - Goiás FILIAL.pdf**
87K
-  **09 - LACERDA - Certidão Negativa - Secretaria da Fazenda - Goiás MATRIZ.pdf**
87K
-  **10 - Certidão Lacerda Municipal Contagem Filial Cadastro.pdf**
77K
-  **10 - Certidão Lacerda Municipal Contagem Filial Contribuinte.pdf**
105K
-  **10 - Certidão Lacerda Municipal Contagem Matriz Cadastro.pdf**
81K
-  **10 - Certidão Lacerda Municipal Contagem Matriz Contribuinte.pdf**
108K
-  **11 - Certidão Lacerda FGTS Filial.pdf**
76K
-  **11 - Certidão Lacerda FGTS Matriz.pdf**
76K
-  **12 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas Lacerda Matriz.pdf**
88K
-  **13 - CRN Profissional RT.pdf**
729K
-  **13 - CRQ Lacerda Matriz e Filial JUL 2021.pdf**
114K
-  **14 - Alvara Loc e Func Lacerda Filial Validade 05 11 2023.pdf**
596K
-  **14 - Alvara Sanitario Lacerda Cozinha Central 12.11.2020.pdf**
637K
-  **14 - AVCB Corpo de Bombeiros.pdf**
780K
-  **06 - Atestado Prefeitura de Contagem MAR 2017.pdf**
841K
-  **06 - Atestado Prefeitura de Contagem SET 2017 II.pdf**
700K
-  **06 - Atestado Prefeitura de Contagem SET 2017.pdf**
772K
-  **07 - Comprovante de Cadastro ESTADO MG Filial.pdf**
15K
-  **07 - Comprovante de Cadastro ESTADO MG Matriz.pdf**
15K
-  **Proposta de Preços Processo Emergencial IGH GO.pdf**
200K

adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>

11 de setembro de 2020 15:04

Para: Gustavo Henrique - Lacerda Alimentação <gustavo@lacerdaalimentacao.com.br>

Cc: Processo Seletivo IGH <processoseletivo@igh.org.br>

emails recebidos

[Texto das mensagens anteriores oculto]

PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL 001/2020 IGH/GO/EMERGENCIAL

adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>

10 de setembro de 2020 18:50

Para: aline martinele <aline.martinele@igh.org.br>, gustavo@lacerdaalimentacao.com.br, kentis@kentis.com.br,
Sandro - Mais Sabor <sandro.pereira@maissabor.ind.br>, diretoria@verdall.com.br

Prezados,

Serve o presente e-mail para informar a abertura do processo seletivo emergencial n 001/2020 - IGH/GO /EMERGENCIAL - Alimentação e Nutrição.

Solicitamos o envio, conforme descrito no edital, com urgência, de proposta e documentos, a fim de suprir emergencialmente as unidades de saúde no escopo dos serviços indicados.

Atenciosamente,

Adriano Muricy
Comissão de Processo Seletivo

6 anexos

-  IGH GO - Alimentação e Nutrição - Anexo IV - Quantitativo.pdf
102K
-  IGH GO - Alimentação e Nutrição - Anexo II - proposta de preços.doc
168K
-  IGH GO - Alimentação e Nutrição - Anexo III - minuta contratual.pdf
206K
-  IGH GO - Alimentação e Nutrição - Anexo I - Termo de Referência.pdf
453K
-  IGH GO Emergencial - Alimentação e Nutrição.pdf
622K
-  IGH GO - Alimnetação e Nutrição - Anexo V - Equipamentos para Aquisição.pdf
3355K

**PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL Nº 001/2020 -
IGH/GO/EMERGENCIAL**

TIPO DE REFEIÇÃO	Quantidade Mensal - HMI	Quantidade Mensal - HUAPA	Quantidade Mensal - HEMNSL	Quantidade Total Mensal p/ Todas as Unidades	Valor Unitário p/ Todas as Unidades	Valor Total Mensal p/ Todas as Unidades	Valor Total do Contrato - 06 Meses p/ Todas as Unidades
DESEJUM NORMAL	9633	7613	3210	20456	R\$ 5,80	R\$ 118.644,80	R\$ 711.868,80
COLAÇÃO	1974	369	1468	3811	R\$ 4,80	R\$ 18.292,80	R\$ 109.756,80
ALMOÇO NORMAL	11159	7768	3271	22198	R\$ 19,10	R\$ 423.981,80	R\$ 2.543.890,80
LANCHE NORMAL	7634	4907	2010	14551	R\$ 5,60	R\$ 81.485,60	R\$ 488.913,60
JANTAR NORMAL	6440	4563	2019	13022	R\$ 18,80	R\$ 244.813,60	R\$ 1.468.881,60
CEIA NORMAL	2638	1713	1190	5541	R\$ 6,60	R\$ 36.570,60	R\$ 219.423,60
						R\$ 923.789,20	R\$ 5.542.735,20

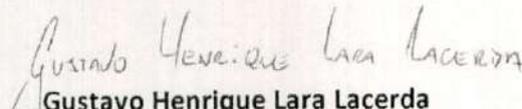
VALOR GLOBAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS: R\$ 5.542.735,20 (cinco milhões, quinhentos e quarenta e dois mil, setecentos e trinta e cinco reais e vinte centavos).

Declaro a expressa concordância com todos os termos deste edital e de seus anexos, considerando todos os elementos técnicos relacionados aos serviços e aos equipamentos necessários para o cumprimento do objeto da contratação, conforme termo de referência.

Declaro ainda que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 06 meses da apresentação da proposta.

Declaro por fim que a proposta supra possui caráter único para todas as unidades conforme item 7.1 alínea (d), do presente processo seletivo.

Contagem, 11 de setembro de 2020.


Gustavo Henrique Lara Lacerda
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38
gustavo@lacerdaalimentacao.com.br



18.212.084/0001-92
FUNDAÇÃO DE ASSISTÊNCIA
MÉDICA E DE URGÊNCIA DE
CONTAGEM
Av. Gal David Sarnoff, 3.113
Cidade Industrial
CEP: 32.210.110
CONTAGEM-MG

Secretaria de Saúde

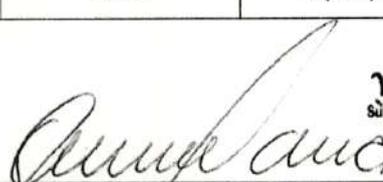


ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda - EPP, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial á Rua Coronel Marcondes, 437 - Inconfidentes - Contagem - MG, é nosso fornecedor de 500 refeições diárias (almoço) e 360 refeições diárias (jantar), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmiteix de alumínio nº 08, atendendo á um contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias com a Prefeitura Municipal de Contagem/MG - SMS - FMS., CNPJ: 18.715.508/0001-31., localizada á Praça Presidente Tancredo Neves, 200 - Bairro Camilo Alves, Contagem/MG., CEP: 32.186-440, aos servidores plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem, em todas as unidades de saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado á Av. João César de Oliveira, 3.883 - Bairro Cinco - Contagem/MG, conforme contrato administrativo Nº 273/2011/FMS, pregão presencial Nº 222/2011, sendo atestado o período de fornecimento entre 01/04/2016 e 31/03/2017. Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

<u>Nutricionista</u>	<u>CRN - 9ª Região</u>	<u>Início na Unidade</u>	<u>Término</u>
Isabella Cristina Vilella	13538	03/12/2012	-
Angélica Gomes Garcia	16369/P	01/09/2015	-
Lívia Marina A. de C. Coelho	15640	02/01/2017	-
Nathalia Neves Soares	2841	11/01/2016	09/12/2016

Contagem, 31 de março de 2017.


Vital Wagner de Faria
Superintendente Administrativo Financeiro
vital.faria@contagem.mg.gov.br

Vital Wagner de Faria
Superintendente Administrativo Financeiro
Matricula: 203590
Contagem-MG

76

BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG**

Registrado sob o nº 40 a pag. I do livro de registros.
Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E
QUITAÇÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Belo Horizonte 20 de abril de 2017

Presidente
Viviane Admus Nunes Paixão
CRN9 nº 6129

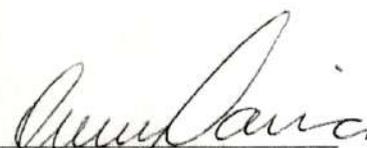


ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda - EPP, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial á Rua Coronel Marcondes, 437 – Inconfidentes – Contagem – MG, é nosso fornecedor de 500 refeições diárias (almoço) e 350 refeições diárias (jantar), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmitex de alumínio nº 08, atendendo á um contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias com a Prefeitura Municipal de Contagem/MG – SMS - FMS., CNPJ: 18.715.508/0001-31., localizada á Praça Presidente Tancredo Neves, 200 – Bairro Camilo Alves, Contagem/MG., CEP: 32.186-440, aos servidores plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem, em todas as unidades de saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado á Av. João César de Oliveira, 3.883 – Bairro Cinco – Contagem/MG, conforme contrato administrativo Nº 273/2011/FMS, pregão presencial Nº 222/2011, sendo atestado o período de fornecimento entre 01/04/2017 e 13/09/2017. Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

<u>Nutricionista</u>	<u>CRN – 9ª Região</u>	<u>Início na Unidade</u>	<u>Término</u>
Lívia Marina A. de C. Coelho	15640	02/01/2017	23/06/2017
Elaine Cristina Correa	16374	03/04/2017	30/07/2017
Cristiane de Fátima da Silva	6676	01/07/2017	-
Angélica Gomes Garcia	16369/P	01/09/2015	-
Luana Carolina Nascimento	14478	12/08/2017	-
Jaqueline de Paula	1134-T	23/08/2017	-

Contagem, 13 de setembro de 2017.


 Vital Wagner de Faria
 Superintendente Administrativo Financeiro
 vital.faria@contagem.mg.gov.br



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG**

Registrado sob o nº 146 a pag. 1 do livro de registros.
Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E
QUITTAÇÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem.



Belo Horizonte 06 de outubro de 2017

Elisa A. Dias e Álvares
Elisa A. Dias e Álvares
Presidente

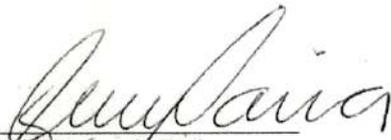


ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial á Rua Coronel Marcondes, 437 – Inconfidentes – Contagem – MG, é nosso fornecedor de 645 grandes refeições diárias (almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos e pediátricas: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmixes de alumínio, atendendo á um contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias com a Prefeitura Municipal de Contagem/MG – SMS - FMS., CNPJ: 18.715.508/0001-31., localizada á Praça Presidente Tancredo Neves, 200 – Bairro Camilo Alves, Contagem/MG., CEP: 32.186-440, aos servidores plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem, em todas as unidades de saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado á Av. João César de Oliveira, 3.883 – Bairro Cinco – Contagem/MG, conforme contrato administrativo Nº 017/2017, PAC Nº 072/2017, Dispensa Nº 049/2017, sendo atestado o período de fornecimento entre 05/04/2017 e 25/09/2017. Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

<i>Nutricionista</i>	<i>CRN – 9ª Região</i>	<i>Início na Unidade</i>	<i>Término</i>
Livia Marina A. de C. Coelho	15640	02/01/2017	23/06/2017
Elaine Cristina Correa	16374	03/04/2017	30/07/2017
Cristiane de Fátima da Silva	6676	01/07/2017	-
Angélica Gomes Garcia	16369/P	01/09/2015	-
Luana Carolina Nascimento	14478	12/08/2017	-
Jaqueline de Paula	1134-T	23/08/2017	-

Contagem, 25 de setembro de 2017.


 Vital Wagner de Faria
 Superintendente Administrativo Financeiro
 vital.faria@contagem.mg.gov.br



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG**



Registrado sob o nº 148 a pag. 1 do livro de registros.
Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E
QUITACÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Belo Horizonte 06 de outubro de 2017

Luiza A. Dias e Albores
Coord. Fiscalização
CRN9-3120
/1 Presidente

81



Secretaria de Estado de
Fazenda
de Minas Gerais

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL

DADOS CADASTRAIS

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.01-92 CPF/CNPJ: 00.101.401/0002-19
NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA
NOME FANTASIA:
CNAE PRINCIPAL / DESCRIÇÃO: 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
DESMEMBRAMENTO:
CNAE SECUNDÁRIA /
DESMEMBRAMENTO:
NATUREZA JURIDICA : SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA
REGIME DE RECOLHIMENTO : DEBITO E CREDITO CATEGORIA: Filial
DATA INSCRIÇÃO: 06/02/2009 MEI: não
SITUACAO INSCRIÇÃO: Ativo DATA DA SITUAÇÃO DA 06/02/2009

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

CEP: 32260350 UF: MINAS GERAIS
MUNICIPIO: CONTAGEM
DISTRITO / POVOADO:
BAIRRO: INCONFIDENTES
LOGRADOURO: RUA - CORONEL MARCONDES
NUMERO: 437
COMPLEMENTO DO CEP:
COMPLEMENTO:

EMITIDO EM

01/09/2020 07:27:05

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM			
CADASTRO MUNICIPAL DE PESSOA JURÍDICA			
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
DATA DE ABERTURA 06/06/2019	NÚMERO DE INSCRIÇÃO 72102263	CNPJ/CPF: 00.101.401/0001-38	Inscrição Estadual
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 109610000 - 0% - fabricação de alimentos e pratos prontos 109969999 - 0% - fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 331471901 - 14.01 4% - manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo 463719900 - 0% - comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 463970100 - 0% - comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 463970200 - 0% - comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 469150000 - 0% - comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios 469310000 - 0% - comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários 472969900 - 0% - comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente 532020200 - 26.01 5% - serviços de entrega rápida 561120301 - 0% - lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares com música ao vivo 562010100 - 0% - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 562010200 - 17.11 5% - serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 562010400 - 0% - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 773909900 - 3.01 0% - aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador 829979999 - 28.01 5% - outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente			
LOGRADOURO AVENI AV. GENERAL DAVID SARNOFF	NÚMERO 2368	COMPLEMENTO	
CEP 32210-110	BAIRRO/DISTRITO CIDADE INDUSTRIAL	MUNICÍPIO CONTAGEM	UF MG
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 31/08/2020		
SITUAÇÃO ESPECIAL ****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL ****		
DATA E HORÁRIO DE EMISSÃO 31/08/2020 17:23.			

www.informe.issqn.com.br

© 2002-2007 Informe - Inteligência Fiscal é fazer Acontecer. Todos os direitos reservados.
Para instalar a última versão do flash player necessária para navegação no site, Clique aqui.

85



Secretaria de Estado de
Fazenda
de Minas Gerais

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL

DADOS CADASTRAIS

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.00-10 CPF/CNPJ: 00.101.401/0001-38
NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA
NOME FANTASIA:
CNAE PRINCIPAL / DESCRIÇÃO: 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
DESMEMBRAMENTO:
CNAE SECUNDÁRIA / 1096-1/00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos
DESMEMBRAMENTO:
NATUREZA JURIDICA : SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA
REGIME DE RECOLHIMENTO : DEBITO E CREDITO CATEGORIA: Matriz
DATA INSCRIÇÃO: 16/11/1994 MEI: não
SITUACAO INSCRIÇÃO: Ativo DATA DA SITUAÇÃO DA

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

CEP: 32210110 UF: MINAS GERAIS
MUNICIPIO: CONTAGEM
DISTRITO / POVOADO:
BAIRRO: CIDADE INDUSTRIAL
LOGRADOURO: AVENIDA - GENERAL DAVID SARNOFF
NUMERO: 2368
COMPLEMENTO DO CEP:
COMPLEMENTO:

EMITIDO EM

31/08/2020 18:04:36

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM			
CADASTRO MUNICIPAL DE PESSOA JURÍDICA			
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
DATA DE ABERTURA 25/11/2002	NÚMERO DE INSCRIÇÃO 60707011	CNPJ/CPF: 00.101.401/0002-19	Inscrição Estadual
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA - EPP			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 562010100 - 0% - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas			
LOGRADOURO RUA CORONEL MARCONDES	NÚMERO 437	COMPLEMENTO	
CEP 32260-350	BAIRRO/DISTRITO INCONFIDENTES	MUNICÍPIO CONTAGEM	UF MG
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 17/03/2020	
SITUAÇÃO ESPECIAL ****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL ****	
DATA E HORÁRIO DE EMISSÃO 31/08/2020 17:24.			

www.informe.issqn.com.br

© 2002-2007 Informe - Inteligência Fiscal é fazer Acontecer. Todos os direitos reservados.
Para instalar a última versão do flash player necessária para navegação no site, Clique aqui.



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: LACERDA ALIMENTACAO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38

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 10:42:40 do dia 09/04/2020 <hora e data de Brasília>.

Válida até 06/10/2020.

Código de controle da certidão: **4455.D577.A10B.279B**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

86

		SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DE MINAS GERAIS	
CERTIDÃO DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS Negativa		CERTIDÃO EMITIDA EM: 05/07/2020	
		CERTIDÃO VALIDA ATÉ: 03/10/2020	
NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA			
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.01-92		CNPJ/CPF: 00.101.401/0002-19	SITUAÇÃO: Ativo
LOGRADOURO: RUA CORONEL MARCONDES		NÚMERO: 437	
COMPLEMENTO:	BAIRRO: INCONFIDENTES	CEP: 32260350	
DISTRITO/POVOADO:	MUNICÍPIO: CONTAGEM	UF: MG	
<p>Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:</p> <p>1. Não constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado;</p> <p>2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio, ou de partilha de bens na união estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCD, prevista no artigo 39 do Decreto 43.981/2005.</p> <p>Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.</p>			
IDENTIFICAÇÃO	NÚMERO DO PTA	DESCRIÇÃO	
A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais em www.fazenda.mg.gov.br => certidão de débitos tributários => certificar documentos			
CÓDIGO DE CONTROLE DE CERTIDÃO: 2020000407243994			

87

		SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DE MINAS GERAIS	
CERTIDÃO DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS Negativa		CERTIDÃO EMITIDA EM: 05/07/2020	
		CERTIDÃO VALIDA ATÉ: 03/10/2020	
NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA			
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.00-10		CNPJ/CPF: 00.101.401/0001-38	SITUAÇÃO: Ativo
LOGRADOURO: AVENIDA GENERAL DAVID SARNOFF		NÚMERO: 2368	
COMPLEMENTO:	BAIRRO: CIDADE INDUSTRIAL	CEP: 32210110	
DISTRITO/POVOADO:	MUNICÍPIO: CONTAGEM	UF: MG	
<p>Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:</p> <p>1. Não constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado;</p> <p>2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio, ou de partilha de bens na união estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCD, prevista no artigo 39 do Decreto 43.981/2005.</p> <p>Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.</p>			
IDENTIFICAÇÃO	NÚMERO DO PTA	DESCRIÇÃO	
A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais em www.fazenda.mg.gov.br => certidão de débitos tributários => certificar documentos			
CÓDIGO DE CONTROLE DE CERTIDÃO:2020000407243960			

88



**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 25402109

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:

CNPJ

VALIDA PARA O CNPJ INFORMADO NESTE DOCUMENTO

00.101.401/0002-19

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 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 endereço:

<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: 5.555.531.854.147

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 1 SETEMBRO DE 2020

HORA: 15:27:44:3



**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 25402088

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:

CNPJ

VALIDA PARA O CNPJ INFORMADO NESTE DOCUMENTO

00.101.401/0001-38

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 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 endereço:

<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: 5.555.558.597.544

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 1 SETEMBRO DE 2020

HORA: 15:26:6:2



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM / MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
SECRETARIA MUNICIPAL ADJUNTA DE RECEITA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A TRIBUTOS MUNICIPAIS
Cadastro mobiliário

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA - EPP

CPF/CNPJ: 00.101.401/0002-19

Ressalvado o direito de a Receita Municipal cobrar e inscrever dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal Adjunta da Receita e a inscrições em Dívida Ativa do Município para os cadastros abaixo listados:

Tipo de Cadastro	Numero do Cadastro
2	60707011-0

Legenda: TC = Tipo de cadastro: 1 - Imobiliário; 2 - Mobiliário; 3 - Anúncios

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet no endereço www.contagem.mg.gov.br

Dados da emissão da certidão

Número da certidão: 63411 2020
Data da emissão: 05/07/2020
Válida até: 03/10/2020
Controle de autenticidade: 622044948622044

Certidão emitida gratuitamente.

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



MUNICÍPIO DE CONTAGEM / MG

Secretaria Municipal de Fazenda

Secretaria Municipal Adjunta da Receita

Procuradoria da Fazenda Municipal

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS

Nome:

LACERDA ALIMENTACAO LTDA - EPP

CPF/CNPJ nº: 00.101.401/0002-19

Ressalvado o direito da Fazenda Municipal de cobrar e inscrever dividas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é **certificado** que não constam pendências em seu nome relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal Adjunta da Receita e a inscrições em Dívida Ativa junto à Procuradoria da Fazenda Municipal.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

Dados de emissão da certidão

Número da certidão.....: 63410
Data de emissão: 05/07/2020
Data de validade: 03/10/2020
Controle de autenticidade : 49593979049593

Observações:

1. A quitação de tributos devidos mensalmente e declarados na Declaração Anual de Simples Nacional (DASN) e no Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (PGDAS-D) pelos contribuintes optantes pelo Simples Nacional deverá ser comprovada mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

2. A quitação do ITBI nos casos de transmissão onerosa de bens imóveis ou de direitos sobre estes deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão específica para comprovação da quitação do imposto.

Certidão emitida gratuitamente através da internet no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM / MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
SECRETARIA MUNICIPAL ADJUNTA DE RECEITA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A TRIBUTOS MUNICIPAIS

Cadastro mobiliário

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

CPF/CNPJ: 00.101.401/0001-38

Ressalvado o direito de a Receita Municipal cobrar e inscrever dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal Adjunta da Receita e a inscrições em Dívida Ativa do Município para os cadastros abaixo listados:

Tipo de Cadastro	Numero do Cadastro
2	72102263-0

Legenda: TC = Tipo de cadastro: 1 - Imobiliário; 2 - Mobiliário; 5 - Anúncios

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet no endereço www.contagem.mg.gov.br

Dados da emissão da certidão

Número da certidão: 110612 2020
Data da emissão: 11/09/2020
Válida até: 10/12/2020
Controle de autenticidade: 636684074636684

Certidão emitida gratuitamente.

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



MUNICÍPIO DE CONTAGEM / MG

Secretaria Municipal de Fazenda

Secretaria Municipal Adjunta da Receita

Procuradoria da Fazenda Municipal

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

CPF/CNPJ nº: 00.101.401/0001-38

Ressalvado o direito da Fazenda Municipal de cobrar e inscrever dividas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é **certificado** que não constam pendências em seu nome relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal Adjunta da Receita e a inscrições em Dívida Ativa junto à Procuradoria da Fazenda Municipal.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

Dados de emissão da certidão

Número da certidão.....: 110616
Data de emissão: 11/09/2020
Data de validade: 10/12/2020
Controle de autenticidade : 494797700494797

Observações:

1. A quitação de tributos devidos mensalmente e declarados na Declaração Anual de Simples Nacional (DASN) e no Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (PGDAS-D) pelos contribuintes optantes pelo Simples Nacional deverá ser comprovada mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

2. A quitação do ITBI nos casos de transmissão onerosa de bens imóveis ou de direitos sobre estes deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão específica para comprovação da quitação do imposto.

Certidão emitida gratuitamente através da internet no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 00.101.401/0002-19

Razão Social: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

Endereço: R CORONEL MARCONDES 437 / INCONFIDENTES / CONTAGEM / MG /
32260-350

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

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

Validade: 09/09/2020 a 08/10/2020

Certificação Número: 2020090901004536345480

Informação obtida em 11/09/2020 11:21:16

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

95

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 00.101.401/0001-38
Razão Social: LACERDA ALIMENTACAO LTDA
Endereço: AV GENERAL DAVID SARNOFF 2368 / CIDADE INDUSTRIAL / CONTAGEM /
MG / 32210-110

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

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

Validade: 09/09/2020 a 08/10/2020

Certificação Número: 2020090901004536345480

Informação obtida em 11/09/2020 11:23:22

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

96



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 00.101.401/0001-38

Certidão n°: 7967537/2020

Expedição: 06/04/2020, às 18:50:26

Validade: 02/10/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que LACERDA ALIMENTACAO LTDA (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o n° 00.101.401/0001-38, 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 n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 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.



Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA

Avenida Anhangueira - 6749 - Bairro Setor Anhangueira

Goiânia (GO) - Fone: (048) 3374 5673 - e-mail: lucas.izai@maissabor.ind.br

CNPJ: 03.160.100/0007-69

PROPOSTA DE PREÇOS - HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA - (HUAPA)

PACIENTES / ACOMPANHANTES E COLABORADORES					
REFEIÇÕES	QUANTIDADE		VALOR		
	MENSAL	SEMESTRAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL SEMESTRAL
Desjejum	7.613	45.678	R\$ 7,70	R\$ 58.620,10	R\$ 274.068,00
Colação	369	2.214	R\$ 5,63	R\$ 2.077,47	R\$ 13.284,00
Almoço	7.768	46.608	R\$ 17,20	R\$ 133.609,60	R\$ 279.648,00
Lanche da Tarde	4.907	29.442	R\$ 7,70	R\$ 37.783,90	R\$ 176.652,00
Jantar	4.563	27.378	R\$ 17,20	R\$ 78.483,60	R\$ 164.268,00
Ceia	1.713	10.278	R\$ 7,70	R\$ 13.190,10	R\$ 61.668,00
	26.933	161.598		R\$ 323.764,77	R\$ 969.588,00
VALORES TOTAIS				R\$ 323.764,77	R\$ 969.588,00

ML



Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA

Avenida Anhanguera - 6749 - Bairro Setor Anhanguera
Goiânia (GO) - Fone: (048) 3374 5673 - e-mail: lucas.izair@maissabor.ind.br

CNPJ: 03.160.100/0007-69

PROPOSTA DE PREÇOS - HOSPITAL E MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES (HEMNSL)

PACIENTES / ACOMPANHANTES E COLABORADORES					
REFEIÇÕES	QUANTIDADE		VALOR		
	MENSAL	SEMESTRAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL SEMESTRAL
Desjejum	3.210	19.260	R\$ 7,70	R\$ 24.717,00	R\$ 115.560,00
Colação	1.468	8.808	R\$ 5,63	R\$ 8.264,84	R\$ 52.848,00
Almoço	3.272	19.632	R\$ 17,20	R\$ 56.278,40	R\$ 117.792,00
Lanche da Tarde	2.010	12.060	R\$ 7,70	R\$ 15.477,00	R\$ 72.360,00
Jantar	2.019	12.114	R\$ 17,20	R\$ 34.726,80	R\$ 72.684,00
Ceia	1.191	7.146	R\$ 7,70	R\$ 9.170,70	R\$ 42.876,00
	13.170	79.020		R\$ 148.634,74	R\$ 474.120,00
VALORES TOTAIS				R\$ 148.634,74	R\$ 474.120,00

41



Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA

Avenida Anhanguera - 6149 - Bairro Setor Anhanguera

Goiânia (GO) - Fone: (048) 3374.5675 - e-mail: lucas.izair@maissabor.ind.br

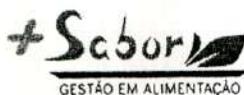
CNPJ: 03.160.103/0007-69

RESUMO DE VALORES

UNIDADE HOSPITALAR	VALOR MENSAL	VALOR SEMESTRAL
HOSPITAL MATERNO INFANTIL (HMI)	R\$ 467.084,92	R\$ 2.802.509,52
HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA - (HUAPA)	R\$ 323.764,77	R\$ 1.942.588,62
HOSPITAL E MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES (HEMNSL)	R\$ 148.634,74	R\$ 891.808,44
VALORES TOTAIS	R\$ 939.484,43	R\$ 5.636.906,58
VALORES TOTAIS	R\$ 939.484,43	R\$ 5.636.906,58

VALOR MENSAL: R\$ 939.484,43 (NOVECIENTOS E TRINTA E NOVE MIL QUATROCENTOS E OITENTA E QUATRO REAIS E QUARENTA E TRÊS CENTAVOS)

VALOR SEMESTRAL: R\$ 5.636.906,58 (CINCO MILHÕES SEISCENTOS E TRINTA E SEIS MIL NOVECENTOS E SEIS REAIS E CINQUENTA E OITO CENTAVOS)



MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Avenida Anhanguera nº 6479 – Setor Oeste – Goiânia/GO – CEP: 74.110-010
e-mail: pcesconetto@gmail.com – Fone: (62) 3212 2128 (48) 3257 5039 (48) 99624 6280

DA: MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA.

FONE: (62) 3212 2128 (48) 3257 5039

AO: INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO - IGH

COMISSÃO DE PROCESSO SELETIVO

PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL Nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL

DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO AO ITEM 7.2 f)

A empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA., signatária, inscrita no CNPJ sob o nº 03.160.100/0007-69, sediada em Goiânia / GO na Avenida Anhanguera nº 6479, por seu Representante Legal Sr. Lucas Panisson, portador da Carteira de Identidade nº 3.887.350 SSP/SC e do CPF nº 007.500.849-10, infra-assinado e para fins do processo seletivo nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL, declara ter total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos.

Goiânia, 11 de setembro de 2020.

Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda.

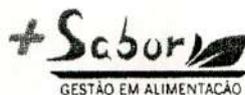
Lucas Panisson
Representante Legal

CI: 3.887.350 SSP/SC

CPF: 007.500.849-10

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Lucas Panisson
Representante Legal



MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Avenida Anhanguera nº 6479 – Setor Oeste – Goiânia/GO – CEP: 74.110-010
e-mail: pcesconetto@gmail.com – Fone: (62) 3212 2128 (48) 3257 5039 (48) 99624 6280

DA: MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA.

FONE: (62) 3212 2128 (48) 3257 5039

AO: INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO - IGH

COMISSÃO DE PROCESSO SELETIVO

PROCESSO SELETIVO EMERGENCIAL Nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL

DECLARAÇÃO

A empresa MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, signatária, inscrita no CNPJ sob o nº 03.160.100/0007-69, sediada em Goiânia / GO na Avenida Anhanguera nº 6479, por seu Representante Legal Sr. Lucas Panisson, portador da Carteira de Identidade nº 3.887.350 SSP/SC e do CPF nº 007.500.849-10, infra-assinado e para fins do processo seletivo nº 001/2020 – IGH/GO/EMERGENCIAL, declara, 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.

Goiânia, 11 de setembro de 2020.

Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda.

Lucas Panisson

Representante Legal

CI: 3.887.350 SSP/SC

CPF: 007.500.849-10

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Lucas Panisson
Representante Legal



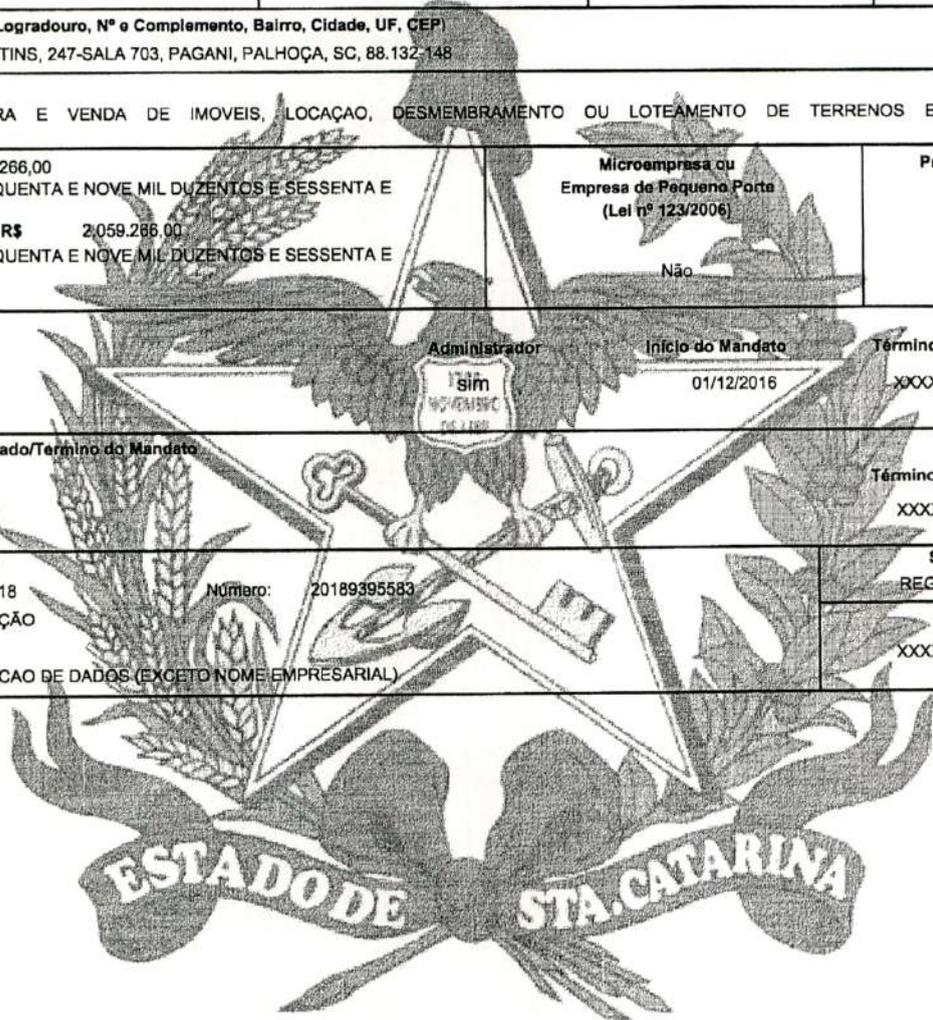
Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM
SECRETÁRIA DE ESTADO DO DESENV. ECONÔMICO SUSTENTÁVEL
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SANTA CATARINA - JUCESC

CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Página 1 de 1

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) 42 8 0031456-6	CNPJ 07.315.447/0001-07	Data de Arquivamento do Ato Constitutivo 01/12/2016	Data de Início de Atividade 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, LOCAÇÃO, 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) Não	Prazo de Duração Indeterminado	
Titular Nome/CPF LUCAS PANISSON 007.500.849-10	Administrador sim	Início do Mandato 01/12/2016	Término do Mandato XXXXXXXXXX
Administrador Nomeado/Término do Mandato Nome/CPF LUCAS PANISSON 007.500.849-10			Término do Mandato XXXXXXXXXX
Último Arquivamento Data: 09/04/2018 Ato: ALTERAÇÃO Evento(s): ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)			Situação REGISTRO ATIVO Status XXXXXXXXXXXXXX



Florianópolis - SC, sexta-feira, 21 de agosto de 2020

Eu,
Conferi e assino.

BLASCO BORGES BARCELLOS
Certisign - Autoridade Certificadora
Certificado pelo Instituto Nacional de Tecnologia de Informática



Presidência da República
Casa Civil

Documento Assinado Digitalmente 21/08/2020
Junta Comercial de Santa Catarina
CNPJ: 83.565.648.0001-32

146



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=AsaYQq4REsupFQMFdpafFkA&chave2=Ug9cwwsph_-ckGj5cvUIRA
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 00750089910-LUCAS PANISSON

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

28ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL

NIRE 42204914005

CNPJ 03.160.100/0001-73

A) BELLAGIO PARTICIPAÇÕES EIRELI, pessoa jurídica de responsabilidade limitada, devidamente registrada na JUCESC sob nº 42600314566, inscrita no CNPJ sob o n.º 07.315.447/0001-07, estabelecida na Rua Joci José Martins 247, Sala 703, Pagani, Palhoça – SC, CEP 88.132-148, neste ato representado por seu sócio administrador **LUCAS PANISSON**, brasileiro, natural de Videira – SC, nascido em 12/04/1981, maior, divorciado, empresário, inscrito no CPF sob o n.º 007.500.849-10, portador do Registro Geral n.º 3.887.350 emitido pela SSP/SC, com Carteira Nacional de Habilitação sob n.º 00727242540 emitida pelo Departamento Nacional de Transito do Brasil, residente e domiciliado na Rua João Bernadino da Rosa, 356, Casa 60, Pedra Branca, Palhoça, Santa Catarina, CEP: 88.137-010, e;

B) LUCAS PANISSON, brasileiro, natural de Videira – SC, nascido em 12/04/1981, maior, divorciado, empresário, inscrito no CPF sob o n.º 007.500.849-10, portador do registro geral n.º 3.887.350, emitida pelo SSP/SC com Carteira Nacional de Habilitação sob n.º 00727242540 emitida pelo Departamento Nacional de Transito do Brasil, residente e domiciliado à Rua João Bernadino da Rosa, 356, Casa 60, Pedra Branca, Palhoça, Santa Catarina, CEP: 88.137-010.

Únicos sócios da sociedade empresária limitada **MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 03.160.100/0001-73, estabelecida na Rua Adolfo Donato da Silva, S/N, Praia Comprida, na cidade de São José/SC, CEP 88.103-450, registrada na Junta Comercial de Santa Catarina sob nº 42204914005 em 30/08/2012, **RESOLVEM**, alterar, e consolidar o contrato social em conformidade com a Lei 10.406/02, nos seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA. A filial registrada na Junta Comercial do Estado de Santa Catarina sob NIRE nº 42901111231 e CNPJ nº 03.160.100/0004-16, passa a fazê-lo no seguinte endereço sito à RUA DOS CISNES, 325, SALA:04, PEDRA BRANCA, PALHOÇA, CEP: 88137300 SANTA CATARINA.

À vista das modificações ora ajustadas **CONSOLIDA-SE** o contrato social, com a seguinte redação.

Folha 1 de 8



Junta Comercial do Estado de Santa Catarina

Certifico o Registro em 25/08/2020

Arquivamento 20203328132 Protocolo 203328132 de 25/08/2020 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: 94640506446789

25/08/2020

yl

147

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 dos Cisnes, nº. 325, Sala 04, no bairro Pedra Branca, no município de Palhoça, no Estado de Santa Catarina, CEP: 88.137-300 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;

Filial HAG registrada na Junta Comercial do Estado de Goiás sob nº.42204914005 CNPJ nº. 03.160.100/0022-06, estabelecida na Avenida São Paulo, SN, Quadra 34-A, Lote 01, Sala 3D – Bairro Vila Brasília, no município de Aparecida de Goiânia no Estado de Goiás, CEP: 74.905-770.

Filial HCR registrado na Junta Comercial do Estado de Goiás, sob NIRE nº. 52901601376, inscrita no CNPJ nº. 03.160.100/0023-89, estabelecida na Avenida Vereador José Monteiro, nº. 1727, Anexo Cozinha, Bairro GRL Agrícola Jacirema, no município de Goiânia no Estado de Goiás, CEP: 74.653-245, e seu prazo de duração é indeterminado

Folha 2 de 8



Junta Comercial do Estado de Santa Catarina

Certifico o Registro em 25/08/2020

Arquivamento 20203328132 Protocolo 203328132 de 25/08/2020 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>

Canal de atendimento 94640506446789

25/08/2020

Handwritten signature

Filial HGE registrado na Junta Comercial do Estado de Goiás, sob NIRE nº. 21900585550, inscrita no CNPJ nº. 03.160.100//0024-60 na Rua São Pantaleão, sn, no Bairro Madre Deus no município de São Luiz, no Estado do Maranhão, 65015-615, e seu prazo de duração é indeterminado

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; comércio atacadista de gêneros alimentícios; serviços de alimentação para eventos; recepção, bufê; e serviços de alimentação privativos, serviços de locação e agenciamento de mão de obra para empresas Públicas e Privadas.

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 8ª: 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 9ª: 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.

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.

Folha 3 de 8



Junta Comercial do Estado de Santa Catarina

Certifico o Registro em 25/08/2020

Arquivamento 20203328132 Protocolo 203328132 de 25/08/2020 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>

Canal: 04640506446790

25/08/2020

Handwritten signature

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 conterà 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.

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

Folha 4 de 8



ML

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 invigilância, imperícia, disídia, 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 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).

Folha 5 de 8



Junta Comercial do Estado de Santa Catarina

Certifico o Registro em 25/08/2020

Arquivamento 20203328132 Protocolo 203328132 de 25/08/2020 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>

CL-...-1-04640606445790

25/08/2020

Handwritten signature

151

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.

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 possuem na sociedade ou então, serão destinados para futuro aumento de capital.

Folha 6 de 8



yl

152

CLÁUSULA 39ª: Igualmente, os prejuízos apurados, serão suportados pelos sócios proporcionalmente, ou permanecerão em reserva, em conta especial, para serem amortizados com lucros futuros.

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.

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.

Folha 7 de 8



Junta Comercial do Estado de Santa Catarina

Certifico o Registro em 25/08/2020

Arquivamento 20203328132 Protocolo 203328132 de 25/08/2020 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>

Channel: 94640506446789

25/08/2020

Handwritten signature

153

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, 06 de Agosto de 2020.

BELLAGIO PARTICIPAÇÕES EIRELI
representado por **LUCAS PANISSON**

LUCAS PANISSON

Folha 8 de 8



Junta Comercial do Estado de Santa Catarina
Certifico o Registro em 25/08/2020
Arquivamento 20203328132 Protocolo 203328132 de 25/08/2020 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>
Canal 94640506446789

25/08/2020

A handwritten signature in blue ink, appearing to be the initials 'MP'.

154



JUCESC
Junta Comercial do Estado de
SANTA CATARINA



203328132

TERMO DE AUTENTICACAO

NOME DA EMPRESA	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
PROTOCOLO	203328132 - 25/08/2020
ATO	002 - ALTERACAO
EVENO	024 - ALTERACAO DE FILIAL NA UF DA SEDE

MATRIZ

NIRE 42204914005
CNPJ 03.160.100/0001-73
CERTIFICO O REGISTRO EM 25/08/2020
SOB N: 20203328132

EVENTOS

051 - CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO ARQUIVAMENTO: 20203328132

FILIAIS NA UF

NIRE 42901111231
CNPJ 03.160.100/0004-16
ENDERECO: RUA DOS CISNES, PALHOCA - SC
EVENTO 024 - ALTERACAO DE FILIAL NA UF DA SEDE

REPRESENTANTES QUE ASSINARAM DIGITALMENTE

Cpf: 00750084910 - LUCAS PANISSON



Junta Comercial do Estado de Santa Catarina

Certifico o Registro em 25/08/2020

Arquivamento 20203328132 Protocolo 203328132 de 25/08/2020 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>

Canal de Atendimento 04640506446799

25/08/2020

10/09/2020



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 03.160.100/0007-69 FILIAL	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 27/04/2016	
NOME EMPRESARIAL MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) MAIS SABOR	PORTE 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 56.11-2-04 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento 56.11-2-01 - Restaurantes e similares 46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO AV ANHANGUERA	NÚMERO 6479	COMPLEMENTO *****	
CEP 74.110-010	BAIRRO/DISTRITO SETOR OESTE	MUNICÍPIO GOIANIA	UF GO
ENDEREÇO ELETRÔNICO DANIEL@MAISSABOR.IND.BR	TELEFONE (48) 3094-5511		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 27/04/2016		
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 10/09/2020 às 20:31:30 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

156

10/09/2020



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 03.160.100/0001-73 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 05/05/1999	
NOME EMPRESARIAL MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) MAIS SABOR	PORTE 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 78.10-8-00 - Seleção e agenciamento de mão-de-obra 78.20-5-00 - Locação de mão-de-obra temporária 82.99-7-99 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO R ADOLFO DONATO DA SILVA	NÚMERO SN	COMPLEMENTO *****	
CEP 88.103-450	BAIRRO/DISTRITO PRAIA COMPRIDA	MUNICÍPIO SAO JOSE	UF SC
ENDEREÇO ELETRÔNICO DANIEL@MAISSABOR.IND.BR	TELEFONE (48) 3374-5673/ (48) 3257-5039		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 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 10/09/2020 às 21:26:59 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

ML

157



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE GOIÁS
CERTIDÃO NEGATIVA DE AÇÕES CIVEIS
TODAS AS COMARCAS

N^o : **109596400334**

CERTIFICA que revendo os registros dos bancos de dados informatizados dos Sistemas de Primeiro Grau, do Poder Judiciário do Estado de Goiás, consultando ações cíveis em geral, ou seja, execuções, execuções patrimoniais, execuções fiscais, falências, concordatas, recuperação judicial e insolvência, em andamento, verifica-se que NADA CONSTA **contra**:

Requerente : MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

CNPJ : 03160100000769

- a) a presente certidão foi expedida gratuitamente através da internet pelo usuário do sistema;
- b) a informação do número do CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, pesquisados a razão social e o CNPJ como digitados, sendo que o destinatário deve conferir a razão social e a titularidade do número do CNPJ informado;**
- c) a autenticidade desta certidão deve ser confirmada no site do Tribunal de Justiça do Estado de Goiás no endereço <https://projudi.tigo.jus.br/CertidaoPublica>;
- d) não positivam a certidão as ações que correm em segredo de justiça e as ações que versam sobre processos de jurisdição voluntária;
- e) esta certidão refere-se ao período de 05/1996 até a presente data.
- f) qualquer rasura ou emenda invalidará a presente certidão.

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO : **109596400334**

Esta certidão não abrange os processos do Sistema Eletrônico de Execução Unificado - SEEU.

Certidão expedida em 10 de setembro de 2020, às 21:33:57
Tribunal de Justiça do Estado de Goiás - Corregedoria Geral da Justiça
Avenida Assis Chateaubriand n. 195 Setor Oeste CEP 74130-012
Data da última atualização do banco de dados: 10 de setembro de 2020



10/09/2020

0376463

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SANTA CATARINA
Comarca de São José

CERTIDÃO
FALÊNCIA, CONCORDATA E RECUPERAÇÃO JUDICIAL

CERTIDÃO Nº: 7692349

FOLHA: 1/1

À vista dos registros cíveis constantes nos sistemas de informática do Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina da Comarca de São José, com distribuição anterior à data de 09/09/2020, verificou-se NADA CONSTAR em nome de:

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, portador do CNPJ: 03.160.100/0001-73. *****

OBSERVAÇÕES:

- a) para a emissão desta certidão, foram considerados os normativos do Conselho Nacional de Justiça;
- b) os dados informados são de responsabilidade do solicitante e devem ser conferidos pelo interessado e/ou destinatário;
- c) a autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico <http://www.tjsc.jus.br/portal>, opção Certidões/Conferência de Certidão;
- d) para a Comarca da Capital, a pesquisa abrange os feitos em andamento do Foro Central, Eduardo Luz, Norte da Ilha, Fórum Bancário e Distrital do Continente;
- e) certidão é expedida em consonância com a Lei nº 11.101/2005, com a inclusão das classes extrajudiciais: 128 - Recuperação Extrajudicial e 20331 - Homologação de Recuperação Extrajudicial.

ATENÇÃO: A presente certidão é válida desde que apresentada juntamente com a respectiva certidão de registros cadastrados no sistema eproc, disponível através do endereço <https://certeproc1g.tjsc.jus.br>

Certifico finalmente que esta certidão é isenta de custas.

Esta certidão foi emitida pela internet e sua validade é de 60 dias.

São José, quinta-feira, 10 de setembro de 2020.

Handwritten signature

PEDIDO Nº: **0376463**

159



ESTADO DE SANTA CATARINA
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 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 Saúde 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 →

2º TABELIONATO DE
 NOTAS DA CAPITAL →

Andreia Guesser
 Andreia Guesser
 Gerente Administrativo/HRSL
 Hospital Regional Homero de
 Miranda Gomes Matrícula: 985484-3-01

2º TABELIONATO DE
 NOTAS DA CAPITAL →

Jânio Wagner Constante
 Jânio Wagner Constante
 Gerente Administrativo
 Instituto de Cardiologia de
 Santa Catarina

Jânio Wagner Constante
 Gerente de Administração
 Instituto de Cardiologia de SC,
 Matrícula 03512-13-4-54

RECONHECIMENTO DE
 * FIRMA NO VERSO
 CARTÓRIO →

Helen Lentz
 Nutricionista
 CRN: 3285

Serviço Notarial
 São José SC →

Helen Lentz
 Helen Lentz

Serviço Notarial
 São José SC →

Ticiano Regina Santos Maciel
 Ticiano Regina Santos Maciel
 Nutricionista (Fiscal de Contratos)
 Instituto de Nutrição do SC

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 :10/09/2020
- 21:29:39

IDENTIFICAÇÃO CONTRIBUINTE

CNPJ: INSCRIÇÃO ESTADUAL - CCE
03.160.100/0007- :
69 10.664.332-0

NOME EMPRESARIAL:
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

CONTRIBUINTE?
SIM

NOME FANTASIA:
MAIS SABOR

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO

LOGRADOURO:
AVENIDA ANHANGUERA

NÚMERO: QUADRA: LOTE: COMPLEMENTO:
6479

BAIRRO:
SETOR OESTE

MUNICÍPIO: GOIANIA **UF:** GO

CEP:
74110010

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

W

ATIVIDADE ECONÔMICA:

ATIVIDADE PRINCIPAL

5620101 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

ATIVIDADE SECUNDÁRIA

4637199 - COMÉRCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

5611201 - RESTAURANTES E SIMILARES

UNIDADE AUXILIAR:

CONDIÇÃO DE USO:

DATA FINAL DE CONTRATO:

REGIME DE APURAÇÃO:

NORMAL

SITUAÇÃO CADASTRAL VIGENTE:

ATIVO - HABILITADO

DATA DESTA

SITUAÇÃO

CADASTRAL:

21/06/2016

DATA DE CADASTRAMENTO:

21/06/2016

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: 10/09/2020 21:29:39

163

10/09/2020

Consulta Pública ao Cadastro - Estado de Goiás

Acessar cadastro de outro Estado - Nota
de esclarecimento ao contribuinte

ML

164



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUPERINTENDÊNCIA DA RECEITA
EXTRATO CADASTRAL

Nº Validador:
0723761842916-68

Data Emissão:
11/09/2020

Inscrição Estadual:
10664332-0

CNPJ:
03.160.100/0007-69

Nome Empresarial:
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Nome Fantasia:
MAIS SABOR

Endereço Estabelecimento:
AVENIDA ANHANGUERA, No. 6479, SETOR OESTE, GOIANIA - GO,
CEP 74110-010

Área:
600 m²

Atividade Econômica Principal:
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente
para empresas

Atividade(s) Econômica(s) Secundária(s):
5611-2/04 5611-2/01 4637-1/99

Titular/Sócio/Administrador:
LUCAS PANISSON 007.500.849-10

Titular/Sócio/Administrador:
BELLAGIO PARTICIPACOES LTDA 07.315.447/0001-07

Este Extrato contém as informações cadastrais do contribuinte, a
situação cadastral deverá ser certificada através de consulta no site
SEFAZ. <http://www.sefaz.go.gov>.

Assinatura do Contribuinte

ML

Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral**Contribuinte,**

Confira os dados de cadastro da Pessoa Jurídica e, existindo qualquer divergência, providencie junto à Secretaria de Estado da Fazenda a sua atualização cadastral.

 ESTADO DE SANTA CATARINA SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA CADASTRO DE CONTRIBUINTES DO ICMS		
CNPJ/CPF 03.160.100/0001-73	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	Início Atividade com ICMS 06/09/2012
INSCRIÇÃO ESTADUAL 256.824.789	NOME EMPRESARIAL MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA	
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) MAIS SABOR		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 5620101 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 5611201 - Restaurantes e similares 5611204 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento 8299799 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente 4637199 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 5620103 - Cantinas serviços de alimentação privativos 7810800 - Seleção e agenciamento de mão-de-obra 7820500 - Locação de mão-de-obra temporária 5611203 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 5620102 - Serviços de alimentação para eventos e recepções bufê		
CONTRIBUINTE CREDENCIADO/DISPENSADO A EMITIR OS SEGUINTE DOCUMENTOS ELETRÔNICOS - Credenciado a Emitir Nota Fiscal Eletrônica - NFe a partir de 06/09/2012 - Credenciado a Emitir Escrituração Fiscal Digital - EFD a partir de 01/01/2013		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 2062 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA		
LOGRADOURO RUA ADOLFO DONATO DA SILVA	NÚMERO S/N	COMPLEMENTO *****
CEP 88103-450	BAIRRO/DISTRITO PRAIA COMPRIDA	MUNICÍPIO SÃO JOSÉ
UF SC		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVO desde 06/09/2012		

Modelo aprovado pela Portaria SEF nº 375, de 26/08/2003.
Emitido em 10/09/2020 21:26:12 (data e hora de Brasília).



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA DE FINANÇAS
CADASTRO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS



DENOMINAÇÃO - LOCAL DAS ATIVIDADES
INSCRIÇÃO VALIDADE

SITUAÇÃO DO CADASTRO

4237129

11/09/2022

ATIVO

NOME OU RAZÃO SOCIAL
MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA
ENDEREÇO
AV ANHANGUERA NUM 6479 QD H0 LT AREA - SET OESTE

NOME DE FANTASIA
MAIS SABOR

INFORMAÇÕES GERAIS

NATUREZA JURÍDICA	ABERTURA	ÚLTIMO EVENTO	NATUREZA	ORIGEM	TRIB
SOCIEDADE EMP. LIMITADA	27/04/2016	24/01/2020	ALTERACAO	CONTRIBUINTE	ISS/T
ESCRITA CONTÁBIL	ESTIMATIVA	INCENTIVO/REGIME		ISENTO/IMUNE	
NAO				NAO	

IDENTIFICAÇÃO - PESSOA JURÍDICA

CNPJ	INSCRIÇÃO ESTADUAL	INSCRIÇÃO COMERCIAL	REGISTRO	NUM
03.160.100/0007-69		2010006818	JUCEG	3

ATIVIDADES EXECUTADAS

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
562010100	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
561120400	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento
561120100	Restaurantes e similares
463719900	Comercio atacadista especializado em outros produtos alimenticios nao especificados anteriormente

PESSOA FÍSICA RESPONSÁVEL PERANTE A PREFEITURA

NOME	CPF	ENDEREÇO
LUCAS PANISSON	00750084910	RUA JOAO BERNARDINO DA RO NUM 356

ASSUMO TOTAL RESPONSABILIDADE PELAS INFORMAÇÕES PRESTADAS

DATA INCLUSÃO	ÚLTIMA ALTERAÇÃO	N. PROCESSO
16/06/2016	24/01/2020	

EM 24/01/2020 EFETUOU ALTERACAO

DOCUMENTO NÃO VÁLIDO COMO ALVARÁ

Handwritten signature

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ
SECRETARIA DA RECEITA

Av. Acioni Souza Filho - Beira Mar SJ, 403 - Praia Comprida - São José - SC

N.º 004268/2020

ESPELHO DO CADASTRO ECONOMICO

CMC-DV	Contribuinte			
9011957-6	458502 - MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA			
CPF/CNPJ	Nome Fantasia			
03.160.100/0001-73	MAIS SABOR			
Endereço				
Rua ADOLFO DONATO DA SILVA, SN				
Bairro	Cep	Cidade	UF	
PRAIA COMPRIDA	88103450	São José	SC	
Data inicio	Requerimento	Área Ocupada	Enquadramento	Tipo Imposto
05/09/2012	17027/2012	460,0000	Lucro Presumido	Homologado
Atividades:		Atividades:		
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 ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE	
5611203	LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES	5620102	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ	
5620103	CANTINAS - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVA			

AUTENTICAÇÃO

Certifico que a presente fotocópia autêntica do documento original, de Palhoça-SC, 24/06/2020

Em testó da verdade

BEL OTÁVIO GUILHERME MARGARIDA
 Tabelião
 Rua Emília Matilides Crisemann
 Scheff, nº 277 - Centro
 Fone: (48) 3086-8500
 PALHOÇA - SANTA CATARINA
 Habição de Funcionamento das 9 às 18hs



CAMILA VIEIRA OLIVEIRA
 ESCRIVENTE NOTARIAL
 Selo(s) Digital(ia) de Fiscalização do tipo:
 NORMAL: FVW15539-1X0C
 Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br



Emolumentos: R\$ 4,00 - Selo(s): R\$2,80

Situação	Data	Requer.	Horário Esp.	Publicidade	Estabelecido
Início	05/09/2012	17027/2012	SIM	Não	Estabelecido
Contador	CRC				
515236 - DANIEL CARNIEL	SC039675/o-3				

Quadro Sócios/Responsáveis

Responsável:

504962 - LUCAS PANISSON

Sócios

504961 - BELLAGIO PARTICIPACOES EIRELI	07315447000107	95%
504962 - LUCAS PANISSON	00750084910	5%

Mario Schutz
 Atendente
 CAC - PMSJ

10/09/2020



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 20:46:46 do dia 10/09/2020 <hora e data de Brasília>.

Válida até 09/03/2021.

Código de controle da certidão: **2171.7449.B952.84A5**

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 25471445

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

CNPJ

03.160.100/0007-69

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 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: 5.555.382.574.563

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 10 SETEMBRO DE 2020

HORA: 20:41:31:9



**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 25471642

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 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: 5.555.555.932.148

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 10 SETEMBRO DE 2020

HORA: 21:16:55:4

171



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS

Nome (razão social): **MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA**
CNPJ/CPF: **03.160.100/0007-69**
(Solicitante sem inscrição no Cadastro de Contribuintes do ICMS/SC)

Esta certidão é válida para o número do CPF ou CNPJ informado pelo solicitante, que não consta da base de dados da Secretaria de Estado da Fazenda.

O nome e o CPF ou CNPJ informados pelo solicitante devem ser conferidos com a documentação pessoal do portador.

Ressalvando o direito da Fazenda Estadual de inscrever e cobrar as dívidas que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam, na presente data, pendências em nome do contribuinte acima identificado, relativas aos tributos, dívida ativa e demais débitos administrados pela Secretaria de Estado da Fazenda.

Dispositivo Legal:	Lei nº 3938/66, Art. 154
Número da certidão:	200140109975386
Data de emissão:	10/09/2020 21:18:59
Validade (Lei nº 3938/66, Art. 158, modificado pelo artigo 18 da Lei n 15.510/11.):	09/11/2020

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria de Estado da Fazenda na Internet, no endereço: <http://www.sef.sc.gov.br>

Este documento foi assinado digitalmente
Impresso em: 10/09/2020 21:18:59

172



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS

Nome (razão social): **MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA**
CNPJ/CPF: **03.160.100/0001-73**

Ressalvando o direito da Fazenda Estadual de inscrever e cobrar as dívidas que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam, na presente data, pendências em nome do contribuinte acima identificado, relativas aos tributos, dívida ativa e demais débitos administrados pela Secretaria de Estado da Fazenda.

Dispositivo Legal:	Lei nº 3938/66, Art. 154
Número da certidão:	200140106054433
Data de emissão:	01/09/2020 15:04:50
Validade (Lei nº 3938/66, Art. 158, modificado pelo artigo 18 da Lei n 15.510/11.):	31/10/2020

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria de Estado da Fazenda na Internet, no endereço: <http://www.sef.sc.gov.br>

Este documento foi assinado digitalmente
Impresso em: 08/09/2020 11:08:59

173

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ
SECRETARIA DA RECEITA MUNICIPAL
Certidão de Contribuinte

CV

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS N.º 28876

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	NÚMERO	BLOCO APTO
9011957	Rua ADOLFO DONATO DA SILVA Bairro PRAIA COMPRIDA	SN	

Rua ADOLFO DONATO DA SILVA, N.º 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 Janaina Heiderscheidt Pimenta, passei a presente certidão, para fins de TRIBUTOS, DIVIDA ATIVA, DÉBITOS IMOBILIÁRIOS E MOBILIÁRIOS.

Por determinação do Secretário, da Receita, a confiro e assino.

Obs.

Validade (Art. 199) Lei Municipal N.º 021 de 20/12/2005 90 dias.

São José(SC), 15 de Junho de 2020.

Janaina H. Pimenta
Centro de Atendimento ao Cidadão
BMSJ

BEL. OTÁVIO GUILHERME MARGARIDA
Tribunal
Rua Emílio Melloes Crocencini
Scheidt, nº 277 - Centro
Fone: (49) 3098-8500
PALHOÇA - SANTA CATARINA
Núcleo de Funcionamento das 9 às 18hs



AUTENTICAÇÃO

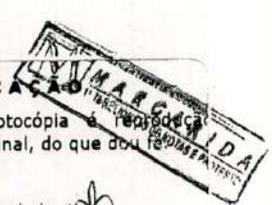
Certifico que a presente fotocópia é autêntica do documento original, do que dou fé.
Palhoça-SC, 24/06/2020

Em test. da verdade

CAMILA VIEIRA OLIVEIRA
ESCREVENTE NOTARIAL
Selo(s) Digital(is) de Fecalização do tipo:
NORMAL: FVW15545-WT3M
Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br



Emolumentos: R\$ 4,00 - Selo(s): R\$2,80



YH

176

487-42700467-910060202058-027847

Voltar

Imprimir



**Certificado de Regularidade
do FGTS - CRF**

Inscrição: 03.160.100/0001-73

Razão Social: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO 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 Serviço - FGTS.

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

Validade: 10/09/2020 a 09/10/2020

Certificação Número: 2020091021351217818802

Informação obtida em 10/09/2020 21:35:14

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

hpl



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 03.160.100/0007-69
Certidão n°: 23130885/2020
Expedição: 10/09/2020, às 20:50:18
Validade: 08/03/2021 - 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 n° 03.160.100/0007-69, **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 n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 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.

M/L



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 n°: 23131396/2020
Expedição: 10/09/2020, às 21:11:38
Validade: 08/03/2021 - 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 n° 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 n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 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.

A handwritten signature in black ink, appearing to be the initials 'ML'.


CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

Sede: SCN Quadra 01 Bloco E Edifício Central Park Sala 1611, Brasília/DF, CEP 70711-903
 Telefone: (61) 3328-3078 - www.crn1.org.br - E-mail: crn1@crn1.org.br

CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO
VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2021
REGISTRADA EM: 05 / 07 / 2016 SOB O Nº 10.1725

DADOS DA PESSOA JURÍDICA	
Razão Social: MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA	
Nome Fantasia: MAIS SABOR	
Endereço da Matriz: R ADOLFO DONATO DA SILVA DONATO DA SILVA SN, PRAIA COMPRIDA, SÃO JOSÉ-SC, 88103-450	CNPJ Matriz: 03.160.100/0001-73
Endereço da Filial: AV ANHANGÜERA 6479, SETOR OESTE, GOIÂNIA-GO, 88090-350	CNPJ Filial: 03.160.100/0007-69
Endereço Unidade: INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO R 01 Nº 60 QD. B-1, LT. 03/05 -TERREO, SETOR OESTE, GOIÂNIA-GO, 74115-040	
Capital social da Matriz: R\$ 3.500.000,00 (TRÊS MILHÕES E QUINHENTOS MIL REAIS)	
Capital Social da Filial:	
Objeto Social: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS	
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	
Nome: JANETE ALVES DE ARAUJO	
Inscrito em: 02 de março de 2011 sob o nº 6882 neste CRN/1	
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 23 de junho de 2020	
<p>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.</p> <p>Esta Certidão não concede à Pessoa Jurídica o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste Órgão, sem a participação efetiva de seu Responsável Técnico.</p>	

QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.

Brasília-DF, 03 de julho de 2020.

Drª RENATA ALVES MONTEIRO
Presidente do CRN/1

[assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN-1 nº 006/2014]

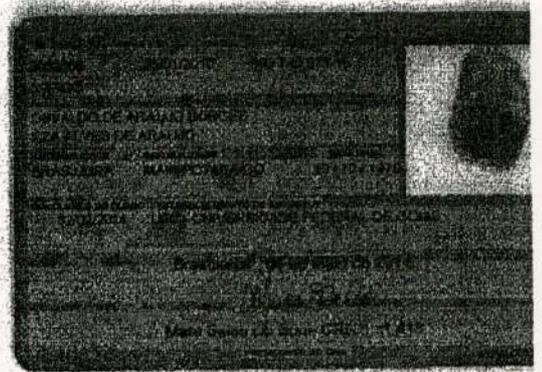
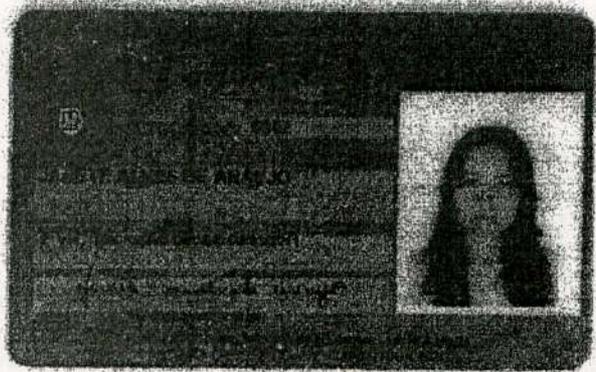


Documento assinado eletronicamente por **Marcela de Oliveira Mendonça Gonçalves, Gerente de Fiscalização**, em 03/07/2020, às 10:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0117860** e o código CRC **EB7FB551**.

Handwritten signature



4/2

Mostre ao seu novo companheiro os perigos que o cercam no trabalho.

Cada acidente é uma lição que deve ser apreciada, para evitar maiores desgraças.

Todo o acidente tem uma causa que é preciso ser pesquisada, para evitar a sua repetição.

Se você for acidentado, procure logo o socorro médico adequado. Não deixe que "entendidos" e "curiosos" concorram para o agravamento de sua lesão.

Se você não é electricista, não se meta a fazer serviços de electricidade.

Procure o socorro médico imediato, se você for vítima de um acidente, amanhã será tarde demais.

As máquinas não respeitam ninguém, mas você deve respeitá-las.

Atenda às recomendações dos Membros da CIPA e de seus mestres e chefes.

Conheça sempre as regras de segurança da seção onde você trabalha.

Conversa e discussão no trabalho predispoem a acidentes pela distração.

Leia e reflita sempre os ensinamentos contidos nos cartazes e avisos sobre prevenção de acidentes.

Os anéis, pulseiras, gravatas e mangas compridas não fazem parte do seu uniforme de trabalho.

Mantenha sempre as guardas protetoras das máquinas nos devidos lugares.

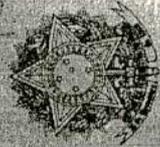
Para a máquina quando tiver que consertá-la ou lubrificá-la.

Habitue-se a trabalhar protegido contra os acidentes. Use equipamentos de proteção adequados a seu serviço.

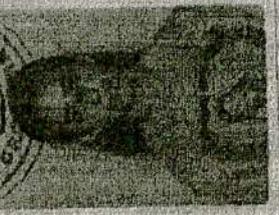
Conheça o manejo dos extintores e demais dispositivos de combate ao fogo existentes em seu local de trabalho. Você pode ter necessidade de usá-los algum dia.



MINISTÉRIO DO TRABALHO
SECRETARIA DE POLÍTICAS DE EMPREGO E SALÁRIO
CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL



Número 12.216 Série 00028-60



Janete Alves de Araújo
ASSINATURA DO PORTADOR

QUALIFICAÇÃO CIVIL

Nome JANETE ALVES DE ARAUJO
 Loc. Nasc. MAIMONOTABA GOIÁS Data 10.12.79
 Filiação OSVALDO DE ARAUJO BORGES E
 ILRA ALVES DE ARAUJO
 Doc. nº 396268 C.I. 55160
 ESTRANGEIROS
 Chegada ao Brasil em / / Doc. Ident. nº /
 Exp. em / / Estado GO
 Obs. / /
 Data Emissão 28.01.98
 Assinatura por Funcionário
 J. Alves de S. Silva
 Encarregado

ALTERAÇÕES DE IDENTIDADE
(Com relação nome, est. civil e data nasc.)

Nome
 Doc.
 Nome
 Doc.
 Nome
 Doc.
 Est. Civil
 Nome
 Doc.
 Est. Civil
 Nome
 Doc.
 Nascimento

CONTRATO DE TRABALHO

E Empregador: Mais Sabor Gestão em
 Alimentação LTDA
 C CNPJ: 03.160.100/0007-69
 R Endereço: Av. Anhanguera, 6479, Setor
 Oeste, Goiânia - Goiás.
 M CEP: 74110-010
 E Empregado: JANETE ALVES DE
 C ARAUJO
 Município: Goiânia-GO
 Cargo: NUTRICIONISTA
 Data de admissão: 21/07/2018
 Remuneração: R\$ 4.008,40 (Quatro mil e oito
 reais e quarenta centavos)
 Dayana Pereira da Silva
 ASS. 100208H
 Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda
 Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA
 Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º
 Data saída de de 19
 Ass. do empregador ou a rogo c/test.
 1º 2º
 Com. Dispensa CD Nº

CONTRATO DE TRABALHO

Empregador
 CGC/MP
 Rua Nº
 Município Est.
 Esp. do estabelecimento
 Cargo
 CBO nº
 Data admissão de de 19
 Registro nº Fis/Ficha
 Remuneração especificada
 Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º
 Data saída de de 19
 Ass. do empregador ou a rogo c/test.
 1º 2º
 Com. Dispensa CD Nº

yl

PROIBIDO PLASTIFICAR

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

1645512386

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 15 de Novembro de 1988
 CONSTITUENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DE IDENTIFICAÇÃO POLICIAL (IBRAN) - 1994
 CRIADO POR LEI Nº 8.038 DE 11/03/1990

Nome: **JONIA CRISTINA PEREIRA CAETANO**

Doc. Identificat. / Foto America # **M10048346** SSP **MG**

Cpf **012.347.556-29** Data Nascimento **27/08/1976**

Função **ELICIO TIMOTEO CAETANO**

MONICA PEREIRA CAETANO

Matrícula **00420382257** Data Inscricao **03/11/1998**

Local **CONTAGEM, MG** Data Exatidão **17/07/2018**

Alexandro Amaro de Matta
 Diretor DTR/ANAC
 ASSOCIADA DO SINDICATO

MINAS GERAIS

93735940041
 M0537496416

RG Nº **10.046.340** Data Exp. **28/11/886** CPF **012.347.556-29**
 SSP/MG

Função **ELICIO TIMOTEO CAETANO**

MARCIA PEREIRA CAETANO

NACIONALIDADE **BRASILEIRA** MATRÍCULA **CONTAGEM/MG** DATA INSC. **27/08/1976**

CONCLUSÃO DO CASO **ESTRATACISMO DE ASSASSINAT**

13802010 UNIBH-CENTRO UNIVERSITARIO DE BELO HORIZONTE

Local e data de emissão
 Belo Horizonte/MG, 30 de julho de 2012

Alexandro Amaro de Matta
 PRESIDENTE DO CIM

www.cim.org.br

98

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
do RIO DE JANEIRO



INSCRIÇÃO Nº 10372

JUNIA CRISTINA PEREIRA
CAETANO

Junia Cristina Pereira Caetano

PROFESSORA DE EDUCAÇÃO

VALIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 4.308/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA

MG-10.040.340
SSPMG

012.347.556-20

ELCIO TIMOTEO CAETANO
MARCIA PEREIRA CAETANO

BRASILEIRA CONTAGEM/MG

27/08/1978

UNIBH- CENTRO UNIVERSITARIO DE BELO HORIZONTE

18/8/2010

LOCAL e DATA DE EMISSÃO
Belo Horizonte/MG, 30 de julho de 2012

Helena Nobis ins.

www.cfh.org.br



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª REGIÃO
 Rua Maranhão, 310, 4º Andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30150-330
 Telefone: (31) 3226-8403 - <http://crn9.org.br/> - E-mail: crn9@crn9.org.br

CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15/07/2021

REGISTRADA: 06/03/2003

SOB O Nº 1388/PJ

DADOS DA PESSOA JURÍDICA	
Razão social: LACERDA ALIMENTACAO LTDA	
Nome Fantasia:	
Endereço da Matriz: AV. GENERAL DAVID SARNOFF, 2368, CIDADE INDUSTRIAL CONTAGEM/MG	CNPJ Matriz: 00.101.401/0001-38
Endereço da Filial: RUA CORONEL MARCONDES, 437, INCONFIDENTES CONTAGEM/MG	CNPJ Filial: 00.101.401/0002-19
Capital Social da Matriz: R\$500.000,00 (quinhentos mil reais)	
Capital Social da Filial: R\$500.000,00 (quinhentos mil reais)	
Objeto Social: PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES PARA EMPRESAS PÚBLICAS, MISTAS OU PRIVADAS, ASSOCIAÇÕES, COM OU SEM, FINS LUCRATIVOS, ÓRGÃOS E AUTARQUIAS GOVERNAMENTAIS, COMÉRCIO VAREJISTA E ATACADISTA DE REFEIÇÕES E LANCHES PRONTO E SEMIPONTOS, ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E EXPLORAÇÃO DE REFEITÓRIOS, COZINHAS E CANTINAS INDUSTRIAIS, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ASSESSORIA, CONSULTORIA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS INERENTES AO SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA, INDIVIDUAL E ESPECIAL, LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA NO RAMO ALIMENTÍCIO, ALUGUEL MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, COM OU SEM OPERADOR, PARA COZINHA OU REFEITÓRIO INDUSTRIAL, MANUTENÇÃO E REPAROS EM EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS DE COZINHA OU REFEITÓRIO INDUSTRIAL, COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS IN NATURA E/OU PROCESSADOS, COMÉRCIO VAREJISTA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS OU NÃO ALCOÓLICAS; COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PRONTOS E SEMIPONTOS, INDUSTRIALIZAÇÃO, FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, E CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS IN NATURA, INDUSTRIALIZADOS OU PRONTO PARA CONSUMO.	
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	
Nome: JUNIA CRISTINA PEREIRA CAETANO	
Inscrito em: 13/08/2010 sob o nº 10372 neste CRN	
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE 29/07/2019	
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 Técnico. QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.	

Belo Horizonte-MG, 29 de junho de 2020.

Regina Rodrigues de Oliveira
 Presidente - CRN9-0901

101

Assinado por delegação de competência conforme Portaria CRN9 nº 16/2020



Documento assinado eletronicamente por **Elisa Alves Dias e Álvares, Pelo(a) Presidente**, em 29/06/2020, às 19:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

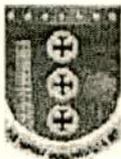


A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0115235** e o código CRC **EF3CAC01**.

Referência: Processo nº 090939.000936/2020-02

SEI nº 0115235

102



MUNICIPIO DE CONTAGEM/MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO URBANO
ALVARÁ DE LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

TIPO
RENOVAÇÃO

NÚMERO
107804

Validade 05/11/2023	Inscrição Municipal 60707011-0	CNPJ/CPF 00.101.401/0002-190	Processo 033/2018-11A
------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	--------------------------

O presente ALVARÁ é concedido em atendimento ao disposto no Código Tributário Municipal e Lei de Parcelamento, Ocupação e Uso do Solo e terá sua validade condicionada ao cumprimento de normas previstas na legislação complementar, especialmente daquelas que dispõem sobre Posturas, Diretrizes Ambientais, Vigilância Sanitária, Diretrizes Urbanísticas, Diretrizes de Trânsito.

HOME / RAZÃO SOCIAL

LACERDA ALIMENTACAO LTDA - EPP

HOME FAITASIA

ENDEREÇO Rua CEL.MARCONDES 437

BAIRRO: INCONFIDENTES - CONTAGEM - MG

ÁREA UTILIZADA (M2) 380,00	ÍNDICE CADASTRAL DO IMÓVEL 30620276002-0	INÍCIO DE ATIVIDADE 25/11/2002	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO REGIDO PELAS NORMAS INERENTES	REGISTRO JUCEMG 3120440479
-------------------------------	---	-----------------------------------	---	-------------------------------

Descrição da Atividade Licenciada

Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

Observação

VIABILIDADE DEFERIDA - COND: LICENÇA AMBIENTAL LAS Nº 256/18 - ALVARA SANITARIO.

Licenciamento condicionado ao cumprimento das seguintes Diretrizes: VIG. SANITÁRIA DIR. AMBIENTAL

TRANSCON

Este documento não exige do cumprimento das obrigações de implantação do sistema de prevenção e combate a incêndio conforme Legislação Estadual.

Data de Emissão

CONTAGEM, 05 de Novembro de 2018

Brenda Paula Silva de Oliveira

Responsável pela Emissão

Autoridade Municipal Concedente

Segundo Lauri Marcos
Diretor de Licenciamento
Mat: 1509345



ESTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL DE DESTAQUE



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO

1329/19

A Diretoria de Vigilância Sanitária, nos termos da Legislação Sanitária Municipal (Lei Complementar 103/2011), concede o presente Alvará Sanitário ao estabelecimento abaixo qualificado, considerando como adequadas suas condições higiênico-sanitárias no momento da fiscalização. Seu(s) responsável(is) assume(m) cumprir a legislação vigente e observar as boas práticas referentes à(s) atividade(s) licenciada(s).

Razão Social: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.....

Endereço: RUA CEL. MARCONDES, 437

Bairro: INCONFIDENTES

CNPJ/CPF: 00.101.401/0002-19

CNAE's:

Atividade(s) Licenciada(s): COZINHA INDUSTRIAL.....

Responsável Técnico: JUNIA CRISTINA PEREIRA CAETANO- CRN/MG 10.372.....

Este documento foi emitido em atendimento ao Processo nº 03.A.14068/19 e é válido até **12 de novembro de 2020**. Sua renovação deve ser requerida 120 dias antes do vencimento conforme art. 48, I e § 3º da LC 103/2011.

Contagem, 12 de novembro de 2019.

Paulo Barcelos Fagundes
Autoridade Sanitária

Paulo Barcelos Fagundes
Diretor de Vigilância Sanitária
Matrícula: 204414
Contagem / MG

OBSERVAÇÕES: 1 - O Alvará Sanitário deve ficar exposto em local visível dentro do estabelecimento (art. 48, §1º da LC 103/2011).
2 - A presente licença terá validade de 1 ou 3 anos a partir da sua data de emissão (art. 48, I e §3º da LC 103/2011.).
3 - Este Alvará poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública (art. 41, §3º c/c art. 48, §5º da LC 103/2011).



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS



AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS

SÉRIEMG - N° 007786

O CORPO DE BOMBEIROS CIENTIFICA QUE A EDIFICAÇÃO OU ÁREA DE RISCO, CITADA ABAIXO, POSSUI AS MEDIDAS DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO PREVISTAS NO DECRETO ESTADUAL N° 43805/04.

N° PROCESSO:

0624452201100589

N° VISTORIA:

0624452201100589

Endereço: R. Coronel Marcondes

N° 437

Lote: 04

Quadra: 53

Bairro: Inconfidentes

Município: Contagem

Ocupação: Industrial I-2

Proprietário: Lacerda Alimentação Ltda

Resp. pelo uso: Lacerda Alimentação Ltda.

Resp. Técnico: ***

CREA: ***

ART n° ***

Área Total: 492,67

m² / Área Aprovada: 492,67 m²

Vistoriante: ***

Validade: 20/04/2021

Observação: AVCB renovado conforme item 6.2.4.12 da IT 01. Renovação ref. ao AVCB 139353.

PARA RENOVAÇÃO DO AVCB DEVE SER SOLICITADA NOVA VISTORIA AO CORPO DE BOMBEIROS.

Belo Horizonte

20

de

abril

de

2016

EMITENTE:

Sérgio Antônio Souto, 1° Ten BM
Ch Adj. Vistoria

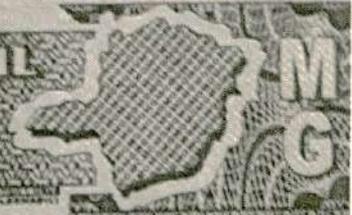
ASSINATURA:

OBS.: CONSTATADAS IRREGULARIDADES NAS MEDIDAS DE PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO, PREVISTAS NO DECRETO ESTADUAL N° 43805/04 O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS CASSARA O AVCB.

BOMBEIRO: O AMIGO CERTO NAS HORAS INCERTAS

www.bombeiros.mg.gov.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO



NOME

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR UF

MG13106363

SSP

MG

CPF

087.685.496-01

DATA NASCIMENTO

23/07/1987

FILIAÇÃO

SALVINO CORREA DE LACERDA NETO
NEIVA CRISTINA DO S L LACERDA

PERMISSÃO

ACC

CAT. HAB.

B

Nº REGISTRO

03723374753

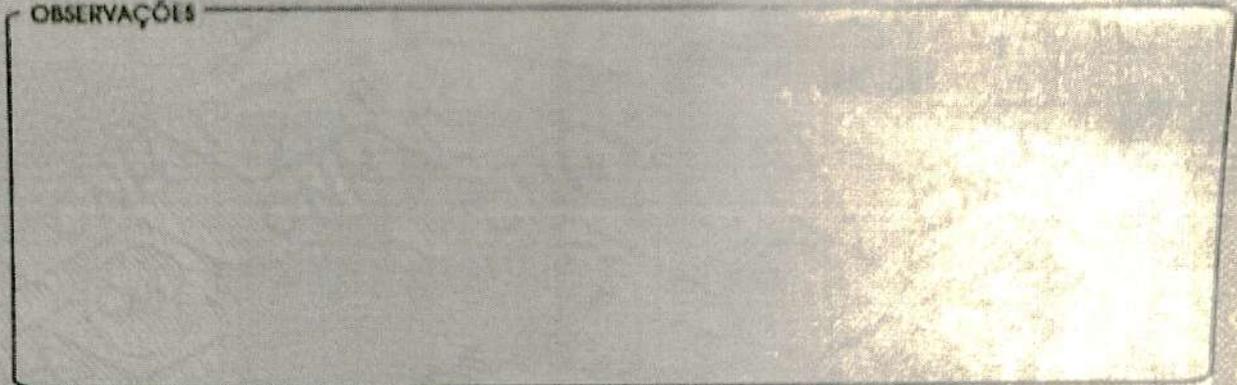
VALIDADE

22/07/2025

1ª HABILITAÇÃO

09/11/2005

OBSERVAÇÕES



Gustavo Henrique Lara Lacerda

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL

BELO HORIZONTE, MG

DATA EMISSÃO

23/07/2020

Kleyverson Rezende

Kleyverson Rezende
Diretor DETRAN/MG

50227785962
MG577058940

ASSINATURA DO EMISSOR

JOG

MINAS GERAIS



VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
2127584086

PROIBIDO PLASTIFICAR
2127584086

VALID

VALID



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

31204404792

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Nome: **LACERDA ALIMENTACAO LTDA**
(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP



MGP1900783352

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		023	1	ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE

CONTAGEM

Local

28 Outubro 2019

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

DECISÃO SINGULAR

DECISÃO COLEGIADA

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

SIM

SIM

Processo em Ordem À decisão

_____/_____/_____
Data

NÃO

_____/_____/_____
Data

Responsável

NÃO

_____/_____/_____
Data

Responsável

Responsável

DECISÃO SINGULAR

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

_____/_____/_____
Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

_____/_____/_____
Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 7536601 em 30/10/2019 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 194833160 - 28/10/2019. Autenticação: C6CC5C751CFDE119A647344BEF3B9DE1EED255. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 19/483.316-0 e o código de segurança ThJv Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/10/2019 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETARIA GERAL

pág. 1/10

107



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

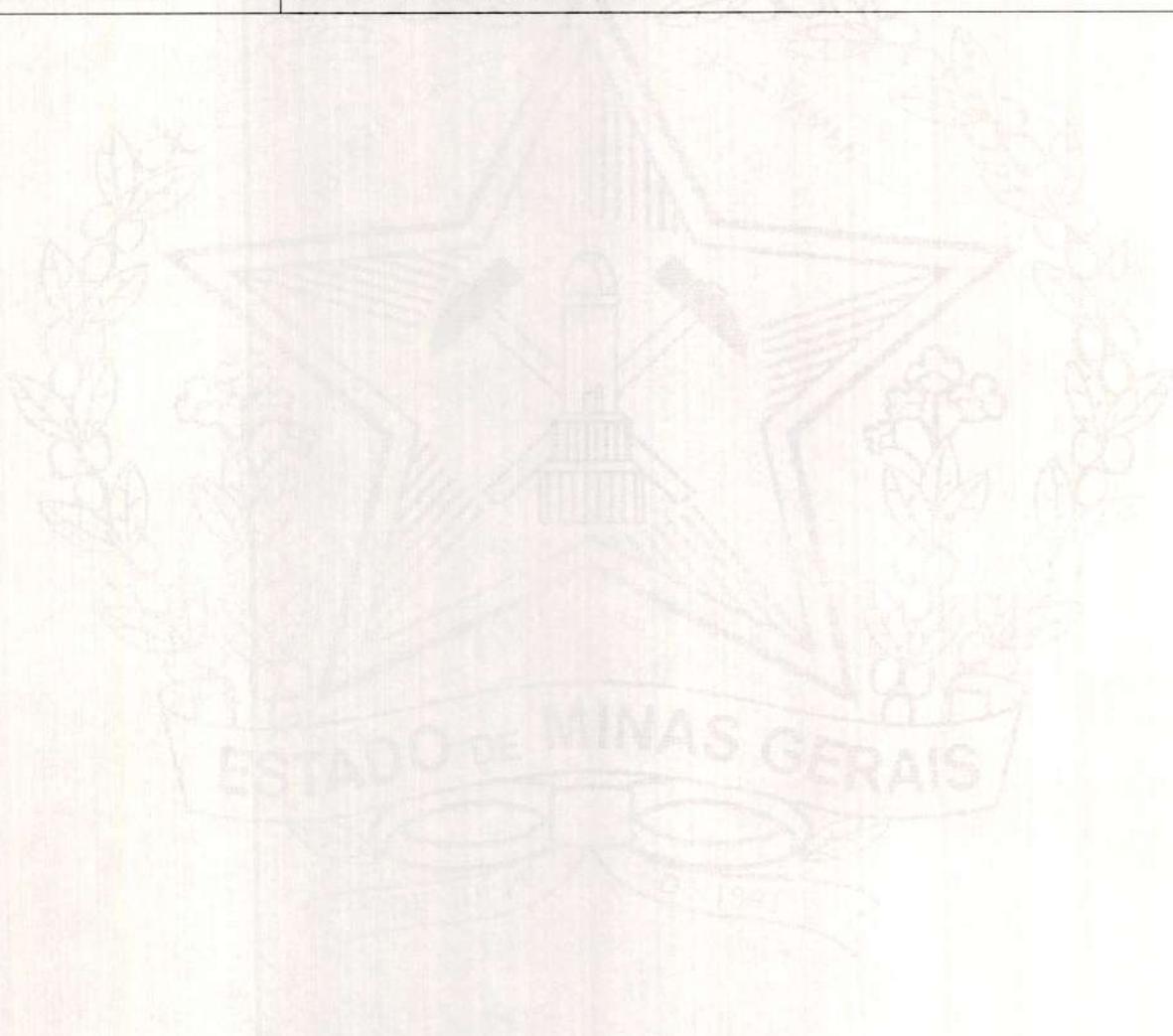
Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
19/483.316-0	MGP1900783352	28/10/2019

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



108

**10ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ nº 00.101.401/0001-38
NIRE 3120440479-2**

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, nascido em 27/02/1991, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 107.241.396-56, portador do documento de identidade MG-154.225.15, residente e domiciliado na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, bloco I, Bairro Buritis, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.575-815;

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 087.685.496-01, portador do documento de identidade MG-13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.720-220,

únicos sócios da sociedade empresária limitada denominada LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., com sede na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32210-110, inscrita na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais sob o NIRE nº 3120440479-2 de 28/06/1994 e no CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0001-38, têm entre si como justo e contratado a oitava alteração do contrato social desta, como se segue:

I - DAS ALTERAÇÕES

I.1 – CONSTITUIÇÃO DE FILIAL

Neste ato constitui-se uma Filial, denominada Filial 02, na Rua José Gomes Ferreira, n. 280, loja A, bairro Vila Boa Esperança, Betim/MG, CEP: 32.684-394, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas, em decorrência destas alterações a Cláusula Primeira passa a ter a seguinte redação:

"CLÁUSULA PRIMEIRA: Denominação, Sede e Filial

A sociedade adota como nome empresarial LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., sendo a sede social na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32210-110.

Parágrafo Único: A sociedade mantém duas filiais, sendo:

***Filial 01 Contagem** – na Rua Coronel Marcondes, 437, Bairro Inconfidentes, Contagem /MG, CEP 32.260-350, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação, fornecimento e/ou comercialização de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações com ou sem fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, etc. e, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva;*

***Filial 02 Betim** - na Rua José Gomes Ferreira, n. 280, loja A, bairro Vila Boa Esperança, Betim/MG, CEP: 32.684-394, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas."*

II – DA CONSOLIDAÇÃO

Com as modificações acima, o primitivo contrato social fica consolidado com suas cláusulas e condições a seguir:

CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, nascido em 27/02/1991, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 107.241.396-56, portador do documento de identidade MG-154.225.15, residente e domiciliado na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, bloco I, Bairro Buritis, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.575-815;



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais
Certifico registro sob o nº 7536601 em 30/10/2019 da Empresa LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 194833160 - 28/10/2019. Autenticação: C6CC5C751CFDE119A647344BEF3B9DE1EED255. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 19/483.316-0 e o código de segurança ThJv Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/10/2019 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

pág. 3/10

109

**10ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ nº 00.101.401/0001-38
NIRE 3120440479-2**

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 087.685.496-01, portador do documento de identidade MG-13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.720-220,

únicos sócios sociedade empresária limitada denominada LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., com sede social na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32.210-110, registrada na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais NIRE n. 3120440479-2 em 28/06/1994 e inscrita no CNPJ n. 00.101.401/0001-38.

CLÁUSULA PRIMEIRA: Denominação, Sede e Filial

A sociedade adota como nome empresarial LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., sendo a sede social na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32210-110.

Parágrafo Único: A sociedade mantém duas filiais, sendo:

Filial 01 Contagem – na Rua Coronel Marcondes, 437, Bairro Inconfidentes, Contagem /MG, CEP 32.260-350, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação, fornecimento e/ou comercialização de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações com ou sem fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, etc. e, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva;

Filial 02 Betim - na Rua José Gomes Ferreira, n. 280, loja A, bairro Vila Boa Esperança, Betim/MG, CEP: 32.684-394, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas.”

CLÁUSULA SEGUNDA: Do Objeto Social

A sociedade tem como objeto social preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, prestação de serviços de buffet, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial, locação de mão de obra especializada no ramo alimentício, aluguel máquinas e equipamentos, com ou sem operador, para cozinha ou refeitório industrial, manutenção e reparos em equipamentos e ferramentas de cozinha ou refeitório industrial, comércio atacadista de produtos alimentícios in natura e/ou processados, comércio varejista de bebidas alcoólicas ou não alcoólicas; comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos, industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos, e centro de distribuição de alimentos in natura, industrializados ou pronto para consumo.

CLÁUSULA QUARTA: Do Capital Social

O capital social é de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais) dividido em 500.000 (quinhentas) quotas no valor nominal R\$ 1,00 (um real) totalmente integralizadas em moeda corrente do País, pelos sócios, na seguinte proporção:

SÓCIOS	QUOTAS	VALOR NOMINAL
Gabriel Felipe Lara Lacerda	15.000	15.000,00
Gustavo Henrique Lara Lacerda	485.000	485.000,00
TOTAL	500.000	500.000,00

Parágrafo Único: A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social. (Art. 1.052, CC/02)



**10ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ nº 00.101.401/0001-38
NIRE 3120440479-2**

CLÁUSULA QUINTA: Administração e Uso da Denominação Social

A administração e a gerência da sociedade caberão ao sócio **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva na sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, fazê-lo em atividades estranhas ao interesse social, assim como, abonar, endossar, dar carta de fiança, avaliar ou qualquer outro tipo de documentos que impliquem responsabilidade para a sociedade ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.

CLÁUSULA SEXTA: Prazo de Duração

A sociedade iniciou suas atividades em 01/06/1994, seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

CLÁUSULA SÉTIMA: Deliberações Sociais

As deliberações sociais relativas à aprovação das contas dos administradores, aumento ou redução do capital social, designação ou destituição de sócios ou administradores, modo de remuneração dos sócios ou administradores, pedido de concordata, distribuição de lucros, alteração contratual ou fusão, cisão e incorporação, e outros assuntos relevantes para a sociedade, serão sempre definidas em reunião de sócios e aprovadas por maioria de votos, contados segundo o valor das quotas de cada um.

CLÁUSULA OITAVA: Retiradas de Pró-Labore

O administrador fará jus a uma remuneração mensal, a título de pró-labore, a ser definida pelos sócios, respeitando-se a legislação do imposto de renda.

CLÁUSULA NONA: Encerramento do Exercício Social

Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, os administradores prestarão contas justificadas da sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico cabendo aos sócios, a distribuição de forma desproporção dos lucros ou perdas apuradas, nos percentuais que deverão ser previamente definidos em ata de reunião de sócios.

CLÁUSULA DÉCIMA: Cessão de Transferência de Quotas

Em caso de falecimento ou impedimento de qualquer um dos sócios, a sociedade não se dissolverá, continuando suas atividades com os herdeiros e ou sucessores do sócio. Não sendo praticável o exercício deste direito, ou não havendo interesse em exercê-lo, o sócio remanescente pagará aos herdeiros e ou sucessores do sócio falecido ou impedido, as quotas que possuem no capital social, acrescido dos lucros líquidos que, porventura, sejam apurados em Balanço, que será procedida dentro do prazo de 90 (noventa) dias contados da data do evento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Declaração do Administrador

O Administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

**10ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ nº 00.101.401/0001-38
NIRE 3120440479-2**

Os administradores declaram, sob as penas da lei, de que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal. A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todas respondem solidariamente pela integração do capital social (Art.1.502 do CC/02).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Disposições Gerais

As omissões ou dúvidas que possam ser suscitadas sobre o presente contrato, serão sanadas com base no Código Civil, com regência supletiva das normas da sociedade anônima (Lei 6.404/76). (art. 1.053 do Código Civil).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Foro

Os sócios elegem o foro da cidade de Contagem/MG para dirimir quaisquer dúvidas a respeito deste contrato, preterindo-se qualquer outro, por mais especial que seja.

E, estando justos e contratados, assinam digitalmente, os sócios Gabriel Felipe Lara Lacerda e Gustavo Henrique Lara Lacerda.

Contagem/MG, 25 de outubro de 2019.



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

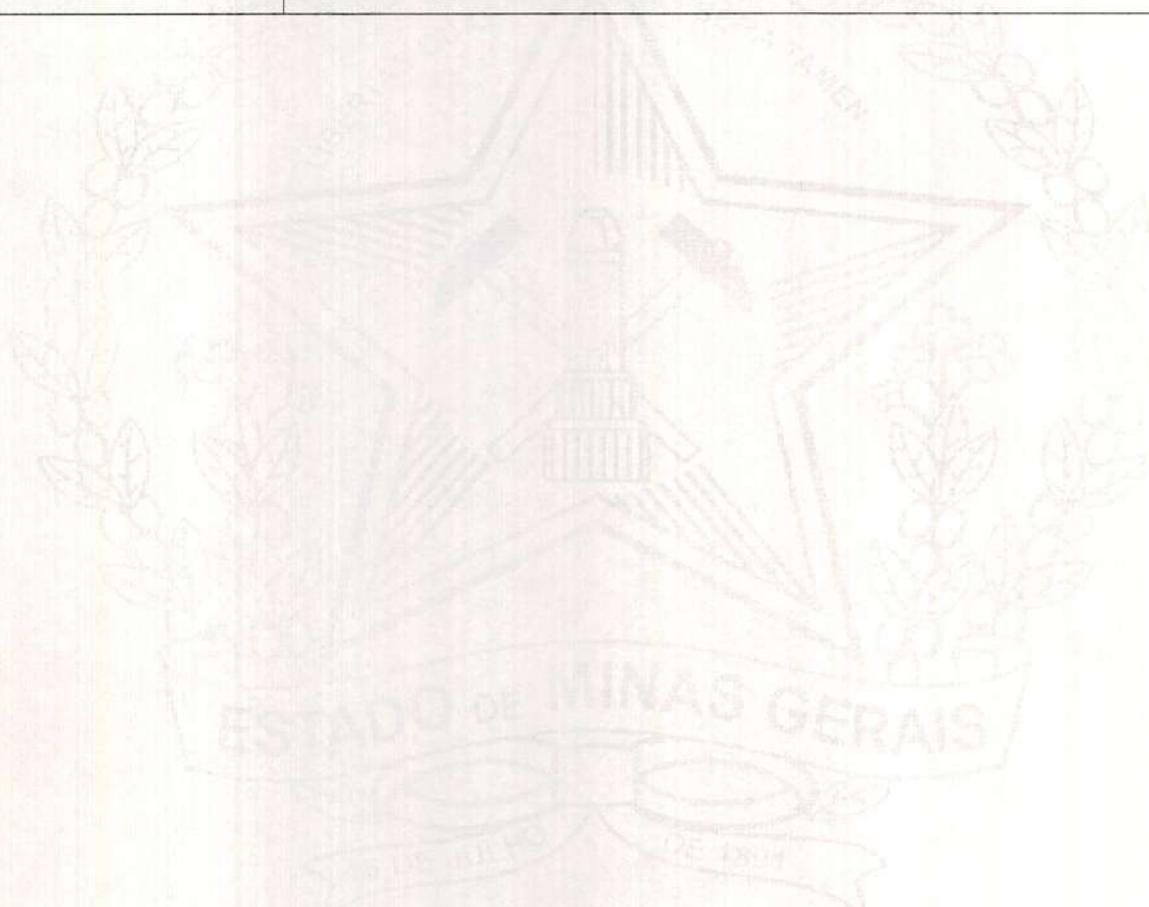
Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
19/483.316-0	MGP1900783352	28/10/2019

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
107.241.396-56	GABRIEL FELIPE LARA LACERDA
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



113



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Relatório de Filiais Abertas

Informamos que, do processo 19/483.316-0 arquivado nesta Junta Comercial sob o número 7536601 em 30/10/2019 da empresa 3120440479-2 LACERDA ALIMENTACAO LTDA, consta a abertura da(s) seguinte(s) filial(ais):

NIRE	ENDEREÇO
3190272225-1	RUA JOSE GOMES FERREIRA 280 LOJA A - BAIRRO VILA BOA ESPERANCA CEP 32684-394 - BETIM/MG

30 de out de 2019

114



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 7536601 em 30/10/2019 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 194833160 - 28/10/2019. Autenticação: C6CC5C751CFDE119A647344BEF3B9DE1EED255. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 19/483.316-0 e o código de segurança ThJv Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/10/2019 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

pág. 8/10



TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, de nire 3120440479-2 e protocolado sob o número 19/483.316-0 em 28/10/2019, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 7536601, em 30/10/2019. O ato foi deferido digitalmente pelo examinador Alberto Vieira Filho.

Assina o registro, mediante certificado digital, a Secretária-Geral, Marinely de Paula Bomfim. Para sua validação, deverá ser acessado o sítio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucemg.mg.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

Assinante(s)	
CPF	Nome
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

Documento Principal

Assinante(s)	
CPF	Nome
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA
107.241.396-56	GABRIEL FELIPE LARA LACERDA

Belo Horizonte. quarta-feira, 30 de outubro de 2019

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



115



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
220.206.676-49	ALBERTO VIEIRA FILHO
873.638.956-00	MARINELY DE PAULA BOMFIM

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Belo Horizonte, quarta-feira, 30 de outubro de 2019

116



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 00.101.401/0002-19 FILIAL	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 25/11/2002
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****		PORTE 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 Não informada		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO R CORONEL MARCONDES	NÚMERO 437	COMPLEMENTO *****
CEP 32.260-350	BAIRRO/DISTRITO INCONFIDENTES	MUNICÍPIO CONTAGEM
		UF MG
ENDEREÇO ELETRÔNICO PROCESSOS@FATTOCONTABILIDADE.COM.BR		TELEFONE (31) 2559-6558
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 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 31/08/2020 às 16:43:11 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

117



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 00.101.401/0001-38 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 28/06/1994
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****	PORTE 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 10.96-1-00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos 10.99-6-99 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 33.14-7-19 - Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo 46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 46.39-7-02 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios 46.93-1-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários 47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente 53.20-2-02 - Serviços de entrega rápida 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 77.39-0-99 - Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador 82.99-7-99 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO AV GENERAL DAVID SARNOFF	NÚMERO 2368	COMPLEMENTO *****
CEP 32.210-110	BAIRRO/DISTRITO CIDADE INDUSTRIAL	MUNICÍPIO CONTAGEM
UF MG	ENDEREÇO ELETRÔNICO CONTATO@LACERDAALIMENTACAO.COM.BR	
TELEFONE (31) 3411-1520		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 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 31/08/2020 às 16:42:19 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

118



Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

CONTAGEM

CERTIDÃO CÍVEL DE FALÊNCIA E CONCORDATA NEGATIVA

CERTIFICO que, revendo os registros de distribuição de ação de NATUREZA CÍVEL nesta comarca, até a presente data, nas ações específicas de Concordata Preventiva / Suspensiva, Falência de Empresários, Sociedades Empresariais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, Recuperação Extrajudicial, Recuperação Judicial, NADA CONSTA em tramitação contra:

Nome: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0002-19

Observações:

- a) Certidão expedida gratuitamente através da internet, nos termos do caput do art. 8º da Resolução 121/2010 do Conselho Nacional de Justiça;
- b) a informação do número do CPF/CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, sendo pesquisados o nome e o CPF/CNPJ exatamente como digitados;
- c) ao destinatário cabe conferir o nome e a titularidade do número do CPF/CNPJ informado, podendo confirmar a autenticidade da Certidão no portal do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais (<http://www.tjmg.jus.br>), pelo prazo de 3 (três) meses após a sua expedição;
- d) esta Certidão inclui os processos físicos e eletrônicos, onde houver sido implantado o Processo Judicial Eletrônico - PJe, o Sistema CNJ (Ex-Projudi) e o SEEU - Sistema Eletrônico de Execução Unificada, tendo a mesma validade da certidão emitida diretamente no Fórum e abrange os processos da Justiça Comum, do Juizado Especial e da Turma Recursal apenas da comarca pesquisada, com exceção do SEEU, cujo sistema unificado abrange todas as comarcas do Estado;
- e) A presente certidão não faz referência a período de anos, uma vez que somente se refere à existência de feitos judiciais em andamento (processos ativos) contra o nome pesquisado, conforme Provimento 355/2018 da Corregedoria Geral de Justiça.

A presente certidão NÃO EXCLUI a possibilidade da existência de outras ações de natureza diversa daquelas aqui mencionadas.

Certidão solicitada em 01 de Setembro de 2020 às 11:29

CONTAGEM, 01 de Setembro de 2020 às 11:29

Código de Autenticação: 2009-0111-2923-0896-8288

Para validar esta certidão, acesse o site do TJMG (www.tjmg.jus.br) em Certidão Judicial/AUTENTICIDADE DA CERTIDÃO /AUTENTICAÇÃO 2 informando o código.

119

ATENÇÃO: Documento composto de 1 folhas(s). Documento emitido por processamento eletrônico. Qualquer emenda ou rasura gera sua invalidade e será considerada como indício de possível adulteração ou tentativa de fraude.



Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

CONTAGEM

CERTIDÃO CÍVEL DE FALÊNCIA E CONCORDATA NEGATIVA

CERTIFICO que, revendo os registros de distribuição de ação de NATUREZA CÍVEL nesta comarca, até a presente data, nas ações específicas de Concordata Preventiva / Suspensiva, Falência de Empresários, Sociedades Empresariais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, Recuperação Extrajudicial, Recuperação Judicial, NADA CONSTA em tramitação contra:

Nome: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38

Observações:

- a) Certidão expedida gratuitamente através da internet, nos termos do caput do art. 8º da Resolução 121/2010 do Conselho Nacional de Justiça;
- b) a informação do número do CPF/CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, sendo pesquisados o nome e o CPF/CNPJ exatamente como digitados;
- c) ao destinatário cabe conferir o nome e a titularidade do número do CPF/CNPJ informado, podendo confirmar a autenticidade da Certidão no portal do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais (<http://www.tjmg.jus.br>), pelo prazo de 3 (três) meses após a sua expedição;
- d) esta Certidão inclui os processos físicos e eletrônicos, onde houver sido implantado o Processo Judicial Eletrônico - PJe, o Sistema CNJ (Ex-Projudi) e o SEEU - Sistema Eletrônico de Execução Unificada, tendo a mesma validade da certidão emitida diretamente no Fórum e abrange os processos da Justiça Comum, do Juizado Especial e da Turma Recursal apenas da comarca pesquisada, com exceção do SEEU, cujo sistema unificado abrange todas as comarcas do Estado;
- e) A presente certidão não faz referência a período de anos, uma vez que somente se refere à existência de feitos judiciais em andamento (processos ativos) contra o nome pesquisado, conforme Provimento 355/2018 da Corregedoria Geral de Justiça.

A presente certidão NÃO EXCLUI a possibilidade da existência de outras ações de natureza diversa daquelas aqui mencionadas.

Certidão solicitada em 01 de Setembro de 2020 às 11:26

CONTAGEM, 01 de Setembro de 2020 às 11:26

Código de Autenticação: 2009-0111-2633-0156-9922

Para validar esta certidão, acesse o sítio do TJMG (www.tjmg.jus.br) em Certidão Judicial/AUTENTICIDADE DA CERTIDÃO /AUTENTICAÇÃO 2 informando o código.

ATENÇÃO: Documento composto de 1 folhas(s). Documento emitido por processamento eletrônico. Qualquer emenda ou rasura gera sua invalidade e será considerada como indício de possível adulteração ou tentativa de fraude.

120

**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª REGIÃO**

Rua Maranhão, 310, 4º Andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30150-330
Telefone: (31) 3226-8403 - <http://crn9.org.br/> - E-mail: crn9@crn9.org.br

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA Nº ATRT-0026/2020

Atesto para os devidos fins que a nutricionista JUNIA CRISTINA PEREIRA CAETANO, inscrita no CRN9, sob o nº 10372, é Responsável Técnica da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, registrada neste CRN9, sob o nº 1388/PJ, estando a profissional em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

Belo Horizonte-MG, 14 de julho de 2020.

Regina Rodrigues de Oliveira
Presidente - CRN9-0901

Assinado por delegação de competência conforme Portaria CRN9 nº 16/2020

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



Documento assinado eletronicamente por **Elisa Alves Dias e Álvares, Pelo(a) Presidente**, em 15/07/2020, às 20:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0123488** e o código CRC **34AB9B8F**.

121

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial a Rua Coronel Marcondes, 437 - Inconfidentes - Contagem - MG, é nosso fornecedor de 140 grandes refeições diárias (almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana), incluindo sábados, domingos e feriados, no sistema de refeições servidas em marmitex de alumínio ou plásticas, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Hospital Vitallis Barreiro Ltda (Atual Hospital Keralty Ltda), CNPJ: 07.586.599/0001-36, estabelecido na Rua dos Joaquim de Figueiredo, 140 - Barreiro, Belo Horizonte/MG., CEP: 30.640-090, aos funcionários, plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes da unidade, conforme contrato assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 01/01/2019 e 31/08/2019. Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

122

Hospital Keralty

<u>Nutricionista</u>	<u>CRN - 9ª Região</u>	<u>Início na Unidade</u>	<u>Término</u>
Angélica Gomes Garcia	16369	01/09/2015	30/07/2019
Patrícia Rezende Freitas de Oliveira	1603-T	10/10/2017	-
Vanderleia de Souza Sabino	5074	08/11/2017	25/02/2019
Karynne Gabrielle dos Santos Silva	1611-T	25/01/2018	30/06/2019
Tatiane Gonçalves Silva Marinaro	6046	29/10/2018	29/05/2019
Júnia Cristina Pereira Caetano	10372	10/12/2018	-
Rodrigo Alves Francisco	1063 - T	15/04/2019	-
Nadine Djully Rodrigues Sales	22221	21/05/2019	-
Ângela Simões Miranda	16831	03/06/2019	-
Tatiane Fernandes Pereira	6570	06/06/2019	-
Valéria Policarpo Moreira	1130 - T	29/06/2019	-

Contagem, 31 de agosto de 2019.

Raquel de Freitas Fadel Rodrigues
 Raquel de Freitas Fadel Rodrigues
 Nutricionista- CRN 13.270
 Email: raquel.fadel@vitallis.com.br
 Tel: 3115-4910

Raquel de F Fadel
 NUTRICIONISTA
 CRN 13.270

123

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial a Rua Coronel Marcondes, 437 – Inconfidentes – Contagem – MG é nosso fornecedor de 2.100 grandes refeições diárias (almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e, 2.800 pequenas refeições diárias (desjejum, lanche da tarde e ceia), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmiteix de alumínio, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0014-58, com sede a Avenida João César de Oliveira, 4.330, Eldorado, Contagem/MG., CEP: 32.341-000, aos funcionários, plantonistas, pacientes e acompanhantes destes, de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado a Av. João César de Oliveira, 3.883 – Bairro Cinco – Contagem/MG, conforme contrato assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 07/01/2019 e 02/09/2019.

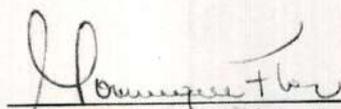
Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissionais, bem como instalações e equipamento específico adequado para elaboração de cardápios onde prepara, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços

Maniqueira

prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Nutricionista	CRN – 9ª Região	Início na Unidade	Término
Angélica Gomes Garcia	16369	01/09/2015	30/07/2019
Patrícia Rezende Freitas de Oliveira	1603-T	10/10/2017	-
Vanderleia de Souza Sabino	5074	08/11/2017	25/02/2019
Karynne Gabrielle dos Santos Silva	1611-T	25/01/2018	30/06/2019
Tatiane Gonçalves Silva Marinero	6046	29/10/2018	29/05/2019
Júnia Cristina Pereira Caetano	10372	10/12/2018	-
Rodrigo Alves Francisco	1063 – T	15/04/2019	-
Nadine Djully Rodrigues Sales	22221	21/05/2019	-
Ângela Simões Miranda	16831	03/06/2019	-
Tatiane Fernandes Pereira	6570	06/06/2019	-
Valéria Policarpo Moreira	1130 - T	29/06/2019	-

Contagem, 02 de setembro de 2019.



Monique Evelin Valério Flor
CPF: 028.097.425-61 / RG: 0882155393
Diretora Geral CHC – Mat. 016158
Email: monique.flor@igh.org.br – Tel.: (31) 3352-8824
CNPJ: 11.858.570/0014-58

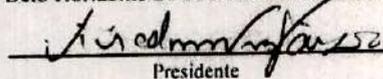


CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG

Registrado sob o nº 99 a pag. 1 do livro de registros.
Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E
QUITACÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Belo Horizonte 27 de novembro de 2019



Presidente

Viviane Adams Nunes Paixão
CRN9 nº 6129
Diretora Presidente CRN9



127

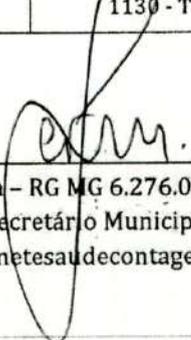


ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial á Rua Coronel Marcondes, 437 – Inconfidentes – Contagem – MG, é nosso fornecedor de 160 refeições diárias (almoço) e 80 refeições diárias (jantar), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmitex de alumínio nº 08, atendendo á uma ata de registros de preços de fornecimento de refeições diárias com a Prefeitura Municipal de Contagem/MG, através da Secretaria Municipal de Saúde, CNPJ: 18.715.508/0001-31, localizada á Praça Presidente Tancredo Neves, 200 – Bairro Camilo Alves, Contagem/MG., CEP: 32.186-440, aos servidores plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem, SAMU, Transporte e CAPS, conforme ata de registro de preços 058/2018, contrato administrativo nº 008/2019, pregão presencial 118/2017 e PAC 284/2017, sendo atestado o período de fornecimento entre 08/03/2019 e 27/08/2019. Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

<u>Nutricionista</u>	<u>CRN - 9ª Região</u>	<u>Início na Unidade</u>	<u>Término</u>
Angélica Gomes Garcia	16369	01/09/2015	30/07/2019
Patrícia Rezende Freitas de Oliveira	1603-T	10/10/2017	-
Vanderleia de Souza Sabino	5074	08/11/2017	25/02/2019
Karynne Gabrielle dos Santos Silva	1611-T	25/01/2018	30/06/2019
Tatiane Gonçalves Silva Marinaro	6046	29/10/2018	29/05/2019
Júnia Cristina Pereira Caetano	10372	10/12/2018	-
Rodrigo Alves Francisco	1063 - T	15/04/2019	-
Nadine Djully Rodrigues Sales	22221	21/05/2019	-
Ângela Simões Miranda	16831	03/06/2019	-
Tatiane Fernandes Pereira	6570	06/06/2019	-
Valéria Policarpo Moreira	1130 - T	29/06/2019	-

Contagem, 27 de agosto de 2019.


 Cleber de Faria Silva – RG MG 6.276.061 SSP / CPF: 864.936.206-00
 Secretário Municipal de Saúde
 gabinetesaudedecontagem@gmail.com

Cleber de Faria Silva
 Secretário Municipal de Saúde
 Matrícula: 202600



Faint, illegible text from the reverse side of the document, appearing as bleed-through.

Faint table structure with multiple columns and rows, likely a ledger or record book page.



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG**



Registrado sob o nº 107 a pag. 1 do livro de registros.

Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Delegação de Competência
Portaria CRN9 12/2017

Belo Horizonte 05 de dezembro de 2019
Eliana P. de Alva
Coord. Fiscal
3120
[Handwritten Signature]
Presidente

Secretaria de Saúde



18.715.508/0001-31

INSC. MUNIC. ISENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM

Praça Presidente Tancredo Neves, 200

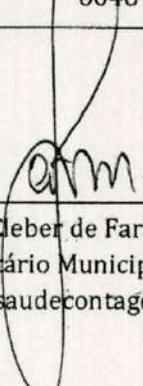
B. Camilo Alves - CEP: 32017-900

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA **CONTAGEM - MG**

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial á Rua Coronel Marcondes, 437 - Inconfidentes - Contagem - MG, é nosso fornecedor de 600 refeições diárias (almoço) e 460 refeições diárias (jantar), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmitex de alumínio nº 08, atendendo á uma ata de registros de preços de fornecimento de refeições diárias com a Prefeitura Municipal de Contagem/MG, através do Fundo Municipal de Saúde, CNPJ: 18.715.508/0001-31., localizada á Praça Presidente Tancredo Neves, 200 - Bairro Camilo Alves, Contagem/MG., CEP: 32.186-440, aos servidores plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem, em todas as unidades de saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado á Av. João César de Oliveira, 3.883 - Bairro Cinco - Contagem/MG, conforme ata de registro de preços 058/2018, pregão presencial 118/2017 e PAC 284/2017, sendo atestado o período de fornecimento entre 29/10/2018 e 06/01/2019. Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

<i>Nutricionista</i>	<i>CRN - 9ª Região</i>	<i>Início na Unidade</i>	<i>Término</i>
Angélica Gomes Garcia	16369	01/09/2015	-
Patricia Rezende Freitas de Oliveira	1603-T	10/10/2017	-
Vanderleia de Souza Sabino	5074	08/11/2017	-
Karynne Gabrielle dos Santos Silva	1611-T	25/01/2018	-
Tatiane Gonçalves Silva Marinaro	6046	29/10/2018	-

Contagem, 06 de janeiro de 2019.


Cleber de Faria Silva
Secretário Municipal de Saúde
Matricula: 203600
gabinetesaudecontagem@gmail.com

PAPELINA
CONTACTA

ALFABETO DE CACHOEIRA



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG**



Registrado sob o nº 8 a pag. 1 do livro de registros.

Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Delegação de Competência
Portaria CRN9 12/2017

Belo Horizonte 10 de janeiro de 2019
[Assinatura]
Presidente

Secretaria de Saúde



18.715.508/0001-31

INSC. MUNIC. ISENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM

Praça Presidente Tancredo Neves, 200
B. Camilo Alves - CEP: 32017-900

CONTAGEM - MG

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial á Rua Coronel Marcondes, 437 - Inconfidentes - Contagem - MG, é nosso fornecedor de 645 grandes refeições diárias (almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos e pediátricas: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hiperclórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmiteix de alumínio, atendendo a uma ata de registros de preços de fornecimento de refeições diárias com a Prefeitura Municipal de Contagem/MG, através do Fundo Municipal de Saúde, CNPJ: 18.715.508/0001-31, localizada á Praça Presidente Tancredo Neves, 200 - Bairro Camilo Alves, Contagem/MG., CEP: 32.186-440, aos servidores plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem, em todas as unidades de saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado á Av. João César de Oliveira, 3.883 - Bairro Cinco - Contagem/MG, conforme ata de registro de preços Nº 001/2018, PAC Nº 222/2017, pregão presencial Nº 094/2017, sendo atestado o período de fornecimento entre 29/10/2018 e 02/01/2019. Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

<u>Nutricionista</u>	<u>CRN - 9ª Região</u>	<u>Início na Unidade</u>	<u>Término</u>
Angélica Gomes Garcia	16369	01/09/2015	-
Patricia Rezende Freitas de Oliveira	1603-T	10/10/2017	-
Vanderleia de Souza Sabino	5074	08/11/2017	-
Karynne Gabrielle dos Santos Silva	1611-T	25/01/2018	-
Tatiane Gonçalves Silva Marinaro	6046	29/10/2018	-

Contagem, 02 de janeiro de 2019.

emm.
Cleber de Faria Silva
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula: 203600

Cleber de Faria Silva
Secretário Municipal de Saúde
gabinetesaudcontagem@gmail.com

CONTRATO

13



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG**

Registrado sob o nº 6 a pag. 1 do livro de registros.
Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E
QUITAÇÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Belo Horizonte 10 de janeiro de 2019

Elisa A. Dias e Alencar
Coord. Fiscalização
CRN 3120
Presidente

Delegação de Competência
Portaria CRN9 12/2017

133



adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH - PROCESSO SELETIVO Nº 001/2020 - IGH/GO/EMERGENCIAL - Parte 02 de 02

1 mensagem

Lucas Izair - Mais Sabor <lucas.izair@maissabor.ind.br>
Para: processosseletivo@igh.org.br
Cc: lucas@maissabor.ind.br, pcesconetto@gmail.com

11 de setembro de 2020 14:36

Boa tarde

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH
PROCESSO SELETIVO Nº 001/2020 - IGH/GO/EMERGENCIAL

Segue em anexo proposta de preços da empresa Mais Sabor Gestão em Alimentação Parte 02 de 02

Att,

LUCAS IZAIR

Analista Financeiro

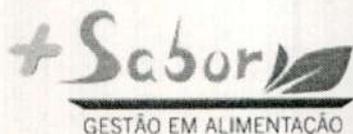
(48) 99134-5915

(48)3374-5673

Skype: lucas.izair

Lucas.izair@maissabor.ind.br

São José - SC



 **Proposta_de_Preços_Mais_Sabor_Parte_02.pdf**
5078K

134



adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH - PROCESSO SELETIVO Nº 001/2020 - IGH/GO/EMERGENCIAL - Parte 01 de 02

2 mensagens

Lucas Izair - Mais Sabor <lucas.izair@maissabor.ind.br>

11 de setembro de 2020 14:36

Para: processoseletivo@igh.org.br

Cc: lucas@maissabor.ind.br, pcesconetto@gmail.com

Boa tarde

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2020 - IGH/GO/EMERGENCIAL

Segue em anexo proposta de preços da empresa Mais Sabor Gestão em Alimentação Parte 01 de 02

Att,

LUCAS IZAIR

Analista Financeiro

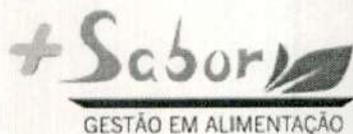
(48) 99134-5915

(48)3374-5673

Skype: lucas.izair

Lucas.izair@maissabor.ind.br

São José - SC



 **Proposta_de_Preços_Mais_Sabor_Parte_01.pdf**
3411K

adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>

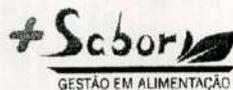
11 de setembro de 2020 14:43

Para: Lucas Izair - Mais Sabor <lucas.izair@maissabor.ind.br>

135

Emails recebidos

[Texto das mensagens anteriores oculto]



MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Avenida Anhanguera - 6479 - Bairro Setor Oeste - Goiânia / GO - CEP: 74.110-010
e-mail: lucas@maissabor.ind.br - Fone: (48) 3374 5673 (48) 99159 1063

PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO Nº 001/2020 - IGH/GO EMERGENCIAL

TIPO DE REFEIÇÃO	VALOR
DESJEJUM PACIENTES/FUNCIÓNÁRIOS/ACOMPANHANTES	R\$ 7,70
COLAÇÃO PACIENTES/FUNCIÓNÁRIOS/ACOMPANHANTES	R\$ 5,63
ALMOÇO PACIENTES/FUNCIÓNÁRIOS/ACOMPANHANTES	R\$ 17,20
LANCHE PACIENTES/FUNCIÓNÁRIOS/ACOMPANHANTES	R\$ 7,70
JANTAR PACIENTES/FUNCIÓNÁRIOS/ACOMPANHANTES	R\$ 17,20
CEIA PACIENTES/FUNCIÓNÁRIOS/ACOMPANHANTES	R\$ 7,70

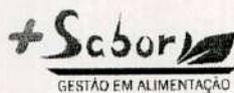
VALOR GLOBAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS: R\$ 5.636.906,58 (CINCO MILHÕES SEISCENTOS E TRINTA E SEIS MIL NOVECENTOS E SEIS REAIS E CINQUENTA E OITO CENTAVOS)

Declaro que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 06 meses da apresentação da proposta.

CASO NECESSÁRIO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EXTRAS, SEGUE OS VALORES ABAIXO:

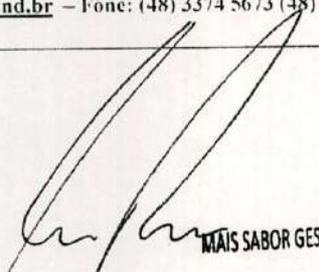
TIPO DE REFEIÇÃO EXTRAS	VALOR
MAMADEIRA SIMPLES	R\$ 8,50
MAMADEIRA ESPECIAL	R\$ 15,90
LANCHE ESPECIAL	R\$ 7,50
COQUETEL TIPO 1 POR PESSOA	R\$ 8,90
COQUETEL TIPO 2 POR PESSOA	R\$ 10,50
CAFÉ (LITRO)	R\$ 5,00
CAFÉ COM LEITE (LITRO)	R\$ 6,50
LEITE (LITRO)	R\$ 6,50

137



MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Avenida Anhanguera - 6479 - Bairro Setor Oeste - Goiânia / GO - CEP: 74.110-010
e-mail: lucas@maissabor.ind.br - Fone: (48) 3374 5673 (48) 99159 1063


MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA
Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA
03.160.100/0007-69
Lucas Panisson

Goiânia, 11 de Setembro de 2020.

Razão Social da Empresa: **MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA**

CNPJ: 03.160.100/0007-69

INSC. ESTADUAL: 106.643.320

Endereço completo: **AVENIDA ANHANGUERA - 6479 - SETOR OESTE - GOIÂNIA / GO - CEP: 74.110-010**

Telefone(s) para contato: (48) 3374 5673

e-mail: lucas@maissabor.ind.br

Dados Bancários: Banco Santander

Agência: 1602

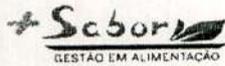
C/C: 013000757-8

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 MATERNO INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO - HMI; HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA - HUAPA e HOSPITAL ESTADUAL E MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - HEMNSL.

* Declaramos para os devidos fins o total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;

* Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.



Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA
 Avenida Anhanguera - 6749 - Bairro Setor Anhanguera
 Goiânia (GO) - Fone: (048) 3374 5673 - e-mail: lucas.izai@maissabor.ind.br
 CNPJ: 03.160.100/0007-69

PROPOSTA DE PREÇOS - HOSPITAL MATERNO INFANTIL (HMI)

PACIENTES / ACOMPANHANTES E COLABORADORES					
REFEIÇÕES	QUANTIDADE		VALOR		
	MENSAL	SEMESTRAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL SEMESTRAL
Desjejum	9.633	57.798	R\$ 7,70	R\$ 74.174,10	R\$ 346.788,00
Colação	1.974	11.844	R\$ 5,63	R\$ 11.113,62	R\$ 71.064,00
Almoço	11.159	66.954	R\$ 17,20	R\$ 191.934,80	R\$ 401.724,00
Lanche da Tarde	7.634	45.804	R\$ 7,70	R\$ 58.781,80	R\$ 274.824,00
Jantar	6.440	38.640	R\$ 17,20	R\$ 110.768,00	R\$ 231.840,00
Ceia	2.638	15.828	R\$ 7,70	R\$ 20.312,60	R\$ 94.968,00
	39.478	236.868		R\$ 467.084,92	R\$ 1.421.208,00
VALORES TOTAIS				R\$ 467.084,92	R\$ 1.421.208,00

Handwritten signature or initials.

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABALHO

As partes, de um lado, MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n. 03.160.100/0007-69 estabelecida na ANHANGUERA doravante denominada Empregadora; E, de outro lado, JANETE ALVES DE ARAUJO, brasileira, cédula de identidade nº. 3962668 GO, CPF nº 895.740.871-15, PIS nº 129.71281.31-2, titular da CTPS No 0012216.00028-GO, residente na PRES KUBITSCHKEK, 506, JARDIM PRESIDENTE, cidade de GOIANIA-GO, doravante denominado de COLABORADOR; resolvem, em comum acordo, firmar o presente Contrato Individual de Trabalho, que será regido pela CLT, pela CCT da categoria e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PRAZO DO CONTRATO

O presente contrato será celebrado a título de experiência, iniciando-se na data da assinatura e vencendo-se, independente de aviso, em 19/08/2018. Caso não haja a rescisão ou aviso ao final de contrato, o mesmo fica renovado automaticamente até 18/10/2018, vencendo-se nesta data, independente de aviso.

PARÁGRAFO ÚNICO: A parte que resolver rescindir o contrato antes do prazo, e caso não haja culpa, deverá indenizar a outra, em 50% do valor dos dias faltantes ao término.

Após a prorrogação, caso as partes decidam continuar o contrato de trabalho, o mesmo vigorará por prazo indeterminado.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNÇÃO

O Colaborador(a) é contratado para a função de NUTRICIONISTA, exercendo as atividades definidas no Regulamento Interno, bem como as que vierem acrescidas ao mesmo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Estarão a cargo do COLABORADOR as tarefas da função a qual foi contratado, dentre outras que lhe forem repassadas pela EMPREGADORA por meio de ordens verbais ou escritas, desde que compatíveis com sua função.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA REMUNERAÇÃO

A título de contraprestação por seus serviços o COLABORADOR(A) perceberá o salário de 4.008,40 (quatro mil e oito reais e quarenta centavos) a ser abatido pelos descontos legais e adiantamentos eventualmente concedidos.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O pagamento será realizado até o quinto dia útil do mês subsequente ao vencido, comprovados mediante recibo em 02 vias e/ou depósito bancário em conta corrente a ser indicada pelo COLABORADOR.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A mudança de função, de local de trabalho ou de quaisquer outras cláusulas deste contrato não importará em redução salarial, salvo quando permitido na lei.

CLÁUSULA QUARTA – DA JORNADA DE TRABALHO

O horário que o COLABORADOR(A) deverá cumprir é das 14:00 às 22:20 com intervalo de intrajornada de 01:00, com carga horária trabalhada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, totalizando 220 (duzentos e vinte) horas mensais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A EMPREGADORA, segundo suas necessidades, alterará o horário e os dias de trabalho, bem como as folgas, obedecidos os limites e determinações legais, comunicando o COLABORADOR(A) com antecedência.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O COLABORADOR(A) é obrigado a realizar diariamente o seu registro de presença através do cartão ponto, somente estando dispensado desta exigência como a autorização expressa da Empregadora.

PARÁGRAFO TERCEIRO: As horas extras, trabalhadas além das fixadas no caput deste artigo terão remuneração de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) a mais do valor da hora convencionada.

PARÁGRAFO QUARTO: Em caso de ausência do COLABORADOR(A) ao trabalho, haverá desconto da remuneração referente aos respectivos dias, exceto quando as faltas forem justificadas ou sejam permitidas pelo Direito Trabalhista Brasileiro.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALE TRANSPORTE

O COLABORADOR(A) caso precise do benefício do Vale Transporte, o solicitará por escrito para o uso efetivo e exclusivo no transporte coletivo, (conforme previsto na Lei nº 7.418, de 16 de dezembro de 1985).

Em anexo a este contrato, constará a Ficha de Controle do Vale Transporte, na qual o Colaborador(a) deverá informar o nome da linha de transporte público que utilizará, bem como qualquer mudança de endereço ou desistência do benefício, devendo a mesma ser atualizada anualmente, sendo as anotações rubricadas por ambos contratantes.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALE REFEIÇÃO

A Empregadora fornecerá refeição ao COLABORADOR(A), no próprio estabelecimento ou em outro local, sendo descontado do Colaborador(a) o percentual máximo de 20% (vinte por cento) sobre o valor das refeições fornecidas ao mesmo.

CLÁUSULA SETIMA – DO SALÁRIO FAMÍLIA

O COLABORADOR(A) que já possui filhos menores de 14 anos de idade trará a fotocopia da certidão de nascimento dos mesmos, para fazer jus ao benefício, que será pago na competência imediata a apresentação da certidão de nascimento.

Em anexo a este contrato, constará a Ficha de Controle dos Filhos, na qual o COLABORADOR(A) informará, imediatamente, o nascimento ou falecimento de seus filhos, devendo tal anotação ser rubricada por ambos contratantes.

CLÁUSULA OITAVA – DOS DESCONTOS

O COLABORADOR(A) autoriza o desconto mensal em sua folha de pagamento às importâncias relativas aos seguintes itens: a) Contribuição Confederativa ao seu Sindicato; b) Mensalidade de sócio de seu Sindicato; c) Seguro de vida; d) Ligações telefônicas realizadas; e) Danos ou perda de uniforme ou equipamentos de proteção recebidos; f) Prejuízos causados por dolo ou mesmo imprudência, imperícia ou negligência, nos termos do Inciso único do art. 462 da CLT; g) Vale alimentação; h) Vale transporte, além de descontos previstos em lei.

CLÁUSULA NONA – DO USO DE UNIFORMES

A Empregadora fornecerá Equipamentos de Proteção e Segurança definidos na NR específicas, bem como uniforme completo e crachá de identificação, sendo OBRIGATÓRIO durante o horário de expediente interno ou externo quando em serviço. É proibido, o uso do uniforme para deslocamentos de casa para o trabalho ou vice versa.

yl

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A relação de uniformes e equipamentos entregues ao COLABORADOR(A) constarão na Ficha de Controle de Equipamentos, anexa a este contrato, devendo a cada entrega ser rubricada por ambos, tanto na entrega como na devolução.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Não será permitido o uso de outras roupas fora do padrão adotado. Aos infratores serão tomadas medidas disciplinares, como advertência por escrito, havendo reincidência o COLABORADOR(A) poderá ser suspenso.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Os uniformes não poderão ser cedidos ou emprestados a terceiros, bem como usado em festas ou reuniões não autorizadas pela Direção.

PARÁGRAFO QUARTO: Os uniformes deverão ser devolvidos a empresa, devidamente limpos e lavados, em bom estado de conservação, em caso de rescisão de contrato de trabalho, ou quando tiverem que ser substituídos. Eventuais danos por uso indevido ou mau uso dos uniformes serão substituídos e cobrados do responsável. Ajustes ou substituição de peças serão feitos por conta de cada usuário.

PARÁGRAFO QUINTO: Caso o COLABORADOR(A) não utilize o equipamento ou o uniforme, este fato será considerado falta grave, podendo ser demitido por justa causa. Art. 482, alínea h da CLT.

CLÁUSULA DECIMA – DA DISCIPLINA

O COLABORADOR(A) gozará de proteção trabalhista, previdenciária e securitária, obrigando-se a respeitar as normas e regulamentos internos da Empregadora, defendendo os interesses desta, agindo com correção, dedicação, lealdade e solicitude, não só com seus superiores hierárquicos, como também com seus colegas de trabalho, clientes, terceiros, e todo que, em decorrência deste, com ele mantiver contato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O COLABORADOR(A) se compromete a manter, durante a vigência deste contrato, comportamento compatível com as normas de disciplina, de ética profissional e de segurança estabelecidas pelo Direito Brasileiro e pela EMPREGADORA.

PARÁGRAFO SEGUNDO: No ato de celebração deste contrato, o COLABORADOR(A) será cientificado de todas as regras de conduta estabelecida por sua EMPREGADORA e receberá cópia do regulamento interno.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Em caso de infrações contratuais por parte do COLABORADOR(A) importarão em penas sucessivas de advertência (verbal ou escrita), suspensão podendo ainda ter o contrato rescindido por justa causa conforme previsão do artigo 482 da CLT.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFORMAÇÕES GERAIS

O COLABORADOR (A) declara ter lido detidamente o presente Contrato e o Regulamento Interno, que fica fazendo parte deste, tendo tirado qualquer dúvida quanto a interpretação do mesmo, aceitando-o em todos os seus termos, obrigando-se cumpri-lo integralmente, a executar o seu serviço com dedicação e lealdade, obedecendo as instruções de sua administração e as ordens de seus chefes e superiores.

Neste ato a Empregadora entregará uma cópia do Regulamento e Normas da Empresa, sendo que o COLABORADOR(A) dá plena e total ciência do seu conteúdo, devendo o mesmo seguir regras ali estabelecidas.

colaborador

yl

E por estarem justos e contratados, assinam o presente em 2 vias de igual teor de forma e para um só efeito.

GOIANIA, 21/07/2018.

Dayana Pereira da Silva
Assistente RH
Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA

Janete Alves de Araujo

JANETE ALVES DE ARAUJO

TESTEMUNHA: _____

TESTEMUNHA: _____

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO
TERMO DE PRORROGAÇÃO DO CONTRATO DE EXPERIÊNCIA

Por mutuo acordo entre as partes, fica o presente contrato de experiência que deveria vencer nesta data, fica prorrogado até 18/10/2018.

GOIANIA, 21/07/2018.

Dayana Pereira da Silva
Assis
Mais Sabor Gestão em Alimentação Ltda

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Janete Alves de Araujo
JANETE ALVES DE ARAUJO

TESTEMUNHA: _____

TESTEMUNHA: _____

yl



CERTIDÃO DE REGULARIDADE - CRN/1 25170/NET
VÁLIDA ATÉ: 09/12/2020

Nome:.....: JANETE ALVES DE ARAUJO

Título:.....: NUTRICIONISTA DEFINITIVO

CRN/1 nº:.....: 6882

Data de Inscrição:..: 02/03/2011

Certificamos, a requerimento da parte interessada, que o(a) Profissional acima identificado, está devidamente inscrito(a) neste CRN/1. Encontrando-se em situação de regularidade, uma vez que está quite com suas obrigações financeiras e eleitorais, que não consta(m) processo(s) ético-disciplinar(es) em tramite ou transitado(s) em julgado em seu desfavor. Desta forma, não havendo, até a presente data, nada que desabone sua conduta ético-profissional. Estando habilitado(a) a desempenhar suas funções em conformidade com a Lei nº 6.583/78 e Lei 8.234/91.

Certidão expedida gratuitamente, via Internet, no dia 11/09/2020, as 09:28.

OBSERVAÇÕES:

- a) Os dados de identificação são de responsabilidade do solicitante da certidão, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e pelo destinatário.
- b) A autenticidade deverá ser confirmada no site do CRN/1 (www.crn1.org.br), no link "autoatendimento"
- c) A certidão foi emitida de acordo com as informações inseridas no banco de dados. Em caso de exibição de informações com dados desatualizados, o interessado deverá requerer a atualização junto CRN/1.





CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 10ª REGIÃO

CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2021

REGISTRADA EM: 18 / 09 / 2012

SOB O Nº 0920J

DADOS DA PESSOA JURÍDICA	
Razão Social:	MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA - HOSP. REGIONAL SAO JOSE
Nome Fantasia:	MAIS SABOR
CNPJ:	03.160.100/0001-73
da Matriz:	R ADOLFO DONATO DA SILVA, SIN 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:	PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS (FORNÉCIMENTO DE REFEIÇÕES PREPONDERANTEMENTE A EMPRESAS); BAR E RESTUARANTE; COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS; E ATIVIDADE DE NUTRIÇÃO 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.
<p>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.</p> <p>Esta Certidão não concede a firma o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Reponsável Técnico.</p> <p>QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.</p>	

CARIMBO DO CRN

Florianópolis, 23 de janeiro de 2020.

10 456 659/0001 - 00
 Conselho Regional de Nutricionistas
 da Décima Região - CRN 10
 Rua: Felipe Schmidt, 321 - Sala 1101
 CENTRO - CEP 88010 - 000
 FLORIANÓPOLIS - SC



Ana Jeaneite Ferrelra Lopes de Haro CRN10 0761
PRESIDENTE DO CRN10

AUTENTICAÇÃO

BELO OTAVIO GUILHERME MARGARIDA
 Tascado
 Rua Emeline Matilides Cosmezzini
 Schmidt, nº 217 - Centro
 Fone: (48) 3088-8890
 PALHOÇA - SANTA CATARINA
 Haverão de Funcionamento das 9 às 18hs

Certifico que a presente fotocópia é reprodução autêntica do documento original, do que dou fé.
 Palhoça-SC, 25/06/2020

Em testº da verdade

DANIELA KATIA MARTINS
 ESCRIVENTE NOTARIAL
 Selo(s) Digital(iz) de Fiscalização do tipo:
NORMAL: FVW15690-OGTA
 Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br



192

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
 REGIÃO 10

INSCRIÇÃO Nº 0871

NOME
CÂMILA TRAJANO DOS SANTOS

OBSERVAÇÕES: *em branco*

INSCRIÇÃO DESDE 16/12/2003

ASSINATURA DO TITULAR

VALIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75
 CARTEIRA DE IDENTIDADE PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA



Registro em nome de: **ANTONIO CARLOS DOS SANTOS**
 CPF: 3.466.754
 SSP/SC: 26/10/2009
 032.827.209-47

Matrícula: **ANTONIO CARLOS DOS SANTOS**
 IDAÍVA JURINE TRAJANO DOS SANTOS

NACIONALIDADE: **BRASILEIRA**
 FLORIANOPOLIS/SC
 41.1.074.1981

23/08/2003 UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI - UNIVALI

Local e data de expedição:
 Florianópolis-SC, 26 de julho de 2010

www.cfm.org.br

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIA
 Rua Domingos Pinheiro Zanini, 217 - 811 - Campinas - São José - Santa Catarina
 CEP: 08117-200 - Fone: (40) 3694-9700 - www.tabelionatoj.com.br

...AUTENTICAÇÃO...
 Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé. São José(SC), 3 de julho de 2020. Em Test. da verdade.

Roslane Aparecida Pinheiro Vargas - Tabelia Substituta

Emol: R\$ 4,00 + Selo: R\$ 2,80 - Total: R\$ 6,80
 Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - FHV31491-MQJ3

Horário de atendimento: 08h às 18h

Confira os dados do ato em: scfsc.fsc.br



EM BRANCO

yl



MINISTÉRIO DO TRABALHO
SECRETARIA DE POLÍTICAS DE EMPREGO E SALÁRIO
CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL

Numero 81212 Ser 2020658



Fernanda Wissel
ASSINATURA DO PORTADOR

QUALIFICAÇÃO CIVIL
Nome *Camilla Hayane dos Santos*
Loc. Nasc. *Itaberá - SC* Data de n. *07.07.81*
Filiação *Filhos de Carlos dos Santos e Rosemary Aparecida Hayane dos Santos*
Doc. nº *Cad. Ident. nº 3.466/754*
ESTRANGEIROS
Chegou ao Brasil em Doc. Ident. nº *079888 swissos*
Exp. em Estado *S.P.S.C.*
Obs.
Data Emissão *16.09.97* DRT *Boqueirão - SC*
Assinatura do Portador *Fernanda Wissel*
Assinatura do Funcionário

Nome
Doc.
Nome
Doc.
Nome
Doc.
Est. Civi
Nome
Doc.
Est. Civi
Nome
Doc.
Est. Civi
Nome
Doc.
Nascimen

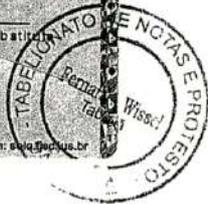
TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIA
Rua Domingos Antônio Zanini, 277 - Jd. Campinho - São José - Santa Catarina
CEP: 04117-200 - Fone: (48) 3284-9700 - www.tabelion3020j.com.br

...AUTENTICAÇÃO...
Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé em São José (SC), 3 de julho de 2020. Em Test. da verdade.

Rosane Aparecida Pinheiro Vargas - Tabel. 86 Substituta

Emol: R\$ 4,00 + Selo: R\$ 2,90 - Total: R\$ 6,90
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - FHV31480-GFKS

Horário de atendimento: 09h às 18h Confira os dados do ato em: sela.fsc.gov.br



EM BRANCO

42

194

Empregador Nutrindos Alimentos LTDA

CGC/MF 03.160.100/0001-73

Rua

Município Rua Adolfo Donato da Silva, s/n

Esp. do estabelecimento São José/SC - CEP 88103-901

Cargo Nutricionista

CBO nº

Data admissão 27 de junho de 2012

Registro nº Fis./Ficha

Remuneração especificada 2200,00 (dois

mil e duzentos reais)

Dono Silva
Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º

Data saída de de 19

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º

Com. Dispensa CD Nº

Empregador

CGC/MF

Rua Nº

Município Est.

Esp. do estabelecimento

Cargo

CBO nº

Data admissão de de 19

Registro nº Fis./Ficha

Remuneração especificada

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º

Data saída de de 19

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º

Com. Dispensa CD Nº

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIA
 Rua Domingos André Zanin, 277 - cd 11 - Campinas - São José - Santa Catarina
 CEP: 88117-200 Fone: (48) 3094-0100 - www.tabelionatoscj.com.br

...AUTENTICAÇÃO...
 Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé em São José (SC), 3 de julho de 2020. Em Test. da verdade.

Rosiane Aparecida Rinalto Vargas - Tabela Substituta

Emol: R\$ 4,00 + Selo: R\$ 2,80 - Total: R\$ 6,80
 Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - FHV31470-JMSS

Horário de atendimento: 09h às 18h Confira os dados do ato em: selo.tabelionatoscj.com.br

EM BRANCO

Handwritten mark

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, 3326 GALPÃO F, Petrópolis a seguir denominada simplesmente EMPREGADORA, e, de outro lado, CAMILA TRAJANO DOS SANTOS, titular da CTPS No 0081212.00026-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 à 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, porém, 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 até 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 SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIA
Rua Domingos Antônio Zucchi, 277 - sl 15 - Coqueiros - São José - Santa Catarina
CEP: 88117-200 - Fone: (48) 2054-9100 - www.tabelionatosj.com.br

...AUTENTICAÇÃO...
Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do qual dou fé em São José (SC), 3 de julho de 2020. Em Test. da verdade

Rosiane Aparecida Pinheiro Vargas - Tabelia Substituta

Emol: R\$ 4,00 + Sel: R\$ 2,80 - Total: R\$ 6,80
Selô Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - FHV31461-1N1F



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 cláusulas 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

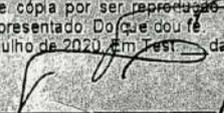

NUTRINDUS ALIMENTOS LTDA. - ME


CAMILIA TRAJANO DOS SANTOS

TESTEMUNHA: _____ TESTEMUNHA: _____

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO SÃO JOSÉ
FERNANDA WISSEL - TABELIA
Rua Domingos Assis Zanolli, 277 - sl 11 - Campinas - São José - Santa Catarina
CEP: 88117-200 - Fone: (48) 3094-9700 - www.tabelionatosj.com.br

...AUTENTICAÇÃO...
Autentico a presente cópia por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado. Do que dou fé.
São José (SC), 3 de julho de 2020, em Test. da verdade.


Roslene Aparecida Pinheiro Vargas - Tabelia Substituta

Emol: R\$ 4,00 + Selo: R\$ 2,80 - Total: R\$ 6,80
Selo Digital de Fiscalização do tipo NORMAL - FHV31460-MTVF

Horário de atendimento: 09h às 18h
Confira os dados do ato em: selo.tsc.jus.br







Conselho Regional de Nutricionistas
Décima Região



CERTIDÃO DE REGULARIDADE

Número da Certidão: 8363/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, 11 de Setembro 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: 11/09/2020 09:02:00

Válida até: 11/10/2020

Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

198



Conselho Regional de Nutricionistas
Décima Região



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO 8364/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 **31/03/2021**

Florianópolis, 11 de Setembro 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=crusc>

Certidão emitida: 11/09/2020 09:03:00

Válida até: 31/03/2021

CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»

RESUMO CONTRATUAL

Das Partes

Contratante: «Contratante»

CNPJ: «CNPJ_Contratante»

Contratado: «Contratada»

CNPJ: «CNPJ_Contratada»

Do Objeto:

«Objeto», conforme Anexo I – Termo de referência.

Local de Execução do objeto:

«Unidade»«End_Unidade»

Valor do contrato:

«Valor»consoante Anexo II – Proposta de Preço.

Forma de pagamento:

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

Vigência:

«Vigência»

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ/MF nº «CNPJ_Contratante», com sede à
«Endereço_contratante»Dr. Paulo Brito Bittencourt, Superintendente, Administrador e Advogado,

200

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

Pela execução do objeto do presente contrato, o **Contratante** pagará «Valor», consoante Anexo II – Proposta de Preço.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

A Contratada deverá apresentar, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, nota fiscal acompanhada do relatório de evidências e nota de faturamento, chancelados pela Diretoria Geral da unidade, e o pagamento da fatura ocorrerá até o dia 20 (vinte) do referido mês, a contar do início da execução do presente objeto contratual.

- §1º A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal da **contratada** 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** se compromete, 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 de quaisquer dos documentos exigidos nesta Cláusula Quinta, seja no caput ou em seus parágrafos, até o dia 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, o pagamento poderá ocorrer no prazo de 30 (trinta) dias a contar da 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 pelos serviços prestados 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;

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

§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;

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

- 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 dispor 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) 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;
- z) 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;

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

- aa) 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;
- bb) 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;
- cc) 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;
- dd) 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;
- ee) 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.

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

§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;

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

portador do documento de identidade sob nº 03.542.155-07, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 457.702.205-20, domiciliado em Salvador/BA, doravante denominado **Contratante**, «Contratada» pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº «CNPJ_Contratada», com sede à «Endereço_contrada», representado neste ato por seu sócio «Representante», CPF/MF nº «CPF», doravante denominado **Contratado**, celebram o presente **Contrato nº «Contrato_nº»**, 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 «gestãoprestação» nº «nº_Contrato_órgão», firmado junto à «órgão», se figura gestora 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 contratação, se dará única e exclusivamente por meio do respectivo repasse realizado pela entidade pública vinculada ao referido contrato.

§2º «Modalidade»

§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 «Objeto» para assistir ao «Unidade», situado à «End_Unidade», 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 «Prazo», entre «Vigência».

Parágrafo Único: A prorrogação contratual ocorrerá obrigatoriamente por Termo Aditivo devidamente assinado pelas presentes partes.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

- 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:

- 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

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

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;

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

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) Pelo **Contratado**, no curso da vigência inicial, comprometendo-se a conceder o aviso prévio de 30 (trinta) dias ao **Contratante**.
- b) Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente instrumento a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;
- c) Se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou tiver a sua falência requerida ou decretada;

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

- d) Deixar, qualquer das partes, de cumprir, ou mesmo cumprir irregularmente, cláusulas contratuais, prazos e especificações;
- e) 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.
- f) Perda do direito de Gestão da unidade hospitalar pelo **Contratante**.
- g) 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.
- h) 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.

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. Nelson Domingues de Freitas

Kentis Serviços De Alimentação LTDA

Contratada

CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»

Anexo I – Termo de Referência

**CONTRATO Nº «CONTRATO_Nº» CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E
«CONTRATADA»**

Anexo II – Proposta de Preço

PLANILHA QUANTITATIVO DE ALIMENTAÇÃO DA MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - MNSL

Descrição	Tipo	Qtidade/mês	Total
Desjejum (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1468	3210
	Funcionário	1742	
Colação (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1468	1468
	Funcionário	0	
Almoço (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1450	3272
	Funcionário	1821	
Lanche (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	831	2010
	Funcionário	1179	
Jantar (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1301	2019
	Funcionário	718	
Ceia (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	821	1191
	Funcionário	369	

Quantidade de refeições servidas no HUAPA para pacientes, acompanhantes e colaboradores

Mês/ ano	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Total
Média	7.613	369	7.768	4.907	4.563	1.713	26.933

Quantidade de refeições servidas no HMI para pacientes, acompanhantes e colaboradores

REFEIÇÃO	TOTAL
Desjejum	9.633
Colação	1.974
Almoço	11.159
Lanche da tarde	7.634
Jantar	6.440
Ceia	2.638
TOTAL GERAL	39.478