

RECEBIDO

Por Brenda-2422-SERV-08-2022-APA às 16:17, 26/9/2022

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

RESUMO CONTRATUAL

Das Partes

Contratante: Instituto de Gestão e Humanização – IGH

CNPJ: 11.858.570/0004-86

Contratado: LG Restaurante E Comércio De Alimentos Eireli.

CNPJ: 32.158.683/0001-04

Do Objeto:

Prestação de serviço de gestão de nutrição e alimentação hospitalar, conforme **Anexo I – Termo de referência**.

Local de Execução do objeto:

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

Valor do contrato:

Valor bruto total estimado mensal de R\$ 377.708,55 (trezentos e setenta e sete mil, setecentos e oito reais e cinquenta e cinco centavos), conforme tabela abaixo e Anexo II – Proposta de Preço.

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	REF.	QUANTIDADE 30 DIAS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unidade	7259	R\$ 6,30	R\$ 45.731,70
2	Colação	Unidade	493	R\$ 5,15	R\$ 2.538,95
3	Almoço	Unidade	7839	R\$ 20,90	R\$ 163.835,10
4	Lanche	Unidade	4427	R\$ 6,05	R\$ 26.783,35
5	Jantar	Unidade	4435	R\$ 20,15	R\$ 89.365,25
6	Ceia	Unidade	2402	R\$ 7,10	R\$ 17.054,20
7	Manipulação	Unidade	2160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00
VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL					R\$ 377.708,55

Forma de pagamento:

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

Vigência:

06/08/2022 e 06/08/2023

**CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH, CNPJ/MF nº 11.858.570/0004-86, com sede à Rua Dona Nequita c/ dão Barbosa, s/nº, Qd. 08, Lt. 18-19, C-10, Jardim Ipiranga, Aparecida de Goiânia/GO CEP.: 74.968-121, representado neste ato pelo **Dr. Joel Sobral de Andrade**, Superintendente, advogado, portador do documento de identidade sob o nº 0716630613 SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 821.110.735-04, residente e domiciliado em Salvador/BA, doravante denominado **Contratante, LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **32.158.683/0001-04**, com sede à Avenida Dom Abtonio Brandão, nº 203, Sala 608, Farol, MACEIO-AL, CEP 57.051-190, representado neste ato por seu sócio(a) Giovanna Oggioni Scardua, CPF/MF nº 056.494.155-79, doravante denominado **Contratado**, celebram o presente **Contrato nº 2422-SERV-08-2022-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;

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 A presente contratação se realizou por meio do **processo seletivo nº 006/2022-HEAPA**, tendo o **Contratado** oferecido a melhor e única proposta;

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

§4º O **contratado** se compromete a cumprir todas as regras, práticas e diretrizes institucionais estabelecidas pelo **Contratante** sobre proteção de dados, segurança da informação, programas de integridade e garantir que realizará acompanhamento das atualizações e regras

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

institucionais disponíveis em face a manter seu alinhamento e condução destas práticas em sua rotina operacional e técnica.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto Prestação de serviço de gestão de nutrição e alimentação hospitalar, para assistir ao **Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia - HEAPA**, situada à Av. Diamante, s/nº - St. Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP.: 74.969-210 , conforme **Anexo I – termo de referência e Anexo II - proposta de preço**.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O presente contrato vigorará, a partir da data da sua assinatura, por 12(doze) meses, entre **06/08/2022 e 06/08/2023**.

Parágrafo Único: A prorrogação contratual ocorrerá obrigatoriamente por Termo Aditivo devidamente assinado pelas presentes partes.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

Pela execução do objeto do presente contrato, o **Contratante** pagará o valor bruto total estimado mensal de R\$ 377.708,55 (trezentos e setenta e sete mil, setecentos e oito reais e cinquenta e cinco centavos), conforme tabela abaixo e Anexo II – Proposta de Preço.

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	REF.	QUANTIDADE 30 DIAS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unidade	7259	R\$ 6,30	R\$ 45.731,70
2	Colação	Unidade	493	R\$ 5,15	R\$ 2.538,95
3	Almoço	Unidade	7839	R\$ 20,90	R\$ 163.835,10
4	Lanche	Unidade	4427	R\$ 6,05	R\$ 26.783,35
5	Jantar	Unidade	4435	R\$ 20,15	R\$ 89.365,25
6	Ceia	Unidade	2402	R\$ 7,10	R\$ 17.054,20
7	Manipulação	Unidade	2160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00
VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL					R\$ 377.708,55

Este documento foi assinado digitalmente por **Cléia Moura Gomes**.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código **362025F0B5C128B59679**.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

A Contratada deverá emitir a nota fiscal no mês subsequente à prestação de serviço, até o 5º (quinto) dia útil, e apresentar a nota fiscal acompanhada do relatório de evidências e nota de faturamento, cancelados pela Diretoria Geral da unidade, e o pagamento da fatura ocorrerá até o dia 20 (vinte) do referido mês.

- §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, do mês subsequente, até o 5º (quinto) dia útil 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;

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

- §6º O **Contratado** concorda em manter regularmente os serviços prestados, ainda que haja atraso em pagamento de fatura por prazo não superior a 60 (sessenta) dias;
- §7º Para fins de faturamento será observada data do efetivo início da execução do objeto.
- §8º Em atenção ao que dispõe o Regulamento de Compras e Contratações do **Contratante** aprovado pelo Estado de Goiás, o **Contratado** compromete-se a emitir a fatura, ou congêneres, constando expressamente o número do contrato de gestão, presente no §1º, Cláusula primeira, bem como respectivo termo aditivo vigente.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

- a) Cumprir rigorosamente as cláusulas deste **contrato**, do **anexo I - Termo de Referência e anexo II – proposta comercial**, executando os serviços, objeto deste contrato, de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pelo **Contratante**;
- b) realizar o fornecimento objeto do presente contrato de forma expedita e hábil, dirigindo os trabalhos com zelo e empregando mão-de-obra qualificada e em número suficiente para atender as especificações e prazos estabelecidos;
- c) Designar um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, bem como para zelar pela prestação contínua e ininterrupta dos serviços, e dentre os que permaneçam no local do trabalho, um que será o responsável pelo bom andamento dos serviços e que possa tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- d) Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- e) Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo **Contratante**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- f) Comunicar ao **Contratante** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento na prestação dos serviços;
- g) Atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o **Contratante**;

**CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- 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;
- 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;

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

- 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 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,

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

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

CONTRATO Nº 2422–SERV–08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

que o **Contratado** seja notificado para regularizar a prestação de serviços e não a faça em até 24 (vinte e quatro) horas.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RESSARCIMENTO

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

- a) Reconhecimento judicial de indenização administrativa ou reconhecimento judicial de titularidade de vínculo empregatício de seus empregados e/ou prestadores de serviços com o **Contratante**;
- b) Reconhecimento judicial ou administrativo de solidariedade ou subsidiariedade do **Contratante** no cumprimento das obrigações previdenciárias e/ou fiscais do **Contratado**;
- c) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos, materiais ou institucionais, causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviços na execução de suas atividades;
- d) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos ao meio ambiente e emissão de agentes poluidores causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviço, seja por ação ou omissão;
- e) Indenização pela necessidade de contratação de outra empresa para a execução do objeto previsto no presente contrato que tenha deixado de ser executado em face de paralisação das atividades do **Contratado**, ressalvada a hipótese indicada no §1º da cláusula nona.

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

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

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 – SEGURAÇA E PROTEÇÃO DE DADOS - LEI 13.709/18

O presente contrato será regido e interpretado em relação as leis de proteção de dados conforme a Legislação vigente de Proteção de Dados (LGPD – Lei Geral de Proteção de Dados) de acordo com as leis da República Federativa do Brasil (13.709/2018 e suas atualizações), se necessário ou aplicável a outros países, considerando também as regras e obrigações legais locais correlatas, valendo-se para este contrato e incluindo também dados anteriores que possam já existir em nossa base de informações para proteção.

- I. Importante o entendimento de que nossas regras de política de privacidade de dados estarão disponíveis para consulta em nossos principais canais de comunicação e interação, e que poderão ser ajustadas e adaptadas a qualquer tempo em vistas de melhor atender as necessidades e expectativas das partes, demonstrando o cumprimento legal e regulamentar, tendo o Contratado a obrigação de consultar versão atualizada sempre que julgar pertinente.

**CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- II. Ao dar o de acordo neste contrato, entende-se também que há uma aceitação inequívoca do conhecimento e entendimento de nossa política de privacidade e atendimento aos seus direitos através dos canais institucionais, que podem ser solicitadas a qualquer tempo ao e-mail dados@igh.org.br.
- III. 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.
- IV. 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.
- V. 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 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 – DO USO DE IMAGEM

Fica acordado entre as partes:

- I. A Contratante, sem qualquer ônus para as partes, a qualquer tempo e desde que não afete a moral ou os bons costumes, poderá utilizar o nome, a imagem e a voz do Contratado para fins exclusivos da divulgação da Instituição, bem como para informar quaisquer benefícios ou campanhas que estejam passíveis de divulgação interna, bem como iniciativas similares, podendo, para tanto, reproduzi-los ou divulgá-los junto à mídia escrita, televisionada, internet e todos os demais meios de comunicação, públicos ou privados, por um período de até 24 (vinte e quatro) meses ou até a solicitação de retirada de anuências.
- II. A Contratante científica o Contratado de que possui, em seus ambientes (salas, corredores internos e externos, refeitórios etc.), monitoramento em tempo real das atividades dos funcionários e visitantes, preservando-lhes a intimidade e a privacidade. Tal monitoramento

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

visa ao acompanhamento da rotina diária da empresa e ao auxílio na identificação de possíveis irregularidades.

- III. Caso não seja do interesse do Contratado em autorizar o uso da imagem e a voz para fins exclusivos da divulgação da instituição e suas atividades poderá manifestar expressamente em documento próprio a ser solicitado.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - FATORES AMBIENTAIS E DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Caberá ao contratado cumprir as seguintes normas:

- I. O Contratado, se aplicável ao objeto, deverá obedecer às determinações ambientais, decorrentes de Lei e aquelas emanadas por Autoridades Governamentais, em particular de meio ambiente, segurança e saúde ocupacional, sendo a única responsável pelas providências necessárias e pelos efeitos decorrentes de eventuais inobservâncias delas.
- II. O Contratado envidará os melhores esforços para respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as Normas de Segurança do Trabalho e utilizem os Equipamentos de Proteção Individual (“EPI”) e/ou de segurança tecnológica necessários à função desempenhada, conforme determinado por legislação específica se for necessário.
- III. O Contratado responsabilizar-se pelo cumprimento das Normas Regulamentares da Portaria nº 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego (“MTE”) e suas respectivas alterações, bem como das instruções emitidas pela Contratante, providenciando às suas custas seguro de acidente de trabalho para todos os seus empregados a serviço deste CONTRATO. A Contratante estará, portanto, isenta de qualquer responsabilidade em relação a acidentes ou doenças profissionais resultantes dos serviços contratados, salvo se, comprovadamente, por omissão ou ação, venha a dar causa.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA - 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.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

- b) Em 30% (trinta por cento) da fatura final, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **Contratado**, incluindo-se igualmente as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **Contratado** em favor do **Contratante**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **Contratado** e ou seus empregados.
- c) A(s) fatura(s) em sua totalidade, na hipótese de não pagamento dos salários dos empregados do **Contratado** que prestem serviços para o **Contratante**, somente liberando os valores retidos na hipótese de adimplemento dos salários ou acordo entre as partes.
- d) A(s) fatura(s), na hipótese de Reclamação Trabalhista, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, de empregados ou prestadores de serviço da **Contratada**, até o limite dos valores reclamados na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.
- e) A(s) fatura(s), na hipótese de ações judiciais, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, oriunda de fatos praticados por empregados ou prestadores de serviço do **Contratado**, até o limite dos valores requeridos na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.
- f) Os impostos da nota, quando necessário e amparado por lei.

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

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

§3º Rescindido o contrato nos termos da Cláusula Décima-sétima, 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.

**CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA– ÉTICA, SIGILO, CONFIDENCIALIDADE E 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 O CONTRATADO se responsabiliza a adotar os devidos cuidados para impedir o uso não autorizado, bem como a revelação de Informações Confidenciais da CONTRATANTE e de suas Partes Relacionadas, abstendo-se de, sem o consentimento prévio e expresso da CONTRATANTE, revelar ou de alguma outra forma tornar disponível qualquer das Informações de Propriedade Exclusiva dela.

§2º Será permitido o uso de informações confidenciais tão somente com o propósito de avaliá-las, bem como para fomentar as relações comerciais entre as PARTES e/ou suas respectivas partes responsáveis, e ainda, para subsidiar decisões ou fornecer orientações acerca delas ou no cumprimento de diretriz legal ou regulamentar exigida como o envio a órgãos governamentais e/ou de fiscalização, bem como bancos e necessárias ao cumprimento das obrigações entre as partes. Para qualquer outra forma de utilização das informações confidenciais, é imprescindível autorização expressa da CONTRATANTE, salvo as previstas e indicadas em nossa política/contrato e em benefício das partes.

§3º A obrigação de confidencialidade permanecerá em plena vigência pelo tempo em que o CONTRATADO continuar a receber Informações Confidenciais da CONTRATANTE, o que não liberará o CONTRATADO e seus representantes legais da obrigação quanto a manutenção e

**CONTRATO Nº 2422–SERV–08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

subordinação aos efeitos da confidencialidade e/ou portabilidade de informações caso demandado.

- §4º** O CONTRATADO se compromete em executar os serviços com rigorosa observância às técnicas adequadas a trabalhos de igual natureza, às especificações da NBR da ABNT, além das leis e normas técnicas aplicáveis, comprometendo-se, em qualquer hipótese, a adotar os melhores padrões aplicáveis.
- §5º** O CONTRATADO envidará os melhores esforços para cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, prepostos e contratados, as normas emanadas pela CONTRATANTE, bem como Regulamentos de Segurança e Autoridades, além das instruções que forem expedidas pela CONTRATANTE, disciplinando os serviços que ali operam em relação também ao Programa Corporativo de Integridade (*Compliance*), garantindo padrões éticos e morais como um aspecto institucional da CONTRATADA.
- §6º** O presente contrato será regido e interpretado de acordo com as boas práticas de segurança da informação, preconizadas na Norma ABNT NBR ISO/IEC 27001 de Segurança da Informação, correlata as políticas e padrões internos do CONTRATANTE e as leis da República Federativa do Brasil correlatas ao tema.
- §7º** Manter sempre nas atividades pessoal responsável, devidamente capacitado, que atue com autonomia e poder de decisão para atender às solicitações do CONTRATANTE e para ordenar e fiscalizar a correta e segura execução dos serviços e entrega de produtos.
- §8º** A contratada declara ter ciência do disposto na Lei nº 8.080/1990 e na Portaria nº 1.601/2011, que os serviços prestados pela Contratante serão totalmente gratuitos, atendendo a política de universalização do acesso à saúde, sendo vedada a cobrança de qualquer valor aos usuários por parte da contratada.
- §9º** 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

**CONTRATO Nº 2422–SERV–08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

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;

§10º 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.

§11º 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-SÉTIMA– 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**.

**CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- 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-OITAVA – DA ASSINATURA DIGITAL

Caso o presente instrumento seja assinado digital ou eletronicamente, cada Parte declara e garante que sua assinatura digital ou eletrônica tem o mesmo efeito vinculativo que teria a assinatura manuscrita, possuindo caráter irrevogável e irretratável, desde que: seja realizada por meio de plataforma de conhecida confiabilidade, possua integridade e autenticidade verificáveis e atenda ao disposto na Medida Provisória 2.200-2/2001 (ou em outra legislação que venha a substituí-la).

CLÁUSULA DÉCIMA-NONA – DA FISCALIZAÇÃO

Caberá ao Contratante, no curso da execução de serviço, a fiscalização com observância das disposições contratuais, de forma a promover aferição acerca do devido cumprimento dos serviços prestados, sem prejuízo da fiscalização exercida pela Contratada.

- I. O acompanhamento e fiscalização da execução deste contrato serão realizados pelo Diretor Administrativo, ou em sua ausência, pelo Diretor Geral;

§1º A fiscalização exercida pelo CONTRATANTE não implica em corresponsabilidade sua ou do responsável pelo acompanhamento do contrato;

§2º O acompanhamento do serviço (fornecimento ou locação) pela CONTRATANTE não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive por danos que possam ser causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, por qualquer irregularidade decorrente de culpa ou dolo da CONTRATADA na execução do contrato.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – 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, 06 de agosto de 2022.

Joel Sobral de Andrade

Instituto de Gestão e Humanização - IGH

Contratante

Giovanna Oggioni Scardua

LG Restaurante e Comércio De Alimentos Eireli.

Contratada

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Oggioni Scardua. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 362026-DB5C128B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da unidade hospitalar, dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os da Vigilância Sanitária.

2.6 A alimentação deverá ser fornecida pela CONTRATADA, aos colaboradores, em balcões térmicos (quente e frio). A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela aquisição, instalação e manutenção periódica dos balcões, incluindo mão de obra, conserto e reposição de peças.

2.7 Deve a CONTRATADA responder e corrigir com presteza, as inadequações/inconformidades encontradas e comunicadas, seja por e-mail ou via Comunicado Externo (C.E.), pela equipe de fiscalização da unidade ou do contrato. Especificando o prazo que levará para solucionar o problema identificado.

2.8 Atender prontamente a qualquer solicitação da administração inerente ao presente objeto deste Termo de Referência.

2.9 Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de produtos adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas de preparações, referentes ao objeto licitado, sempre que solicitado pela fiscal do contrato.

2.10 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 do cardápio quinzenal ou mensal para colaboradores, pacientes e acompanhantes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os 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 GLP, utilizado na preparação das refeições;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros (tanto no recebimento quanto na estocagem);
- Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- Porcionamento e distribuição adequada das refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;

Ávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

HEAPA

HOSPITAL ESTADUAL DE
APARECIDA DE GOIÂNIA
CAIRO LOUZADA

SUS

SES
Secretaria de Estado de Saúde

GOIÁS

- Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes e acompanhantes, beira leito, após cada refeição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha, bem como dos utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;
- Higienização e limpeza do Refeitório da unidade, mesas, cadeiras e utensílios utilizados nas refeições pelos colaboradores do hospital;
- Fixação do cardápio do dia (em modo físico) na entrada do refeitório, bem como a disponibilização do mesmo (em meio eletrônico) na Intranet da CONTRATANTE;
- Entrega semanal do cardápio (em modo físico) para a fiscal do contrato;
- Controlar o acesso ao Refeitório do hospital por Biometria e apresentar o controle nominal das refeições distribuídas aos colaboradores da unidade, por setor/centro de custo e tipo de refeição ofertada;
- Apresentar diariamente o controle nominal das refeições distribuídas aos autorizados pela direção da CONTRATANTE conforme o tipo de refeição ofertada;
- Apresentar o controle nominal e informatizado de todas as refeições/dietas distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e aos autorizados pela direção à CONTRATANTE e órgãos fiscais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênicas-sanitárias adequadas;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um Nutricionista, devidamente inscrito no Conselho competente, cuja função abranja o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética hospitalar;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, apresentando quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, conforme a necessidade da unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das refeições/dietas deverá ser supervisionado pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam as alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, o atendimento adequado;

Flávia Rosenberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino Neto
Gerente Regional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por *Agripino Neto* e *Flávia Rosenberg*.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código *342026DB5C12B859679*.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

HEAPA

HOSPITAL ESTADUAL DE
APARECIDA DE GOIÂNIA
CAIRO LOUZADA

SUS

SES

GOIÁS

- As refeições deverão ser acondicionadas de maneira adequada, em balcões térmicos (quente e frio, com proteção tampa saliva) garantindo assim a manutenção da temperatura dos alimentos até o seu consumo;
- A coleta diária de amostras de toda alimentação preparada (sólidos e líquidos), deverá ser realizada em recipientes apropriados e mantida vedada, sob temperatura adequada 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 nos casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação e a apresentação dos cardápios, através de uma pesquisa de satisfação mensal das refeições servidas na unidade. O resultado das pesquisas deve atingir no mínimo 70% de satisfação entre o número de pessoas pesquisadas. Caso o percentual da pesquisa realizada não seja atingido, cabe a CONTRATADA promover alterações imediatas no cardápio, visando melhorar este índice;
- Deve-se monitorar e anotar em planilhas as temperaturas dos alimentos durante o seu recebimento e estocagem, bem como durante a distribuição das refeições preparadas, do início ao fim do serviço, a fim de manter a qualidade e segurança do produto entregue para consumo em toda a unidade hospitalar;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o/a Nutricionista, responsável técnico, da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico da situação inicial e apresentar à CONTRATANTE;
- A CONTRATADA deve manter em Pleno Funcionamento a Comissão de Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). Participando das reuniões, elaborando as atas das mesmas e colocando-as no Qualiex.
- Deve apresentar um cronograma das reuniões da EMTN, tanto ordinárias como extraordinárias, as quais caso não ocorram, precisam ser justificadas.
- O Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) padrões, conforme a legislação, deverão ser entregues ao Nutricionista da CONTRATANTE em até 30 dias - após início da execução dos serviços contratualizados, sendo que os mesmos devem ser revistos e modificados sempre que necessária a realização de alterações nas operações documentadas, ou por necessidade de atualização anual.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Av. Antônio de Almeida, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinado por A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogliari Soares e Luis Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026F0B5C128B259679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



SES



3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

3.1 Prestar os serviços nas dependências físicas, nos setores e horários estabelecidos pela CONTRATANTE, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados.

3.2 Caso a unidade hospitalar não ofereça condições para a elaboração das refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las dentro dos critérios deste Termo de Referência, em local de sua responsabilidade, sem que isso importe em qualquer ônus para a CONTRATANTE. E deverá ainda a CONTRATADA promover o transporte das refeições produzidas, devidamente acondicionadas em hot-box, inteiramente sob a sua responsabilidade e custo, com observância estrita das normas sanitárias vigentes, especialmente as da Vigilância Sanitária.

3.3 Para a preparação das refeições, a CONTRATADA obrigará-se a cumprir os critérios exigidos pelos órgãos competentes de fiscalização, especialmente os da Vigilância Sanitária.

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

3.5 Manter as dependências físicas, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazendo a manutenção preventiva, corretiva e calibrações, com as devidas anotações de responsabilidade técnica (emissão de laudos).

3.6 Quando necessário, substituir equipamentos e utensílios que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido à má utilização ou estado de conservação. E/ou complementar, sempre que necessário, os equipamentos, utensílios e materiais recebidos da CONTRATANTE, de modo que o atendimento não fique prejudicado, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

3.7 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com o consumo de gás GLP, utilizado na área de produção. E também pela manutenção da rede de gás, apresentando a anotação de Responsabilidade Técnica do Tanque e da Rede.

3.8 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, incluindo aparelhos de ar condicionado (no estoque, na Unidade de Dietas Especiais – UDE, na sala dos Nutricionistas ou conforme determinação da Vigilância Sanitária) os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

Assinatura
Luisa Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura
J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, D. G. M. S. e L. M. G. S. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026DB5C12B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

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

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

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

3.13 Utilizar materiais descartáveis resistentes, com qualidade comprovada, na cor branca ou transparente.

3.14 Nos casos de manejo das dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, a CONTRATADA deverá garantir o controle de qualidade no manuseio e distribuição, bem como a respectiva responsabilização técnica.

3.15 Fazer o controle de pragas e vetores a cada quinze (15) dias, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

3.16 Cabe à CONTRATADA a manutenção e higienização com periodicidade quinzenal, mensal ou conforme a necessidade (não excedendo o prazo de 30 dias) do sistema de exaustão, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

3.17 Fazer a manutenção quinzenal de todos os aparelhos de ar-condicionado do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE. Bem como apresentar cronograma e PMOC, com anotação de Responsabilidade Técnica.

3.18 Cabe à CONTRATADA a limpeza bimestral ou sempre que houver necessidade (não extrapolando o prazo de 60 dias) da caixa de gordura do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

Diretor Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983-1700

Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogilmi Soares de Lúcia Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026-DB5C128B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



3.19 Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, das telas das janelas, limpeza diária das grelhas no piso, manutenção das portas, as quais devem ser mantidas ajustadas aos batentes, bem como das escovas de vedação.

3.20 Cabe a CONTRATADA executar mensalmente (ou sempre que houver a necessidade) a manutenção preventiva e corretiva do sistema hidráulico, elétrico e alvenaria do setor, com o respectivo fornecimento de peças, materiais e mão de obra.

3.21 Toda e qualquer alteração da estrutura predial, elétrica e/ou hidráulica deverá ser autorizado pelo Setor de Engenharia da CONTRATANTE.

3.22 Cabe à CONTRATADA fornecer o seu próprio sistema de comunicação (telefonia e internet) para as atividades a serem realizadas na instituição.

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

4.1 Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, garrafas de água de 500 ml, produtos descartáveis, garrafas térmicas, produtos de limpeza e conservação, higiene pessoal, uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI's), crachás e outros.

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

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

4.4 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (balcões térmicos, câmaras, geladeiras, freezers e outros). Realizando a aferição diária das temperaturas, com o controle através de mapas de apuração.

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

4.6 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial da CONTRATANTE ou quando houver troca de fornecedores, em até 24 (vinte e quatro) horas.

[Assinatura]
Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

[Assinatura]
Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



SES

GOIAS



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

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

4.9 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar o desabastecimento ou ocasionar transtornos ao serviço.

4.10 As dietas enterais devem ser identificadas conforme a política de identificação da CONTRATANTE, cabendo a distribuição destas refeições à CONTRATADA, sem nenhum custo adicional para a CONTRATANTE.

4.11 As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos ou módulos nutricionais deverão conter etiquetas, que serão fornecidas pela CONTRATADA, em conformidade com o estabelecido pela CONTRATANTE.

4.12 Cabe à CONTRATADA fazer o controle do estoque diário e prestar contas mensalmente, ou sempre que solicitado, das dietas enterais, dos suplementos e módulos alimentares, bem como dos insumos e acessórios complementares que recebem da CONTRATANTE para o manuseio na UDE e distribuição para os pacientes.

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

5.1 É vedada à CONTRATADA, expressamente, aproveitar-se de qualquer componente de refeições preparadas e não servidas, para a elaboração de novas refeições.

5.2 Deve-se cumprir, rigorosamente, os horários estabelecidos, pela CONTRATANTE, para o fornecimento e distribuição das refeições, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares para os pacientes, acompanhantes e colaboradores.

5.3 Deve-se cumprir os horários estabelecidos, pela CONTRATANTE, para o fornecimento e distribuição da água para os pacientes e acompanhantes, em todos os leitos do hospital, inclusive na Unidade de Terapia Intensiva (UTI).

5.4 Cabe à CONTRATADA fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços, tais como: copos e talheres descartáveis, garrafas térmicas, guardanapos e outros.

Flávia Rosendo
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, GO
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assimino J. de Melo
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

GOIAS
É O NOVO
VOZ DO
CULTO
E A
CULTURA

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

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agente A. Neto
Gerente Operacional
HEPAR/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

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

5.16 Coletar amostras de no mínimo 200g de todas as refeições preparadas (sólidas e líquidas), as quais deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e vedados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 - ANVISA.

5.17 A análise microbiológica dos alimentos preparados (sólidos e líquidos) deverá ser realizada pela CONTRATADA, a qual arcará com os custos do procedimento, sem nenhum direito de reembolso ou cobrança à CONTRATANTE. Do laudo técnico ou relatório resultante deverá a CONTRATADA fornecer sem qualquer ônus uma cópia à CONTRATANTE. A análise microbiológica deverá ser realizada pelo menos 1 (uma) vez por mês ou sempre que a CONTRATANTE demandar esta necessidade. Cabe a CONTRATADA arquivar os originais dos registros da operação *in loco*.

5.18 A análise físico-química e microbiológica da água deverá ser realizada pelo menos 1 (uma) vez por mês ou sempre que houver necessidade e for solicitada pela CONTRATANTE, arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*, e com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE. A água para análise deve ser coletada em dois pontos na cozinha (no filtro da cozinha e no filtro da UDE).

5.19 O exame microbiológico dos equipamentos e utensílios deverá ser realizado sempre que houver necessidade e for solicitado pela CONTRATANTE, a cargo sempre da CONTRATADA.

5.20 Manter o registro das medições de temperatura: do ambiente, dos equipamentos e dos alimentos, em planilhas próprias, e de fácil acesso e com assinatura do responsável. As aferições devem ser realizadas durante todo o processo de operacionalização dos alimentos: recebimento, manipulação e distribuição.

5.21 Deverá garantir a entrega das refeições/dietas na UTI, Enfermarias, Refeitório e em qualquer outro local designado pela CONTRATANTE, dentro dos horários de distribuição de refeições, a fim de garantir a qualidade microbiológica dos alimentos/preparações.

Assinatura
Diretora Gerente
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogônio Soares Lúcia Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026DB5C12B8B59679.

GOIÁS
GOVERNADOR DO ESTADO

Agente J. A. Neto
Gerente Operacional
HEPAR/IGH



GOIAS
ESTADO DO BRASIL

Agrippe J. A. Neto
Gerente Operacional
ia. NEPARALGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

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

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

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

6.9 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza completa dos uniformes de seus empregados.

6.10. Cabe à CONTRATADA a limpeza bimestral ou sempre que houver necessidade (não extrapolando o prazo de 60 dias) da caixa de gordura do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

6.11 A higienização e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado deve ser realizada a cada 15 (quinze) dias, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA - sem ônus para a CONTRATANTE. Com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

6.12 Cabe à CONTRATADA a higienização e limpeza quinzenal, mensal ou conforme a necessidade (não excedendo o prazo de 30 dias) do sistema de exaustão, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

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

7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, falta de energia elétrica, falta de gás, quebra de equipamentos, ausência de funcionário ou greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

Filipe Resende
Diretor Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983-1700

Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, D. G. M. S. e Silva, L. M. S. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026085C128B259679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

8.1 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo-o imediatamente no caso de não comparecimento do funcionário.

8.2 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 sempre completo, necessário à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

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

8.4 Manter, em tempo integral, equipe de Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço, sendo que o período noturno deverá obrigatoriamente dispor de ao menos um Técnico de Nutrição.

8.5 A escala de serviço dos Nutricionistas deve ser composta minimamente por:

- Nutrição Clínica: 3 (três) Nutricionistas Clínicos.
- Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): 1 (um) Nutricionista de Produção.
- Responsável Técnico (RT): 1 (um) Nutricionista Responsável Técnico pela unidade.

Observação: Sábados, domingos e feriados devem dispor de pelo menos 01 Nutricionista Clínico e 01 Nutricionista de Produção, conforme a demanda da unidade.

8.6 Manter sempre um preposto, Nutricionista Responsável Técnico (RT), com poderes para tomar decisão e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo o que se diz respeito a boa execução dos serviços contratados.

8.7 Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN/1).

8.8 Fornecer a escala de trabalho mensal dos seus funcionários à CONTRATANTE.

Assinatura Digital
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura
J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, D. G. M. e Silva, L. M. G. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3620-26-DB5C12B1B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



8.9 Cabe à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

8.10 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do hospital onde será prestado o serviço.

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

8.12 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).

8.13 Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo dois (2) jogos, na cor branca, confeccionados em tecido de algodão adequado, compostos por cobertura adequada para a cabeça (toucas descartáveis), camisetas, calças, aventais, capotes, máscaras, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação, bem como a higiene e limpeza diária.

8.14 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional do Ministério do Trabalho.

8.15 O SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores da CONTRATADA, deverá ser realizado no início da prestação do serviço, ou seja, no momento da contratação da empresa, e depois no periódico de cada funcionário, ou sempre que houver necessidade e for solicitado pela CONTRATANTE, sempre a cargo da CONTRATADA.

8.16 Apresentar para a CONTRATANTE o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) e o Cartão de Vacinação atualizado de todos os seus funcionários.

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

8.18 Afastar IMEDIATAMENTE das dependências do hospital, a pedido da CONTRATANTE, qualquer funcionário, independentemente do cargo que ocupe e por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pela CONTRATANTE, promovendo a sua imediata

Flávia Roser
Diretora de Gestão
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



8.19 Promover treinamentos MENSALIS, ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda a Equipe de Trabalho, arquivando-se sempre as listas de presença, e apresentando-as à CONTRATANTE quando solicitadas.

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

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

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

9. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

9.1 É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes do hospital pelo (a) Nutricionista da CONTRATADA.

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

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

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

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

via Rosemária
Diretora Geral
HEAPA/IGH

A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutrição (CRN/1).

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

11.1 O prazo de vigência do contrato será contado a partir da data de assinatura do presente contrato.

12. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

12.1 Resolução nº200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos Nutricionistas conforme área de atuação;

12.2 Ato CRN4, nº59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do Nutricionista e determina outras providências.

12.3 Portaria nº1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos.

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

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

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

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

12.8 RDC nº33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

Lei Federal nº10.741, de 01/10/2003.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Flávia Rosa
Diretora Gerente
HEAPA/IGH

Agripino Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

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

12.12 RDC nº216, de 15/09/2004 - ANVISA.

12.13 RDC nº259, de 20/09/2002 - ANVISA.

12.14 RDC nº275, de 21/01/2002 - ANVISA.

12.15 RDC nº12, de 02/01/2002 - ANVISA.

12.16 Lei nº8.069, de 13/07/90.

12.17 RDC nº63, de 6/07/2000 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

12.18 Portaria nº272, de 08/04/1998 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Parenteral.

13. CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

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

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

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

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Oglietti Soares e Luiza Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026-DB5C128B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

HEAPA

HOSPITAL ESTADUAL DE
APARECIDA DE GOIÂNIA
CAIRO LOUZADA

SUS

SES

GOIÁS

13.4 Os cardápios deverão ser apresentados completos, a Nutricionista da CONTRATANTE, semanalmente e sempre que solicitados, para a devida aprovação, com a antecedência de pelo menos 10 (dez) dias úteis, antes de serem colocados em execução. Podendo a Nutricionista da CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.

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

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

13.7 Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitada pela CONTRATANTE, ou promovidas pela CONTRATADA, deverão ser realizadas e comunicadas com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro horas) do preparo das refeições.

13.8 Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico, social e mental dos pacientes, colaboradores e acompanhantes.

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

13.10 Temperos como: pimenta, salsa, cebolinha e coentro devem ser picados e servidos a parte no Refeitório, para aqueles que gostarem e quiserem acrescentar ao próprio prato.

13.11 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para os pacientes com padrão ou hábitos alimentares que tenham influências socioculturais e de preceitos religiosos ou tabus, mas sempre em consonância com o estado clínico e nutricional deles.

13.12 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais, como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina e outras datas comemorativas, para pacientes, colaboradores e acompanhantes, sendo que para os pacientes o cardápio deve ser adaptado as restrições nutricionais, tudo isso sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, D. G. M. e Silva, L. M. G. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3420-26-DB5C12B1B59679.



É POR
VOCÊ
QUE A
GENTE
FAZ

14-2
Ivita Rosemb
Diretora Geral
NEA FAIGH



GOIAS
Grupos Organizados de Inovação em Administração

Agustino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por **Renata Regina de Sa Lúcia** e **Luísa Moura Gomes**.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldassinaturas.com.br> e utilize o código: **3420-56-DB-5-128-B5-0079**.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



Alimentos na consistência sólida ou com grumos, condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas.

14.4 Dieta Líquida Pastosa:

É constituída de preparações que contém líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogêneas, 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.

14.5 Dieta Pastosa:

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

Indicação:

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

Alimentos Indicados:

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Luísa Rosa
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Assinado J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH



~~Agência J. A. Neto~~
~~Grupos Operacionais~~
~~INTERALGH~~

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



SES

SECRETARIA DE SAÚDE



GOIÁS

e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo goiabada) e ovos fritos.

14.7 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.

14.8 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).

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Ovelina Regina de Paula e Luis Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3620-26-DB5C12B-B59679.



Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
GEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



b. Dieta Constipante ou Obstipante:

Indicações:

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

Características:

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

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

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica.

Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacilos, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pera, pêssego, melão e limão.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, mandioca.
- Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.
- Leite sem lactose.
- Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.
- Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.
- Café e chás.

Preparações Contraindicadas:

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melancia, uva, manga.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Ávia Rosember
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Assinatura J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



- 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, mandioca.
- Leguminosas: feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).
- Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).
- Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.
- Café e Chás.

Preparações Contraindicadas:

- Temperos completos, com excesso de sal.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).
- Frituras; Salgadinhos.
- Produtos em conserva (ervilha, milho, etc.).

d. Hipossódica Moderada a Grave:

Indicações:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica,

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Antônio J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

13 de Dezembro de 2022
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, D. G. M. e Silva, L. M. G. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342025F0B5C128B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

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

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

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, mandioca.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinadas, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- Ovos (máximo de 3 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 (para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moldos na hora de servir).
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
- Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.
- Chás claros.

Preparações Contraíndicadas:

- 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).

Luiza Moura Gomes
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Luiza Moura Gomes
Diretora Geral
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Frituras; Salgadinhos.
- Líquidos em grande quantidade.
- Produtos em conserva (ervilha, milho).

e. Hipocalórica e Hiperproteica:

Indicações:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

Macronutrientes: Hipocalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras),
- Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas.
- Chás e café.

Elia Rosenthal
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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, mandioca, pupunha, açaí, tucumã, buriti.
- Leite e derivados integrais.

f. Dieta Hipoglicemiante ou para Diabéticos:

Indicações:

Para indivíduos com Hiperglicemia, portadores de Diabetes tipo 1 ou Diabetes tipo 2.

Características:

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

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

Rica em fibras e proteínas.

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras. Hiperproteica, Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas (não tem restrição quanto ao tipo de fruta, mas sim em relação as quantidades das porções a serem consumidas): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição quanto aos tipos, mas sim em relação as quantidades das porções a serem ingeridas): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.

Assinatura
Diretora Geral
HEAPA
4/2022

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, Diana de Almeida, Luisa Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3420-26-DB5C12B-B59679.



- Agustino J. A. Neto
Operational
PARAGH

Aded
Diretora Geral
HEAP
Mach

É DO
VOCÊ
CURA
LENTA
FAZ

Agente J. A. Neto
Gerente Operacional
NEAPA/IGH

Indicador
Diretor(a) Geral
HEAPA/IGH
Hose

FOR
MORE
GULF
LINKS

Principal Investigator
Garcia Operational
HEAPANGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não têm restrição.
- Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar a 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.

i. Dieta para Hepatopata com Encefalopatia:

Indicações:

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.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura Digital
Diretoria de Dietas
HEAPA/IGH

Assinatura Digital
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, D. G. M. e Silva, L. M. G. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3420-26-DB5C12B1B59679.

GOIAS 1.808
VOCE
ON, 4
SLATE
FAX

- Agência A Neto
Gerência Operacional
HEARST

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e que devem ser 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.

k. Dieta para Pacientes em Tratamento Quimioterápico:

Indicações:

para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Tracy Mossimbo
Diretora Geral
HEAPA

Assinatura
Gerente Operacional
HEAPA IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogden Soares da Silva Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026DB5C128B259679.

Agencia A. Net
Gestión Operacional
PREPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



SES
Secretaria de Estado de Saúde



I. 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.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agostinho A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



Preparações proibidas e que devem ser 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.

m. Sopa para Pacientes:

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas (MO-70F) para manter a temperatura ideal com capacidade para 400ml a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce, batata inglesa, 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.

n. Lanches Especiais:

O alimento sólido (sanduíche, tapioca ou cuscuz), com características Normoglicídica, Normoproteica e Normolípica, deve ser servido acompanhado de um líquido (suco, café, leite com café ou chá), a ser servido em copo descartável (de 200ml), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

15. Nutrição Enteral:

15.1 "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".

15.2 Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários a este tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA apenas o manejo e a distribuição destas. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente ao

Fátima Rosário
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Antonio J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



15.3 As dietas enterais fornecidas pela CONTRATANTE devem ser industrializadas, nutricionalmente completas, em sistema fechado, com infusão por bomba.

15.4 Cabe à CONTRATADA fazer o controle do estoque diário e prestar contas mensalmente, das dietas enterais, dos suplementos e módulos alimentares, bem como dos insumos e acessórios complementares que recebem da CONTRATANTE para a preparação na UDE e distribuição para os pacientes.

15.5 Descritivo das Dietas Enterais:

a) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.5kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

b) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.5kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, sem fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

c) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, normoproteica, isenta de fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

d) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,5kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, para controle glicêmico. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

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

f) Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolisadas. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibra. apresentação de 1000mL, Sistema Fechado.

g) Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes. Dieta líquida, normocalórica, hiperproteica, sem fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

Lúcia Rosenberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, GOIÁS, 74.220-000
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinado digitalmente por
Luisa Moura Gomes
HEAPA/IGH



CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



SES
Secretaria de Estado
de Saúde



CADA
VOZ
QUER
CONTAR
COM
NÓS

Observação: A segunda opção proteica será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.

16.2 Quantidade de Prato Principal (proteína) a ser ofertada diariamente no Almoço e Jantar:

Alimento	Per capita	Porção	Paciente	Colaborador	Acompanhante
Carne sem osso	200gramas	150gramas	X	X	X
Carne com osso bisteca, coxa e sobrecoxa	250gramas	150gramas	X	X	X
Ovo cozido	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Ovo frito	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Ovo mexido	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Omelete	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X

16.3 Composição Diária do Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente	Colaborador	Acompanhante
Prato Principal e opção	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Arroz integral	Somente esquemas	1	-
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua/cozida	1	2	1
Sopa/Canja/Caldo	1	-	1
Sobremesa	1	1	1
Suco de polpa de frutas	200ml	à vontade	200ml
Água potável e filtrada.	Quando solicitada	bedouro do Refeito	Quando solicitada

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinado J. A. Neto
Diretor Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, D. G. M. e Silva, L. M. G. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3420-26-DB5C12B-B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



16.3.1 Diariamente será servido um Prato Principal (PP). Além do prato proteico, será servida uma 2ª opção que visa atender as pessoas que não comem carne vermelha. A segunda opção proteica será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.

16.3.2 O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia, com restrição alimentar, deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista, responsável pela CONTRATADA, para as devidas providências e modificações no seu cardápio.

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

16.4 Frequência Mensal de Preparações no Almoço/Jantar:

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

Arroz:

Deverá ser utilizado o arroz branco agulhinha, tipo 1, classe longo fino, de primeira qualidade e arroz integral, tipo 1, classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, também de primeira qualidade.

Feijão:

Deverá ser utilizado feijão carioca, grupo 1 (comum), tipo 1, classe cores, de primeira qualidade.

Guarnição:

Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo, equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Armino J. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



Saladas:

Cada tipo deve ser composta de no mínimo 2 (dois) ingredientes, para ser servida pelo colaborador no refeitório, conforme a sua preferência. A matéria prima para o preparo delas (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

16.5 Sobremesa:

16.5.1 Frequência Mensal das Sobremesas:

Composição da Sobremesa	Paciente/Acompanhante (Almoço/Jantar)	Colaborador (Almoço/Jantar)
1. Doces em Tablete ou Pasta e outros	10	10
2. Frutas Frescas	20	20

16.5.2 Gramatura das Sobremesas:

Sobremesa	Paciente/Acompanhante (Almoço/Jantar)	Colaborador (Almoço/Jantar)
Doces em Tablete	Mínimo de 26 gramas	Mínimo de 50 gramas
Doces em Pasta	-	Mínimo de 90 gramas
Outros Doces	Pote de 100ml	Pote de 100ml
Frutas Frescas	Conforme Tabela de Porção de Frutas abaixo	

16.5.3 Podem ser servidos como Doces em Tablete:

- Bananada,
- Goiabada,
- Doce de Leite,
- Doce de Leite com Amendoim,
- Pé de Moleque,
- Geleia de Mocotó,
- Paçoca.

Observação: Não servir os doces: de Marrom Glace e de Amido (ou Sirio) porque eles não são

bem aceitos.

Flávia Rosenthal
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Arturino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogliaro Soares e Lúcia Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026-DB5C12B59679.



Agente Operativo
Español



GOIAS

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



16.9 Composição Diária da Colação e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição do Colação	Paciente (9:00 horas)
iogurtes	10
Vitaminas	10
Crems de polpa	10

16.10 Composição Diária do Lanche, porção a ser servida e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição Diária Lanche	Porção	Paciente	Colaborador
Café preto em infusão	100 ml	30	30
Suco	200 ml	30	30
Bolos variados	Mínimo 100g	10	10
Biscoito de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05	05
Cachorro quente	100g a 120g	05	05
Pão de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05	05
Quibe assado	Mínimo 100g	03	03
Rosca	90g a 100g	05	05
Sandulche natural	Mínimo 100g	05	05
Torta	Mínimo 100g	03	03

16.11 Composição Diária da Ceia, Porção a ser servida e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição da Ceia	Porção	Paciente
Chás variados	200ml	10
Sucos variados	200ml	10
Mingau	200ml	10
Vitamina	200ml	05

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

[Assinatura]

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogliatti Soares da Silva Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3420-26-DB5C12B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



Biscoito de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05
Bolacha de Doce (Leite, Maria ou Maisena)	5 unidades	03
Bolacha de Sal (Água e Sal ou Cream Cracker)	5 unidades	03
Bolos variados	Mínimo 100g	05
Pão doce com margarina	Mínimo 50g	02
Pão de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05
Peta	4 unidades = 50g	03
Quebrador	3 unidades = 80g a 100g	03
Rosca	90g a 100g	05

17. CAFÉ E CHÁ PARA A DIRETORIA

Diariamente, devem ser disponibilizadas garrafas de café, chá e água de 500 ml para as Diretorias. Bem como garrafas de café e chá de 1 litro para a parte administrativa. São em média 3 garrafas de chá e 5 garrafas de café por período, mas depende muito da demanda, portanto, conforme a necessidade do quantitativo a CONTRATADA será sempre informada. Tal custo já deve estar incluso no valor a ser cobrado no contrato.

18. PER CAPITA DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS:

Alimento	Paciente/Acompanhante	Colaborador
Achocolatado	5g a 10g	5g a 10g
Açúcar	5g a 20g	5g a 20g
Adoçante	5g a 10g	5g a 20g
Arroz	40g a 60g	60g a 80g
Arroz Integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito doce (Leite, Maria, Maisena)	05 unidades	05 unidades
Biscoito de Água e Sal ou cream cracker	05 unidades	05 unidades

17 de Dezembro de 2022
Diretoria Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, Goiás, 74.201-900
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

17 de Dezembro de 2022
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Atipino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPALUM

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



Sopa ou Caldo ou Canja	400ml a 500ml	400ml a 500ml
Torrada	5 unidades	5 unidades
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g

19. 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 pela cocção/cozimento 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 absorvivo.
- **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 sem lactose.
- **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.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, HEAPA/IGH
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Adriano J. A. Neto
Assistente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Flávia Rosemberg e Adriano J. A. Neto. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3420-26-DB5C12B1B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



- **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 ou sem 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.
- **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.

20. PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA:

Laxativa	Obstipante	Branda	Pastosa	Hipercalêmica
Laranja			Frutas Macias:	
Melancia	Maçã sem casca		Banana	Laranja
Mamão	Pera sem casca	Mamão	Manga	Banana prata
Abacaxi	Banana maçã	Melancia	Mamão	Banana nanica
Ameixa	Banana prata	Banana prata	Melancia sem semente	Mamão
Melão	Goiaba	Banana maçã	Coquetel de frutas	Melão
Maçã com casca	Melão	Ameixa	Sobremesa:	Tamarindo (suco)
Manga	Melancia	Manga	Purê de frutas	Goiaba
Pera			(Mamão, Banana)	Mexerica
Mexerica				
Imunossuprimido		Sem Irritante	Sem Resíduo	Outras Dietas

Fátima Rosimário
Diretora Geral

HEAPA/IGH Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogliaro Soares e Luiza Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026FB5C12B59679.



Astipino J. A. Neto
Gorham Regional
MEDICAL HIGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



Caju, goiaba, maçã s/ casca, melão, limão, maracujá. Todos c/ adoçante	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coac pêssego. Todos com adoçante.	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga.	Coquetel de fruta ou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morang pêssego, ameix
---	--	---	--	---

21. Documentos Legais para a Contratação:

- Alvará Sanitário Local Vigente;
- Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, de instituição hospitalar devidamente registrada, onde a CONTRATADA já presta serviço;
- Licença de Funcionamento aprovado pela Prefeitura;
- Certidões expedidas pelos órgãos competentes (Municipal, Estadual e Federal);
- Responsável Técnico devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CNR/1);
- Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (PGRSS);
- Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários, Cartão de Vacinação atualizado dos funcionários;
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
- Ficha Técnica dos Produtos Químicos.

22. Gestão de Acesso:

22.1 Sistema de Gestão de Controle de Acesso ao Refeitório por biometria dos colaboradores da unidade hospitalar:

22.2 Com apresentação diária para a CONTRATANTE do controle nominal das refeições distribuídas aos colaboradores da unidade, por centro de custo, tipo de refeição e quantidade ofertada.

22.3 Bem como a apresentação diária para a CONTRATANTE do controle nominal de todas as dietas distribuídas aos pacientes e acompanhantes, por setor, tipo de refeição e quantidade ofertada e o controle nominal das refeições entregues para as áreas fechadas, por área, tipo de refeição e quantidade ofertada.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heaapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

Processo Seletivo 006/2022 - HEAPA

ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO

TIPO DE ALIMENTAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO	VALOR ESIMADO TOTAL
DESEJUM	7259	R\$ 6,44	R\$ 46.747,96
COLAÇÃO	493	R\$ 5,33	R\$ 2.627,69
ALMOÇO	7839	R\$ 21,21	R\$ 166.265,19
LANCHE	4427	R\$ 6,22	R\$ 27.535,94
JANTAR	4435	R\$ 20,88	R\$ 92.602,80
CEIA	2402	R\$ 7,33	R\$ 17.606,66
MANIPULAÇÃO	2160	R\$ 15,55	R\$ 33.588,00
			R\$ 386.974,24

OBS: os valores acima apontados são estimados e o IGH não se obriga a consumir os valores e quantidades apontadas.

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogônio Soares e Luis Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 36212-26-DB5C128-B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



LG ALIMENTAÇÃO

Dados da Empresa

Matriz: L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME
Nome Fantasia: LG ALIMENTAÇÃO
CNPJ: 32.158.683/0001-04
IE: 24789199-1
Registro Conselho Regional de Nutrição da 06ª Região: PJ/4468
Rua Dom Antônio Brandão nº 203 - Sala 608 - Edf Comercial Office
Bairro: Farol - CEP: 57.051-190 - Maceió / AL
Email: lg@lgalimentacao.com
Tel.: 82 3026-5761

Dados Bancários:

Banco Bradesco S/A (237)
AG: 3229
CC: 9.584-2

Objeto

Processo Seletivo objetivando a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, tanto na parte de produção de refeições, quanto na parte de atendimento nutricional, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, no HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA - HEAPA.

Objetivo

Aprimoramento do processo de compras, armazenamento, produção e distribuição das refeições destinadas aos funcionários, pacientes e acompanhantes, melhorias na qualidade das refeições, tanto na palatabilidade, na variação dos cardápios e valor energético/calorias, de modo a proporcionar um aumento nos níveis de satisfação do serviço de alimentação.

Local de Execução dos Serviços

A prestação dos Serviços de Nutrição / Gestão das compras, armazenamento, produção e distribuição de alimentação para funcionários, pacientes e acompanhantes, será executada na cozinha e refeitório do Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia - HEAPA.

Leonardo Carlos Scarpina
CRA-PA Nº 9040

Página 2 de 4

Este documento foi assinado digitalmente por Oliveira, Lúcia Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 3420265B5C12B59679.

CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



LG ALIMENTAÇÃO

Especificação dos serviços

Compras

- ✓ Gestão do setor de compras dos insumos;
- ✓ Compra de todos os insumos e produtos necessários para o processo produtivo de modo a atender a todas as demandas e necessidades do Hospital;

Armazenamento

- ✓ Gestão do estoque e armazenamento dos insumos;
- ✓ Responsável pelo controle do estoque, liberação e recebimento de insumos;

Produção / Distribuição

- ✓ Gestão de toda a cadeia produtiva e distribuição;
- ✓ Apresentação de uma Nutricionista RT responsável pelo processo de produção;
- ✓ Coordenação da equipe de cozinha;
- ✓ Treinamentos constantes com o objetivo de aprimoramento da equipe de cozinha.

Equipe LG Alimentação

A prestação de serviços de Nutrição, Alimentação Hospitalar e a Gestão da alimentação será desenvolvida pela LG ALIMENTAÇÃO através de sua equipe composta de especialistas que estarão atuando diariamente no local da prestação de serviços, com visitas semanais e/ou a distância.

- ✓ Nutricionista de Qualidade
- ✓ Nutricionista Produção
- ✓ Assistente Administrativo
- ✓ Auxiliar Administrativo / Estoquista
- ✓ Administrador Contrato
- ✓ Cozinheiro
- ✓ Auxiliar de cozinha

Preços e Quantitativos

Valor total da Proposta - R\$ 377.708,55 (Trezentos e setenta e sete mil, setecentos e oito reais e cinquenta e cinco centavos)/mês, conforme Planilha com preços e quantitativos de fornecimento a seguir:

Leonardo Caldas Soares
CNPJ Nº 9040

Página 3 de 4

Este documento foi assinado digitalmente por Giovanna Ogilmi Soares da Lusa Moura Gomes.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código 342026FDB5C128B59679.



LG ALIMENTAÇÃO

Item	Tipo de Refeição	Ref.	Quant. 30 Dias	Valor unitário	Valor Total
1	Desjejum	UND	7259	R\$ 6,30	R\$ 45.731,70
2	Colação	UND	493	R\$ 5,15	R\$ 2.538,95
3	Almoço	UND	7839	R\$ 20,90	R\$ 163.835,10
4	Lanche	UND	4427	R\$ 6,05	R\$ 26.783,35
5	Jantar	UND	4435	R\$ 20,15	R\$ 89.365,25
6	Ceia	UND	2402	R\$ 7,10	R\$ 17.054,20
7	Manipulação	UND	2160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00
Valor Total Mensal		-	-	-	R\$ 377.708,55

Os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes ao objeto deste processo seletivo, incluindo despesas de pessoal, matérias, insumos, equipamentos, impostos municipais, estaduais e federais, taxas, fretes, encargos trabalhistas e qualquer outra despesa que incida direta ou indiretamente no fornecimento da alimentação.

Considerações Gerais

CONTINUIDADE DA OPERAÇÃO - A LG ALIMENTAÇÃO informa, para os devidos fins e efeitos, que está com sua equipe pronta, organizada, estruturada e poderá dar continuidade ao serviço de alimentação, sem nenhum prejuízo ao fornecimento das refeições dos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

FATURAMENTO - Prazo de faturamento a combinar.

VALIDADE DA PROPOSTA - A presente proposta, em todos os seus termos, inclusive os preços, tem validade de 90 (noventa) dias.

REAJUSTE DE PREÇOS - Reajuste de preços conforme especificações no contrato de prestação de serviços.

Atc.

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.158.683/0001-04

Página 4 de 4



CONTRATO Nº 2422-SERV-08-2022-APA CELEBRADO ENTRE
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



LG ALIMENTAÇÃO

Declaramos pleno conhecimento, inteira submissão e concordância com os termos do Edital e anexos.

Os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes ao objeto deste processo seletivo, incluindo despesas de pessoal, materiais, insumos, equipamentos, impostos municipais, estaduais e federais, taxas, fretes, encargos trabalhistas e qualquer outra despesa que incida direta ou indiretamente no objeto deste processo.


LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME
CNPJ: 32158683000104

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma IziSign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://www.portaldeassinaturas.com.br/Verificar/342D-5FDB-C121-B516> ou vá até o site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 342D-5FDB-C121-B516



Hash do Documento

4EEDD5EDFD0CB828AC159E0CDAFE680F24ABC8CC329952647B8D8DB8ABFCDDD5

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/09/2022 é(são) :

☒ Giovanna Oggioni Scardua (Parte) - 056.494.155-79 em
05/09/2022 20:19 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Portal Vertsign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://vertsign.portaldeassinaturas.com.br/Verificar/5E25-5E5F-9BD2-9479> ou vá até o site <https://vertsign.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 5E25-5E5F-9BD2-9479



Hash do Documento

3EBAC5F214155B4E21D00767AD75F2475B6046838C11496EC001D79BC155F6C3

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 22/09/2022 é(são) :

☒ Joel Sobral De Andrade (Signatário - INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH) - 821.***.***-04 em 22/09/2022 09:19 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital

☒ Luisa Moura Gomes (Testemunha - INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH) - 052.***.***-42 em 21/09/2022 15:24 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará **Processo Seletivo** objetivando a contratação de empresa especializada em serviços de **NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA - HEAPA**, 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, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Processo Seletivo Simplificado será regido por este edital, seus anexos e eventuais retificações;
- 1.2. O prazo de validade deste Processo Seletivo é de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da homologação do resultado final no sítio do Instituto de Gestão e Humanização, no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao resultado de processos seletivos da unidade correspondente.
- 1.3. Ocorrendo vacância e necessidade de suprimento emergencial, no prazo de validade da seleção, poderão ser convocados os proponentes classificados, respeitando a ordem de classificação, inclusive consultando o aceite da proposta do primeiro colocado;

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar do presente Processo Seletivo tantos quantos interessados que atendam a todas as condições e exigências deste Edital;
- 2.2. 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 Estado de Goiás;
 - 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;

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

- 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) É obrigatória a realização de visita técnica, que deverá ocorrer até o dia 19/07/2022, devendo apresentar juntamente com a proposta e demais documentos o atestado de visita, que será fornecido pelo IGH e devidamente assinado por representante do IGH;
- h) Empresa que esteja proibida, pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE), de participar de licitação junto à Administração Pública.
- i) Sociedades cooperativas de mão de obra e/ou sociedade em conta de participação (SCP);

3. DA REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO – SESSÃO PÚBLICA

- 3.1. As etapas deste processo seletivo ocorrerão em dia único, com a apresentação do envelope de Habilitação e Proposta de Preço para os serviços;
- 3.2. Os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços, deverão ser entregues à Comissão de Processo Seletivo, através de envio eletrônico, pelo e-mail processoseletivo@igh.org.br, ou presencialmente, na data e horário abaixo especificados.
- 3.3. Eventual alteração no cronograma será devidamente publicada no site do IGH.
- 3.4. O envio eletrônico, ou entrega pessoalmente, em data e horário divergente do abaixo citado ensejará o não conhecimento da proposta.

Prazo único para apresentação de propostas: 21 de julho de 2022;

Horário: das 10:30h às 11:00h

Local para entrega da proposta presencialmente: Escritório Regional do IGH, situado na Avenida Perimetral, nº 1650, Qd. 37, Lt. 64, Setor Coimbra, Goiânia/Goiás.

4. DA IDENTIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

- 4.1.** O e-mail ou envelope deverá conter, além dos dados do proponente o endereçamento ao Instituto de Gestão e Humanização – IGH, da forma abaixo:

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH
PROCESSO SELETIVO Nº 006-2022 - HEAPA

5. DA HABILITAÇÃO

- 5.1.** A etapa de Habilitação compõe-se de 03 (três) subetapas: Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Regularidade Fiscal;

- 5.2.** 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.

- 5.3.** 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 execute os serviços correlatos com o 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;

- 5.4.** 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.

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

- 5.5. 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;
- 5.6. 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.

6. DA PROPOSTA DE PREÇO

- 6.1. 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 impressa e assinada em formato PDF;
 - b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência (Anexo I), com seus respectivos preços globais, 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;
- 6.2. A Proposta de Preço 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;
- 6.3. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

7. DO JULGAMENTO E ANÁLISE

- 7.1.** Serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.
- 7.2.** Serão desclassificadas as propostas de preços:
- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
 - b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados no item 04 deste Edital;
 - c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, entendendo como inexequível proposta com valor inferior à 30% da segunda menor proposta apresentada;
- 7.3.** Será considerado “melhor preço” proposto àquele que resultar no menor valor GLOBAL para execução dos serviços ora selecionados, observadas, inclusive, a melhor técnica proposta;
- 7.4.** 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;
- 7.5.** 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.

8. DA PUBLICAÇÃO DO RESULTADO

- 8.1.** O IGH publicará somente em seu website institucional o resultado do processo seletivo no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.

9. DO PRAZO PARA RECURSO

- 9.1.** Após a publicação de resultado no website institucional no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo, 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, representação legal, sendo este julgado pela Comissão de Processo Seletivo, e publicada no website institucional no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

10. DO CONTRATO

- 10.1.** As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços, do qual fará parte, independentemente de transcrição, do presente Edital, seus anexos e a proposta do proponente vencedor, no que couber;
- 10.2.** 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;

11. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 11.1.** É assegurado ao IGH o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, o presente processo seletivo, dando ciência aos proponentes, mediante publicação no website no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.
- 11.2.** É facultado ao IGH, em qualquer fase do presente processo seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo;
- 11.3.** Na hipótese de discordância entre o quanto exposto no edital, termo de referência e anexos, e as propostas apresentadas, valerá o quanto descrito no edital, termo de referência e anexos.
- 11.4.** As decisões referentes a este processo seletivo deverão ser comunicadas aos proponentes mediante publicação no website no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo, ou por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento, principalmente mediante o e-mail informado na proposta;
- 11.5.** O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o processo seletivo, sem justificativa, e sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.
- 11.6.** O prazo para eventual impugnação ou questionamentos sobre o presente edital será de 2 dias úteis, a fluir a partir da publicação do edital no website institucional no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.
- 11.7.** Será criada pasta específica para o presente processo seletivo no website institucional no link de Processos Seletivos, (www.igh.org.br), onde todos os



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

andamentos, decisões, resultados, recursos, e qualquer outro ato, serão publicados.

- 11.8.** Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo Instituto de Gestão e Humanização – IGH.

Goiás, 14 de julho de 2022.

Comissão de Processo Seletivo

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, tanto na parte da produção de refeições, quanto na parte de atendimento nutricional, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, no Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HEAPA.

2. DOS SERVIÇOS:

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

2.2 Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive à noite, aos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho Regional de Nutrição de Goiás (CRN-GO). Bem como a equipe de preparo das refeições e de apoio, em número suficiente, de forma a garantir que o serviço seja igualmente executado, conforme licitado.

2.3 Fornecer gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), receber mercadorias, estocar produtos, preparar, manipular e distribuir tanto a alimentação normal, quanto a alimentação dietética e alimentos complementares.

2.4 As dietas enterais, suplementos, módulos alimentares, frascos e equipos serão fornecidos pela CONTRATANTE, mas cabe à CONTRATADA disponibilizar toda a mão de obra qualificada, tanto operacional quanto administrativa, em quantidade apropriada para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência. Bem como equipamentos, materiais e utensílios em número suficiente à perfeita execução dos serviços. Envolvendo assim todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecido em cardápio, os tipos de dietas prescritas, o número de pacientes internados e os respectivos horários definidos, observando sempre as normas vigentes, sobretudo as da Vigilância Sanitária.

2.5 A prestação dos serviços de nutrição e dietética (alimentação), objeto deste Termo de Referência, poderá realizar-se nas dependências da CONTRATANTE, devendo ser assegurada

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Av. Araceli, 100 - Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da unidade hospitalar, dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os da Vigilância Sanitária.

2.6 A alimentação deverá ser fornecida pela CONTRATADA, aos colaboradores, em balcões térmicos (quente e frio). A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela aquisição, instalação e manutenção periódica dos balcões, incluindo mão de obra, conserto e reposição de peças.

2.7 Deve a CONTRATADA responder e corrigir com presteza, as inadequações/inconformidades encontradas e comunicadas, seja por e-mail ou via Comunicado Externo (C.E.), pela equipe de fiscalização da unidade ou do contrato. Especificando o prazo que levará para solucionar o problema identificado.

2.8 Atender prontamente a qualquer solicitação da administração inerente ao presente objeto deste Termo de Referência.

2.9 Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de produtos adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas de preparações, referentes ao objeto licitado, sempre que solicitado pela fiscal do contrato.

2.10 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 do cardápio quinzenal ou mensal para colaboradores, pacientes e acompanhantes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os 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 GLP, utilizado na preparação das refeições;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros (tanto no recebimento quanto na estocagem);
- Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- Porcionamento e distribuição adequada das refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

- Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes e acompanhantes, beira leito, após cada refeição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha, bem como dos utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;
- Higienização e limpeza do Refeitório da unidade, mesas, cadeiras e utensílios utilizados nas refeições pelos colaboradores do hospital;
- Fixação do cardápio do dia (em modo físico) na entrada do refeitório, bem como a disponibilização do mesmo (em meio eletrônico) na Intranet da CONTRATANTE;
- Entrega semanal do cardápio (em modo físico) para a fiscal do contrato;
- Controlar o acesso ao Refeitório do hospital por Biometria e apresentar o controle nominal das refeições distribuídas aos colaboradores da unidade, por setor/centro de custo e tipo de refeição ofertada;
- Apresentar diariamente o controle nominal das refeições distribuídas aos autorizados pela direção da CONTRATANTE conforme o tipo de refeição ofertada;
- Apresentar o controle nominal e informatizado de todas as refeições/dietas distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e aos autorizados pela direção à CONTRATANTE e órgãos fiscais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um Nutricionista, devidamente inscrito no Conselho competente, cuja função abranja o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética hospitalar;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, apresentando quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, conforme a necessidade da unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das refeições/dietas deverá ser supervisionado pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam as alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, o atendimento adequado;

[Assinatura]
Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

[Assinatura]
Agripino Neto
Gerente Regional
HEAPA/IGH

- As refeições deverão ser acondicionadas de maneira adequada, em balcões térmicos (quente e frio, com proteção tampa saliva) garantindo assim a manutenção da temperatura dos alimentos até o seu consumo;
- A coleta diária de amostras de toda alimentação preparada (sólidos e líquidos), deverá ser realizada em recipientes apropriados e mantida vedada, sob temperatura adequada 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 nos casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação e a apresentação dos cardápios, através de uma pesquisa de satisfação mensal das refeições servidas na unidade. O resultado das pesquisas deve atingir no mínimo 70% de satisfação entre o número de pessoas pesquisadas. Caso o percentual da pesquisa realizada não seja atingido, cabe a CONTRATADA promover alterações imediatas no cardápio, visando melhorar este índice;
- Deve-se monitorar e anotar em planilhas as temperaturas dos alimentos durante o seu recebimento e estocagem, bem como durante a distribuição das refeições preparadas, do início ao fim do serviço, a fim de manter a qualidade e segurança do produto entregue para consumo em toda a unidade hospitalar;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o/a Nutricionista, responsável técnico, da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico da situação inicial e apresentar à CONTRATANTE;
- A CONTRATADA deve manter em Pleno Funcionamento a Comissão de Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). Participando das reuniões, elaborando as atas das mesmas e colocando-as no Qualiex.
- Deve apresentar um cronograma das reuniões da EMTN, tanto ordinárias como extraordinárias, as quais caso não ocorram, precisam ser justificadas.
- O Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) padrões, conforme a legislação, deverão ser entregues ao Nutricionista da CONTRATANTE em até 30 dias - após início da execução dos serviços contratualizados, sendo que os mesmos devem ser revistos e modificados sempre que necessária a realização de alterações nas operações documentadas, ou por necessidade de atualização anual.

Flávia Rosenberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700


Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

3.1 Prestar os serviços nas dependências físicas, nos setores e horários estabelecidos pela CONTRATANTE, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados.

3.2 Caso a unidade hospitalar não ofereça condições para a elaboração das refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las dentro dos critérios deste Termo de Referência, em local de sua responsabilidade, sem que isso importe em qualquer ônus para a CONTRATANTE. E deverá ainda a CONTRATADA promover o transporte das refeições produzidas, devidamente acondicionadas em hot-box, inteiramente sob a sua responsabilidade e custo, com observância estrita das normas sanitárias vigentes, especialmente as da Vigilância Sanitária.

3.3 Para a preparação das refeições, a CONTRATADA obrigará-se a cumprir os critérios exigidos pelos órgãos competentes de fiscalização, especialmente os da Vigilância Sanitária.

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

3.5 Manter as dependências físicas, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazendo a manutenção preventiva, corretiva e calibrações, com as devidas anotações de responsabilidade técnica (emissão de laudos).

3.6 Quando necessário, substituir equipamentos e utensílios que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido à má utilização ou estado de conservação. E/ou complementar, sempre que necessário, os equipamentos, utensílios e materiais recebidos da CONTRATANTE, de modo que o atendimento não fique prejudicado, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

3.7 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com o consumo de gás GLP, utilizado na área de produção. E também pela manutenção da rede de gás, apresentando a anotação de Responsabilidade Técnica do Tanque e da Rede.

3.8 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, incluindo aparelhos de ar condicionado (no estoque, na Unidade de Dietas Especiais – UDE, na sala dos Nutricionistas ou conforme determinação da Vigilância Sanitária) os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

Handwritten signature
Lidia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Handwritten signature
Agripino L.A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

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

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

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

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

3.13 Utilizar materiais descartáveis resistentes, com qualidade comprovada, na cor branca ou transparente.

3.14 Nos casos de manejo das dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, a CONTRATADA deverá garantir o controle de qualidade no manuseio e distribuição, bem como a respectiva responsabilização técnica.

3.15 Fazer o controle de pragas e vetores a cada quinze (15) dias, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

3.16 Cabe à CONTRATADA a manutenção e higienização com periodicidade quinzenal, mensal ou conforme a necessidade (não excedendo o prazo de 30 dias) do sistema de exaustão, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

3.17 Fazer a manutenção quinzenal de todos os aparelhos de ar-condicionado do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE. Bem como apresentar cronograma e PMOC, com anotação de Responsabilidade Técnica.

3.18 Cabe à CONTRATADA a limpeza bimestral ou sempre que houver necessidade (não extrapolando o prazo de 60 dias) da caixa de gordura do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

Marcelo Rosenberg
Diretor Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agostinho J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

3.19 Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, das telas das janelas, limpeza diária das grelhas no piso, manutenção das portas, as quais devem ser mantidas ajustadas aos batentes, bem como das escovas de vedação.

3.20 Cabe a CONTRATADA executar mensalmente (ou sempre que houver a necessidade) a manutenção preventiva e corretiva do sistema hidráulico, elétrico e alvenaria do setor, com o respectivo fornecimento de peças, materiais e mão de obra.

3.21 Toda e qualquer alteração da estrutura predial, elétrica e/ou hidráulica deverá ser autorizado pelo Setor de Engenharia da CONTRATANTE.

3.22 Cabe à CONTRATADA fornecer o seu próprio sistema de comunicação (telefonia e internet) para as atividades a serem realizadas na instituição.

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

4.1 Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, garrafas de água de 500 ml, produtos descartáveis, garrafas térmicas, produtos de limpeza e conservação, higiene pessoal, uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI's), crachás e outros.

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

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

4.4 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (balcões térmicos, câmaras, geladeiras, freezers e outros). Realizando a aferição diária das temperaturas, com o controle através de mapas de apuração.

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

4.6 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial da CONTRATANTE ou quando houver troca de fornecedores, em até 24 (vinte e quatro) horas.

Handwritten signature
Rosemberg
Diretor Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Handwritten signature
Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

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

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

4.9 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar o desabastecimento ou ocasionar transtornos ao serviço.

4.10 As dietas enterais devem ser identificadas conforme a política de identificação da CONTRATANTE, cabendo a distribuição destas refeições à CONTRATADA, sem nenhum custo adicional para a CONTRATANTE.

4.11 As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos ou módulos nutricionais deverão conter etiquetas, que serão fornecidas pela CONTRATADA, em conformidade com o estabelecido pela CONTRATANTE.

4.12 Cabe à CONTRATADA fazer o controle do estoque diário e prestar contas mensalmente, ou sempre que solicitado, das dietas enterais, dos suplementos e módulos alimentares, bem como dos insumos e acessórios complementares que recebem da CONTRATANTE para o manuseio na UDE e distribuição para os pacientes.

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

5.1 É vedada à CONTRATADA, expressamente, aproveitar-se de qualquer componente de refeições preparadas e não servidas, para a elaboração de novas refeições.

5.2 Deve-se cumprir, rigorosamente, os horários estabelecidos, pela CONTRATANTE, para o fornecimento e distribuição das refeições, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares para os pacientes, acompanhantes e colaboradores.

5.3 Deve-se cumprir os horários estabelecidos, pela CONTRATANTE, para o fornecimento e distribuição da água para os pacientes e acompanhantes, em todos os leitos do hospital, inclusive na Unidade de Terapia Intensiva (UTI).

5.4 Cabe à CONTRATADA fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços, tais como: copos e talheres descartáveis, garrafas térmicas, guardanapos e outros.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

5.5 Deve-se fornecer e manter o controle da louça em geral (pratos rasos, pratos de sobremesa, xícaras de chá, xícaras de café, bowls e talheres em inox: garfos, facas e colheres), em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, com o objetivo de garantir um bom atendimento aos colaboradores da unidade.

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

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

5.8 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente dos vegetais crus, em solução clorada de acordo com as legislações vigentes e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

5.9 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 - ANVISA.

5.10 Responsabilizar-se pela instalação, manutenção e substituição de filtros para água potável na cozinha e UDE da unidade.

5.11 Para setores críticos como a UTI, fornecer para os pacientes, água mineral, em garrafas de 500ml, sendo vedado o fornecimento de água potável, filtrada.

5.12 Entregar porções de todas as preparações/refeições elaboradas, para degustação, para a Nutricionista, responsável pela CONTRATANTE, com a devida antecedência, devendo realizar a imediata alteração e/ou substituição daquelas que se apresentarem impróprias para o consumo ou que não estiverem adequadas conforme as exigências da CONTRATANTE, sem ônus ou custos adicionais.

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

10/11/2009
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

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

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

5.16 Coletar amostras de no mínimo 200g de todas as refeições preparadas (sólidas e líquidas), as quais deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e vedados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 - ANVISA.

5.17 A análise microbiológica dos alimentos preparados (sólidos e líquidos) deverá ser realizada pela CONTRATADA, a qual arcará com os custos do procedimento, sem nenhum direito de reembolso ou cobrança à CONTRATANTE. Do laudo técnico ou relatório resultante deverá a CONTRATADA fornecer sem qualquer ônus uma cópia à CONTRATANTE. A análise microbiológica deverá ser realizada pelo menos 1 (uma) vez por mês ou sempre que a CONTRATANTE demandar esta necessidade. Cabe a CONTRATADA arquivar os originais dos registros da operação *in loco*.

5.18 A análise físico-química e microbiológica da água deverá ser realizada pelo menos 1 (uma) vez por mês ou sempre que houver necessidade e for solicitada pela CONTRATANTE, arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*, e com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE. A água para análise deve ser coletada em dois pontos na cozinha (no filtro da cozinha e no filtro da UDE).

5.19 O exame microbiológico dos equipamentos e utensílios deverá ser realizado sempre que houver necessidade e for solicitado pela CONTRATANTE, a cargo sempre da CONTRATADA.

5.20 Manter o registro das medições de temperatura: do ambiente, dos equipamentos e dos alimentos, em planilhas próprias, e de fácil acesso e com assinatura do responsável. As aferições devem ser realizadas durante todo o processo de operacionalização dos alimentos: recebimento, manipulação e distribuição.

5.21 Deverá garantir a entrega das refeições/dietas na UTI, Enfermarias, Refeitório e em qualquer outro local designado pela CONTRATANTE, dentro dos horários de distribuição de refeições, a fim de garantir a qualidade microbiológica dos alimentos/preparações.

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

5.23 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço/custo da refeição, respeitando a composição das dietas definidas neste Termo de Referência.

5.24 Fornecer sachês de açúcar, adoçante, manteiga, manteiga sem sal, margarina, margarina sem sal, geleia, geleia diet, sal, azeite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores.

5.25 Fornecer garrafas de café, chá e água em garrafas de 500 ml para as Diretorias da unidade.

5.26 Para as bebidas sem açúcar fornecer 2 (dois) sachês de adoçante juntamente com um mexedor ou colher para auxiliar na diluição. Utilizar adoçantes somente a base de sucralose ou stevia. Não serão permitidos outros adoçantes com substâncias do tipo: dextrose, sacarina monossódica e glutamato monossódico.

5.27 As etiquetas deverão conter: o nome da clínica, leito, nome completo do paciente, nome da mãe, dieta prescrita, tipo de refeição, horário de envase, prazo de validade e data de preparo. As bebidas devem conter também: o volume total, o nome da preparação, sua composição, se contém ou não açúcar. As etiquetas para as saladas e sobremesas não precisam ser identificadas com o nome e leito do paciente.

5.28 As refeições dos pacientes e acompanhantes (almoço e jantar) devem ser entregues juntamente com o devido kit de talher (garfo, faca, colher e guardanapo), bem como com o kit de tempero para a salada: sal, azeite e vinagre.

5.29 O desjejum, o lanche da tarde e a ceia, conforme o cardápio do dia, devem ser entregues, contento faca, garfo, e/ou colher e guardanapo, bem como o acompanhamento adequado, conforme a dieta de cada paciente, manteiga sem sal, geleia diet e/ou requesijão.

5.30 Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente e de boa qualidade, na cor branca ou transparente. Isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e bordas afiadas. As facas fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico e das frutas servidas inteiras.

5.31 Os kits de talheres deverão estar selados mecanicamente.

5.32 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar devidamente identificados com uma etiqueta, de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE.

5.33 Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente, de acordo com os itens que compõem as refeições.

5.34 Em caso de interdição, suspensão, paralização das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato plano de contingência, submetido à CONTRATANTE, para fornecimento das refeições no padrão estabelecido neste Termo de Referência.

5.35 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitado a 4 (quatro) pedidos por mês, um lanche para 25 (vinte e cinco) pessoas e a quantidade não consumida dentro do mês vigente, acumulará para o próximo mês. Quando o consumo for superior ao combinado, deve ser abatido no mês seguinte. Todo o ônus destes lanches cabe somente à CONTRATADA, sem pedido de reembolso ou cobrança da CONTRATANTE.

Lanche tipo 1: café, suco de polpa, biscoito, bolo, fruta (com produção na cozinha da própria unidade).

Lanche tipo 2: café, suco de polpa, refrigerantes, salgados, tortas, patês, pães, frutas (para ocasiões especiais, encomendado fora da unidade, em local especializado).

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

6.1 Atender as disposições da Resolução nº216, de 15/09/2004, da ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados e aprovados pela SCIH/CCIH do hospital da CONTRATANTE.

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

6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos.

Assinatura
Diretora Geral
HEAPA/IGH

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

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

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

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

6.9 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza completa dos uniformes de seus empregados.

6.10. Cabe à CONTRATADA a limpeza bimestral ou sempre que houver necessidade (não extrapolando o prazo de 60 dias) da caixa de gordura do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

6.11 A higienização e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado deve ser realizada a cada 15 (quinze) dias, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA - sem ônus para a CONTRATANTE. Com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

6.12 Cabe à CONTRATADA a higienização e limpeza quinzenal, mensal ou conforme a necessidade (não excedendo o prazo de 30 dias) do sistema de exaustão, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

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

7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, falta de energia elétrica, falta de gás, quebra de equipamentos, ausência de funcionário ou greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

15 de dezembro de 2016
Diretoria Geral
HEAPA/IGH

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

8.1 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo-o imediatamente no caso de não comparecimento do funcionário.

8.2 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 sempre completo, necessário à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

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

8.4 Manter, em tempo integral, equipe de Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço, sendo que o período noturno deverá obrigatoriamente dispor de ao menos um Técnico de Nutrição.

8.5 A escala de serviço dos Nutricionistas deve ser composta minimamente por:

- Nutrição Clínica: 3 (três) Nutricionistas Clínicos.
- Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): 1 (um) Nutricionista de Produção.
- Responsável Técnico (RT): 1 (um) Nutricionista Responsável Técnico pela unidade.

Observação: Sábados, domingos e feriados devem dispor de pelo menos 01 Nutricionista Clínico e 01 Nutricionista de Produção, conforme a demanda da unidade.

8.6 Manter sempre um preposto, Nutricionista Responsável Técnico (RT), com poderes para tomar decisão e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo o que se diz respeito a boa execução dos serviços contratados.

8.7 Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN/1).

8.8 Fornecer a escala de trabalho mensal dos seus funcionários à CONTRATANTE.

Agostinho J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

8.9 Cabe à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

8.10 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do hospital onde será prestado o serviço.

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

8.12 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).

8.13 Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo dois (2) jogos, na cor branca, confeccionados em tecido de algodão adequado, compostos por cobertura adequada para a cabeça (toucas descartáveis), camisetas, calças, aventais, capotes, máscaras, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação, bem como a higiene e limpeza diária.

8.14 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional do Ministério do Trabalho.

8.15 O SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores da CONTRATADA, deverá ser realizado no início da prestação do serviço, ou seja, no momento da contratação da empresa, e depois no periódico de cada funcionário, ou sempre que houver necessidade e for solicitado pela CONTRATANTE, sempre a cargo da CONTRATADA.

8.16 Apresentar para a CONTRATANTE o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) e o Cartão de Vacinação atualizado de todos os seus funcionários.

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

8.18 Afastar IMEDIATAMENTE das dependências do hospital, a pedido da CONTRATANTE, qualquer funcionário, independentemente do cargo que ocupe e por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pela CONTRATANTE, promovendo a sua imediata

Flávia Rosemberg
substituição
Diretora
HEAPA/IGH

8.19 Promover treinamentos MENSALIS, ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda a Equipe de Trabalho, arquivando-se sempre as listas de presença, e apresentando-as à CONTRATANTE quando solicitadas.

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

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

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

9. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

9.1 É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes do hospital pelo (a) Nutricionista da CONTRATADA.

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

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

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

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1 A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutrição (CRN/1).

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

via Rosemária
Diretora Geral
HEAPA/IGH



SES
Secretaria de Estado de Saúde



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

11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

11.1 O prazo de vigência do contrato será contado a partir da data de assinatura do presente contrato.

12. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

12.1 Resolução nº200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos Nutricionistas conforme área de atuação;

12.2 Ato CRN4, nº59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do Nutricionista e determina outras providências.

12.3 Portaria nº1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos.

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

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

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

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

12.8 RDC nº33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

Flávia Rosalinda
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Lei Federal nº10.741, de 01/10/2003.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700.

Agripino Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

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

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

12.12 RDC nº216, de 15/09/2004 - ANVISA.

12.13 RDC nº259, de 20/09/2002 - ANVISA.

12.14 RDC nº275, de 21/01/2002 - ANVISA.

12.15 RDC nº12, de 02/01/2002 - ANVISA.

12.16 Lei nº8.069, de 13/07/90.

12.17 RDC nº63, de 6/07/2000 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

12.18 Portaria nº272, de 08/04/1998 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Parenteral.

13. CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

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

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

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

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Flávia Rosendo
Assessora Gerencial
HEAPA/IGH

13.4 Os cardápios deverão ser apresentados completos, a Nutricionista da CONTRATANTE, semanalmente e sempre que solicitados, para a devida aprovação, com a antecedência de pelo menos 10 (dez) dias úteis, antes de serem colocados em execução. Podendo a Nutricionista da CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.

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

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

13.7 Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitada pela CONTRATANTE, ou promovidas pela CONTRATADA, deverão ser realizadas e comunicadas com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro horas) do preparo das refeições.

13.8 Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico, social e mental dos pacientes, colaboradores e acompanhantes.

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

13.10 Temperos como: pimenta, salsa, cebolinha e coentro devem ser picados e servidos a parte no Refeitório, para aqueles que gostarem e quiserem acrescentar ao próprio prato.

13.11 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para os pacientes com padrão ou hábitos alimentares que tenham influências socioculturais e de preceitos religiosos ou tabus, mas sempre em consonância com o estado clínico e nutricional deles.

13.12 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais, como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina e outras datas comemorativas, para pacientes, colaboradores e acompanhantes, sendo que para os pacientes o cardápio deve ser adaptado às restrições nutricionais, tudo isso sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agrinaldo J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

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

13.14 O cardápio das refeições fornecidas no refeitório deverá incluir sempre uma segunda opção proteica para o prato principal das grandes refeições (almoço e jantar), a qual será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.

14. DESCRIÇÕES DAS DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS:

14.1 Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova:

Composta de líquidos claros, coados, mínimos em resíduos, com fracionamento seis vezes ao dia, volume de 200ml a 300ml 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.), suco de caju coado sem adição de açúcar; caldo ralo de carne com legumes e coado 2 a 3 vezes.

Alimentos Contraindicados:

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

14.2 Dieta Líquida Gelada:

ivã Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Alcides J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH



SES
Secretaria de Estado
de Saúde



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

Indicação:

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

Alimentos Indicados:

Água, sorvetes, água de coco, infusões com ou sem adição de açúcar ou dextrose 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.

14.3 Dieta Líquida Completa:

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

Indicação:

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

Alimentos Indicados:

Alimentos na consistência líquida e coados, homogêneos. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas e coadas, sucos coados (frutas), leite integral ou desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais, sopas ou caldos ou escaldados ou canja liquidificadas.

Alimentos Contraindicados:

Flávia Rosenthal
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Agostino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Condé dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Alimentos na consistência sólida ou com grumos, condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas.

14.4 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.

14.5 Dieta Pastosa:

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

Indicação:

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

Alimentos Indicados:

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

Alimentos Contraindicados:

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê. Carnes duras, crocantes ou empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Condimentos picantes.

14.6 Dieta Branda:

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

Indicação:

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correções, 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/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, 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.

14.7 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.

14.8 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.

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

Flávia Rosemar
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia. HEAPA/IGH
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino A. Neto
Gerente Operacional

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

Preparações acompanhadas de líquido.

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
- Geleia de frutas, compotas de frutas.
- Café e chás.

Preparações Contraindicadas:

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

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Flávia Paschoal
Diretora Geral
HEAPA/IGH

b. Dieta Constipante ou Obstipante:

Indicações:

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

Características:

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

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

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica.

Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacilos, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pera, pêssego, melão e limão.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, mandioca.
- Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.
- Leite sem lactose.
- Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.
- Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.
- Café e chás.

Preparações Contraindicadas:

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melancia, uva, manga.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

- 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, mandioca.
- Leguminosas: feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).
- Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).
- Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.
- Café e Chás.

Preparações Contraíndicadas:

- 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.).

d. Hipossódica Moderada a Grave:

Indicações:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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


Arlindo J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

13 de Setembro de 2013
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica,
Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.hcapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

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

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

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

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, mandioca.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinadas, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- Ovos (máximo de 3 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 (para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
- Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.
- Chás claros.

Preparações Contraindicadas:

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

Márcia Rosenbergs
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

DA
Agripino Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Frituras; Salgadinhos.
- Líquidos em grande quantidade.
- Produtos em conserva (ervilha, milho).

e. Hipocalórica e Hiperproteica:

Indicações:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

Macronutrientes: Hipocalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas.
- Chás e café.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@ish.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Avia Rosenberg
Diretora Geral
HEAPA/ISH

Agrinaldo J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/ISH

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, mandioca, pupunha, açaí, tucumã, buriti.
- Leite e derivados integrais.

f. Dieta Hipoglicemiante ou para Diabéticos:

Indicações:

Para indivíduos com Hiperglicemia, portadores de Diabetes tipo 1 ou Diabetes tipo 2.

Características:

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

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

Rica em fibras e proteínas.

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras. Hiperproteica, Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas (não tem restrição quanto ao tipo de fruta, mas sim em relação as quantidades das porções a serem consumidas): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição quanto aos tipos, mas sim em relação as quantidades das porções a serem ingeridas): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Via Rosendo
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

- Leguminosas: feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos vegetais, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
- Café e chás.

Preparações Contraindicadas:

- Açúcar qualquer tipo (inclusive mascavo), geleia de frutas, sucos com elevado índice glicêmico, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas, preparações com adição de açúcar.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, mandioca.
- Leite e derivados integrais.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

g. 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, colazione, 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.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assessoria
Diretoria Geral
HEAPA/IGH
[Assinatura]

Agostinho J. A. Neto
Chefe Operacional
HEAPA/IGH
[Assinatura]

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 a 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, no máximo de 50 ml/dia) e chás claros.

Preparações proibidas e que devem ser 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.

h. Dieta para Renal em Hemodiálise:

Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Ja Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Agostinho J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

via Rosomberg
Direttore Generale
MEPA/IGH

niazipino IAA Neto
 Gerente Operacional
 HEAPANG

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não têm restrição.
- Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar a 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.

i. Dieta para Hepatopata com Encefalopatia:

Indicações:

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.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Condé dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Ass. Diretoria
Diretoria de Dietas
HEAPA/IGH

Agripino L.A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

- 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 que devem ser 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.

j. Dieta para Hepatopata sem Encefalopatia:

Indicações:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

Macronutrientes: Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperglicídica, rica em fibras, Normoproteica,

Hipolipídica.

Filipe Rossmo
Diretor Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agência A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e que devem ser 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.

k. Dieta para Pacientes em Tratamento Quimioterápico:

Indicações:

Indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Fabiano Rosendo
Diretor Geral
HEAPA/IGH

Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

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.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas em 2 águas (desprezar a água da primeira cocção): feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho, preferência por integrais.
- Leite e derivados sem lactose.
- Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
- Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, picolé de fruta, frutas em passas.
- Café e chás.

Preparações proibidas e que devem ser evitadas:

- Frutas e sucos: consumidos com casca.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.
- Enlatados e conservados em grande quantidade.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Flávia Rosembert
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Agripino L. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH



SES
Secretaria de Estado
da Saúde



I. 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.

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

Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Fátima Rosenbergl
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agrinaldo A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Preparações proibidas e que devem ser 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.

m. Sopa para Pacientes:

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas (MO-70F) para manter a temperatura ideal com capacidade para 400ml a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce, batata inglesa, 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.

n. Lanches Especiais:

O alimento sólido (sanduíche, tapioca ou cuscuz), com características Normoglicídica, Normoproteica e Normolipídica, deve ser servido acompanhado de um líquido (suco, café, leite com café ou chá), a ser servido em copo descartável (de 200ml), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

15. Nutrição Enteral:

15.1 "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".

15.2 **Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários a este tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA apenas o manejo e a distribuição destas.** O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente ao

Flávia Rosendo
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Armando J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

15.3 As dietas enterais fornecidas pela CONTRATANTE devem ser industrializadas, nutricionalmente completas, em sistema fechado, com infusão por bomba.

15.4 Cabe à CONTRATADA fazer o controle do estoque diário e prestar contas mensalmente, das dietas enterais, dos suplementos e módulos alimentares, bem como dos insumos e acessórios complementares que recebem da CONTRATANTE para a preparação na UDE e distribuição para os pacientes.

15.5 Descritivo das Dietas Enterais:

a) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.5kcal/ml, $\geq$ 60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

b) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.5kcal/ml, $\geq$ 60g de proteína/l, sem fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

c) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, $\geq$ 55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, normoproteica, isenta de fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

d) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,5kcal/ml, $\geq$ 60 g de proteína/l, para controle glicêmico. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

e) Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, $\geq$ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolisadas. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibra. apresentação de 500mL, Sistema Fechado.

f) Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, $\geq$ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolisadas. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibra. apresentação de 1000mL, Sistema Fechado.

g) Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, $\leq$ 1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes. Dieta líquida, normocalórica, hiperproteica, sem fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

Návia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH
Návia

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, Goiás
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura: J. A. Neto
Assinatura Operacional
HEAPA/IGH

h) Dieta industrializada enteral/oral, líquida, = 2,0 kcal/ml, > 60g de proteína/l, específica para pacientes nefropatas em tratamento dialítico. Dieta hipercalórica, hiperproteica, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

16. Alimentação a ser fornecida 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 300Kcal a 400kcal para desjejum, lanche e ceia e no máximo de 600Kcal a 800Kcal para almoço e jantar com 6% de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentado pelo Decreto nº05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

16.1 Frequência Semanal de Carne no Almoço e Jantar:

A frequência é semanal, de segunda-feira a domingo, compondo o Cardápio do Almoço e do Jantar.

Tipos de Carnes a serem ofertadas	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes
Carne bovina: patinho, lagarto, coxão mole	3x por semana	3x por semana	3x por semana
Carne para cozido: patinho, acém e paleta	2x por semana	1x por semana	2x por semana
Carne moída: patinho, acém ou paleta	2x por semana	1x por semana	2x por semana
Costela magra	0	1x ao mês	1x ao mês
Filé de peito de frango sem pele	3x por semana	2x por semana	3x por semana
Coxa e Sobrecoxa de frango	2x por semana	2x por semana	2x por semana
Linguiça de frango	0	2x por mês	2x por mês
Suíno: bisteca ou bife de pernil	0	1x por semana	1x por semana
Pertences para feijoada	0	2x ao mês	0

Flávia Rosenberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH
Flávia Rosenberg

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Marcelino L. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH
Marcelino L. A. Neto

Observação: A segunda opção proteica será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.

16.2 Quantidade de Prato Principal (proteína) a ser ofertada diariamente no Almoço e Jantar:

Alimento	Per capita	Porção	Paciente	Colaborador	Acompanhante
Carne sem osso	200gramas	150gramas	X	X	X
Carne com osso bisteca, coxa e sobrecoxa	250gramas	150gramas	X	X	X
Ovo cozido	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Ovo frito	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Ovo mexido	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Omelete	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X

16.3 Composição Diária do Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente	Colaborador	Acompanhante
Prato Principal e opção	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Arroz integral	Somente esquemas	1	-
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua/cozida	1	2	1
Sopa/Canja/Caldo	1	-	1
Sobremesa	1	1	1
Suco de polpa de frutas	200ml	à vontade	200ml
Água potável e filtrada.	Quando solicitada	bedouro do Refeito	Quando solicitada

Flávia Rosenberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura J. A. Neto
Assistente Operacional
HEAPA/IGH

16.3.1 Diariamente será servido um Prato Principal (PP). Além do prato proteico, será servida uma 2ª opção que visa atender as pessoas que não comem carne vermelha. A segunda opção proteica será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.

16.3.2 O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia, com restrição alimentar, deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista, responsável pela CONTRATADA, para as devidas providências e modificações no seu cardápio.

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

16.4 Frequência Mensal de Preparações no Almoço/Jantar:

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

Arroz:

Deverá ser utilizado o arroz branco agulhinha, tipo 1, classe longo fino, de primeira qualidade e arroz integral, tipo 1, classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, também de primeira qualidade.

Feijão:

Deverá ser utilizado feijão carioca, grupo 1 (comum), tipo 1, classe cores, de primeira qualidade.

Guarnição:

Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo, equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita.

Saladas:

Cada tipo deve ser composta de no mínimo 2 (dois) ingredientes, para ser servida pelo colaborador no refeitório, conforme a sua preferência. A matéria prima para o preparo delas (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

16.5 Sobremesa:

16.5.1 Frequência Mensal das Sobremesas:

Composição da Sobremesa	Paciente/Acompanhante (Almoço/Jantar)	Colaborador (Almoço/Jantar)
1.Doces em Tablete ou Pasta e outros	10	10
2.Frutas Frescas	20	20

16.5.2 Gramatura das Sobremesas:

Sobremesa	Paciente/Acompanhante (Almoço/Jantar)	Colaborador (Almoço/Jantar)
Doces em Tablete	Mínimo de 26 gramas	Mínimo de 50 gramas
Doces em Pasta	-	Mínimo de 90 gramas
Outros Doces	Pote de 100ml	Pote de 100ml
Frutas Frescas	Conforme Tabela de Porção de Frutas abaixo	

16.5.3 Podem ser servidos como Doces em Tablete:

- Bananada,
- Goiabada,
- Doce de Leite,
- Doce de Leite com Amendoim,
- Pé de Moleque,
- Geleia de Mocotó,
- Paçoca.

Observação: Não servir os doces: de Marrom Glace e de Amido (ou Sirio) porque eles não são bem aceitos.

Flávia Rosenberg

Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Marcelino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Laranja (média)	120g a 160g
Maçã (média)	90g a 100g
Mamão	120g a 130g
Melancia	100g a 130g
Melão	100g a 130g
Mix de Frutas	160g
Salada de Frutas	160g
Trinca de Frutas	160g
Trio de Frutas	160g

16.7 Sucos:

16.7.1 Os sucos oferecidos devem ser de polpa de fruta, isentos de corantes e conservantes. Para pacientes devem ter a quantidade mínima de 200ml. Já para os colaboradores, no refeitório, os sucos devem ser oferecidos na suqueira, à vontade. As polpas utilizadas devem ser de sabores variados, conforme tabela abaixo.

Observação: A polpa não poderá ser do tipo caseira e a CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica da marca da polpa utilizada.

Polpas
Acerola
Cajá
Caju
Goiaba
Manga
Maracujá
Tamarindo
Uva

Fátima Rosenberg

Diretora Geral

HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura
Avenida Diamante
Sistema Operacional
HEAPA/IGH

16.8 Composição Diária do Desjejum e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição Diária Desjejum	Paciente	Colaborador	Acompanhante*
Café preto em infusão	30	30	30
Leite Integral	30	30	30
Leite Chocolate/Achocolatado	15	30	15
Pão Francês	25	25	25
Pão Doce	25	25	25
Manteiga	30	30	30
Bolos de sabores variados	05	05	05
Biscoito de queijo/Pão queijo	05	05	05
Fruta	30	30	-

Observações do Desjejum:

16.8.1 Para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou colaborador) este deverá ser integral ou desnatado (e em determinadas situações sem lactose), de qualidade comprovada pelo selo de fiscalização e aprovado pela Nutricionista/Fiscal da CONTRATANTE. Não serão aceitos compostos lácteos e/ou modificados.

16.8.2 Para pacientes e acompanhantes o café deverá ser servido em copo descartável de 100ml. E o leite deverá ser servido em copo descartável de 200ml, com tampa. Ambos podem ser servidos adoçados, desde que com pouco açúcar, para pessoas que não tenham nenhuma restrição ao mesmo. Para pessoas diabéticas deve-se servir tanto o café como o leite sem açúcar e fornecer o sachê de adoçante.

16.8.3 Para pacientes e acompanhantes deve ser entregue diariamente um sachê de manteiga/margarina para que passem no pão.

16.8.4. No refeitório deve ter disponível para os colaboradores, todos os dias, manteiga/margarina em sachê para que passem no pão, açúcar, adoçante e o achocolatado em pó.

Fátima Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Condé dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura J. A. Neto
Carimbo Operadora
HEAPA/IGH

16.9 Composição Diária da Colação e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição do Colação	Paciente (9:00 horas)
Iogurtes	10
Vitaminas	10
Cremes de polpa	10

16.10 Composição Diária do Lanche, porção a ser servida e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição Diária Lanche	Porção	Paciente	Colaborador
Café preto em infusão	100 ml	30	30
Suco	200 ml	30	30
Bolos variados	Mínimo 100g	10	10
Biscoito de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05	05
Cachorro quente	100g a 120g	05	05
Pão de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05	05
Quibe assado	Mínimo 100g	03	03
Rosca	90g a 100g	05	05
Sandulche natural	Mínimo 100g	05	05
Torta	Mínimo 100g	03	03

16.11 Composição Diária da Ceia, Porção a ser servida e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição da Ceia	Porção	Paciente
Chás variados	200ml	10
Sucos variados	200ml	10
Mingau	200ml	10
Vitamina	200ml	05

Návia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

[Assinatura]

Biscoito de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05
Bolacha de Doce (Leite, Maria ou Maisena)	5 unidades	03
Bolacha de Sal (Água e Sal ou Cream Cracker)	5 unidades	03
Bolos variados	Mínimo 100g	05
Pão doce com margarina	Mínimo 50g	02
Pão de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05
Peta	4 unidades = 50g	03
Quebrador	3 unidades = 80g a 100g	03
Rosca	90g a 100g	05

17. CAFÉ E CHÁ PARA A DIRETORIA

Diariamente, devem ser disponibilizadas garrafas de café, chá e água de 500 ml para as Diretorias. Bem como garrafas de café e chá de 1 litro para a parte administrativa. São em média 3 garrafas de chá e 5 garrafas de café por período, mas depende muito da demanda, portanto, conforme a necessidade do quantitativo a CONTRATADA será sempre informada. Tal custo já deve estar incluso no valor a ser cobrado no contrato.

18. PER CAPITA DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS:

Alimento	Paciente/Acompanhante	Colaborador
Achocolatado	5g a 10g	5g a 10g
Açúcar	5g a 20g	5g a 20g
Adoçante	5g a 10g	5g a 20g
Arroz	40g a 60g	60g a 80g
Arroz Integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito doce (Leite, Maria, Maisena)	05 unidades	05 unidades
Biscoito de Água e Sal ou cream cracker	05 unidades	05 unidades

17 de Dezembro
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura L.A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Bolo ou Cuscuz ou Tapioca	80g a 100g	80g a 100g
Chá sabores variados	15g	15g
Doces em Tablete	26g a 50g	50g a 100g
Doces em Pasta	-	Mínimo 90g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão carioca tipo 1	30g a 40g	40g a 60g
Geleia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche (sólidos)	100g a 120g	100g a 120g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	200ml	200ml
Leite integral líquido esterilizado em UHT	200ml	200ml
Manteiga	10g	10g
Massas	60g	60g
Mingau ou Iogurte ou Vitamina	200ml	200ml
Óleo de oliva ou azeite de oliva	5ml	5ml
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês	Mínimo 50g	Mínimo 50g
Pão integral	Mínimo 50g	Mínimo 50g
Queijo mussarela e Presunto	30g a 40g	30g a 40g
Sal em sachê	2g a 5g	2g a 5g
Salgados assados	Mínimo 100g	Mínimo 100g

7/10/2018

Diretora Geral

HEAPA/IGH Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Condé dos Arcos, Aparecida de Goiânia

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Sopa ou Caldo ou Canja	400ml a 500ml	400ml a 500ml
Torrada	5 unidades	5 unidades
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g

19. 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 pela cocção/cozimento 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 absorvivo.
- **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 sem lactose.
- **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.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Outras
 Goiânia: Agripino J. A. Nery
 Gerente Operacional
 HEADQUARTERS

Hipocalêmica		Gástrico		
Maçã		Goiaba		
Melancia	Melancia	Melancia	Banana prata	
Banana maçã	Bananas	Melão	Banana maçã	
Abacaxi	Melão	Maçã	Maçã sem casca	
Pera	Laranja	Manga	Melão	Todas as frutas
Manga	Abacaxi	Mamão	Melancia	
Hemodiálise: sem Melancia	Manga	Pera	(sem semente)	
e Abacaxi	Mexerica	Banana		
		Ameixa		

20.1 SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:

Livre				
Hiperproteica				
Hipercalórica				
Hiperhiper	Hipocalêmica			
DPOC	IRC diálise			
Imunossuprimido	IRC sem diálise	Hipercalêmica		DM
Branda	*IRC DM diálise			Hipocalórica
Hipoproteica	*IRC DM sem diálise			
Hipossódica				
Hipolipídica				
Hepatopata				
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	Sem Irritante Gástrico

Caju, goiaba, maçã s/ casca, melão, limão, maracujá.	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coac pêssego.	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga.	Coquetel de fruta ou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morang pêssego, ameix
Todos c/ adoçante	Todos com adoçante.			

21. Documentos Legais para a Contratação:

- Alvará Sanitário Local Vigente;
- Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, de instituição hospitalar devidamente registrada, onde a CONTRATADA já presta serviço;
- Licença de Funcionamento aprovado pela Prefeitura;
- Certidões expedidas pelos órgãos competentes (Municipal, Estadual e Federal);
- Responsável Técnico devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CNR/1);
- Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (PGRSS);
- Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários, Cartão de Vacinação atualizado dos funcionários;
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
- Ficha Técnica dos Produtos Químicos.

22. Gestão de Acesso:

22.1 Sistema de Gestão de Controle de Acesso ao Refeitório por biometria dos colaboradores da unidade hospitalar:

22.2 Com apresentação diária para a CONTRATANTE do controle nominal das refeições distribuídas aos colaboradores da unidade, por centro de custo, tipo de refeição e quantidade ofertada.

22.3 Bem como a apresentação diária para a CONTRATANTE do controle nominal de todas as dietas distribuídas aos pacientes e acompanhantes, por setor, tipo de refeição e quantidade ofertada e o controle nominal das refeições entregues para as áreas fechadas, por área, tipo de refeição e quantidade ofertada.

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, GO
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto
Agente Operacional
HEAPA/IGH

Processo Seletivo 006/2022 - HEAPA

ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO

TIPO DE ALIMENTAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO	VALOR ESIMADO TOTAL
DESEJUM	7259	R\$ 6,44	R\$ 46.747,96
COLAÇÃO	493	R\$ 5,33	R\$ 2.627,69
ALMOÇO	7839	R\$ 21,21	R\$ 166.265,19
LANCHE	4427	R\$ 6,22	R\$ 27.535,94
JANTAR	4435	R\$ 20,88	R\$ 92.602,80
CEIA	2402	R\$ 7,33	R\$ 17.606,66
MANIPULAÇÃO	2160	R\$ 15,55	R\$ 33.588,00
			R\$ 386.974,24

OBS: os valores acima apontados são estimados e o IGH não se obriga a consumir os valores e quantidades apontadas.

		PROTOCOLO DE PUBLICAÇÃO		ORDEN DE SERVIÇO: 0000316926
TÍTULO: Aviso de Edital HEAPA + de 1				
USUÁRIO: ALINE MARTINELE DE OLIVEIRA TONHÁ			LOGIN: aline.tonha	
CLIENTE: HUAPA - INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO - 11.858.570/0004-86				
DATA DA PUBLICAÇÃO: 15/07/2022			SITUAÇÃO DA PUBLICAÇÃO: PUBLICADA	
DATA DO ENVIO: 14/07/2022			HORA: 11:03:24	
VALOR: 170,19			ALTURA (cm): 3.89	
COLUNA(S): 1	CM² (Colunas x altura): 3.89	JORNAL: Diário Oficial do Estado de Goiás		
CADERNO: Caderno Único			SEÇÃO: IV - Demais Poderes	
DADOS DO ARQUIVO	EXTENSÃO: docx			
IMPRESSÃO				
DATA: 18/07/2022		HORA: 17:06:17		USUÁRIO: ALINE MARTINELE DE OLIVEIRA TONHÁ

Aviso de Edital

O Instituto de Gestão e Humanização - IGH torna público que instaurou os seguintes processos seletivos no HEAPA - Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia: 005/2022 - HEAPA, objetivando a contratação de empresa especializada em serviço serviços médicos em anestesiologia e 006/2022 - HEAPA, objetivando a contratação de empresa especializada em serviço serviços de nutrição. Os editais estarão disponíveis no website www.igh.org.br, link referente a Processos Seletivos da respectiva unidade.

Comissão de Processo Seletivo IGH

AVISO DE LICITAÇÃO
REPÚBLICA
MUNICÍPIO DE PARANAGUARA, Mato Grosso do Sul, Estado de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Poder Executivo, através do Departamento de Administração, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

AVISO DE LICITAÇÃO
REPÚBLICA
GOVERNO MUNICIPAL DE PARANAGUARA, Mato Grosso do Sul, Estado de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Poder Executivo, através do Departamento de Administração, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 034/2022
O Município de Fazenda, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 034/2022
A Prefeitura Municipal de Fazenda, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA
EXTRATO DE CONTRATO
Nº Processo Administrativo: 15158/2022. Modalidade: Pregão Presencial nº 04/2022. Contrato nº 04/2022. Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

PROCESSO Nº 41812/2022. CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 24/2022
EXTRATO DE CONTRATO
Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 034/2022
A Câmara Municipal de Silvânia, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

MUNICÍPIO DE PALMAREJO
PREGÃO PRESENCIAL EDITAL Nº 033/2022
A Prefeitura Municipal de Palmarejo, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

Estado de Goiás
Câmara Municipal de Goiânia
Poder Legislativo
DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2022
A Câmara Municipal de Goiânia, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

Município de Três Ranchos - GO
AVISO DE LICITAÇÃO
Município de Três Ranchos, Estado de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

AVISO DE LICITAÇÃO
EDITAL TOMADA DE PREÇOS Nº 063/2022
PROCESSO Nº 311/2022
Município de Uruaçu, Estado de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALTO HORIZONTE-GO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 40/2022
Processo nº 15158/2022. Modalidade: Pregão Presencial nº 04/2022. Contrato nº 04/2022. Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA
AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 004/2022
O Município de Fazenda, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

PODER JUDICIÁRIO DA UNÃO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 1ª REGIÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2022
Cessão de uso de espaço físico, a título oneroso e em caráter precário, para exploração dos serviços de agência bancária/posto de atendimento bancário.

ESTADO DE GOIÁS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 32/2022
O Fundo Municipal de Saúde de Goiânia, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVÂNIA
AVISO DE LICITAÇÃO
O Município de Silvânia, Estado de Goiás, no interesse da Administração Municipal, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVÂNIA
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 016/2022
O Município de Silvânia, Estado de Goiás, no interesse da Administração Municipal, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

COOPERATIVA AGRICOLA DE ANAPÓLIS LTDA
ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO
O Vice-Presidente do Conselho de Administração da Cooperativa Agrícola de Anápolis Ltda, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

EXTRATO DE CONTRATO PARA PUBLICAÇÃO
SECRETARIA DE SAÚDE DE ALTO HORIZONTE-GO
Processo nº 15158/2022. Modalidade: Pregão Presencial nº 04/2022. Contrato nº 04/2022. Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 034/2022
O Município de Fazenda, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

Município de Três Ranchos - GO
AVISO DE LICITAÇÃO
Município de Três Ranchos, Estado de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2022
A Prefeitura de Várzea, Estado de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

Prefeitura Municipal de Anápolis
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2022
Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 034/2022
O Município de Fazenda, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 037/2022
A Prefeitura Municipal de Anápolis, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

MUNICÍPIO DE BENAEDINO CANEDO
AVISO DE CANCELAMENTO
O Presidente da Agência de Sanamento de Senador Canedo-GO, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

MUNICÍPIO DE ITAPURANGA
PRIMEIRA RETIFICAÇÃO DE EDITAL
DE INSCRIÇÃO PARA INTERESSADOS EM CONCORRÊNCIA PÚBLICA
O Município de Itapuranga, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2022
O Município de Itapuranga, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

O Instituto de Gestão e Humanização - IGH
torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

ESTADO DE GOIÁS - MUNICÍPIO DE VILA BOA - GOIÁS
AVISO DE REVOGAÇÃO DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2022
Objeto: Registro de preço para futura aquisição de materiais de consumo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIANA
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 033/2022
A Prefeitura de Luziana, Estado de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

MARRECÓ DE GOIÁS INDUSTRIA DE BARCOS LTDA
TORNA PÚBLICO QUE REQUERER DA AGENCIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE - AMMA, PROCESSO Nº 50405906, A RENOVAÇÃO DA LICENÇA AMBIENTAL DE OPERAÇÃO, PARA A ATIVIDADE Nº 30.12.1-00 - CONSTRUÇÃO DE EMBARCACÕES PARA ESPORTE E LAZER, RUA SANTA CATARINA Nº 749 - VILA JARDIM SAU JUDAS TADE - CEP 74.685-440.

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2022
A Câmara Municipal de Várzea, Estado de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

AVISO DE ANULAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAGUARA, Mato Grosso do Sul, Estado de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Poder Executivo, através do Departamento de Administração, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

PREFEITURA DE PARANAGUARA
EXTRATO DE CONTRATO
Termo de Rescisão Unilateral do contrato: 02/2022. Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

AVISO DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2022
O Fundo Municipal de Assistência Social de Jangadeiro-GO, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA
EXTRATO DE CONTRATO
Nº Processo Administrativo: 15158/2022. Modalidade: Pregão Presencial nº 04/2022. Contrato nº 04/2022. Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ANAPÓLIS DO RIO DOCE - GOIÁS
AVISO DE LICITAÇÃO
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2022 - PROCESSO Nº 1088/2022
Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de manutenção e conservação de equipamentos eletrônicos.

Estado de Goiás
Câmara Municipal de Goiânia
Poder Legislativo
DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2022
A Câmara Municipal de Goiânia, torna público para conhecimento dos interessados que, em virtude de necessidade de aquisição de materiais de consumo, está realizando licitação no dia 22 de agosto de 2022, às 14h00 horas, no local a ser informado posteriormente.

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 163/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17333/2022
Objeto: CONTRATO DE SERVIÇO TÉCNICO ESPECIALIZADO EM GERENCIAMENTO, PUBLICAÇÃO, CONSOLIDAÇÃO E COMPILAÇÃO DOS ATOS OFICIAIS DO MUNICÍPIO.

RECIBO DE DOCUMENTOS

Processo Seletivo nº. 006/2022 – HEAPA

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO em prol do HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA

Proponente: LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

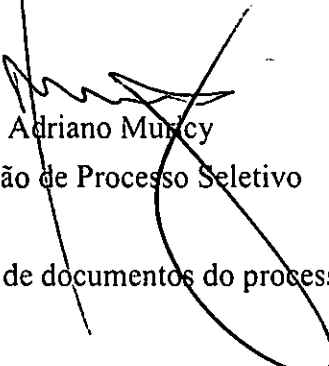
CNPJ nº. 32.158.683/0005/20

Declaro para os devidos fins que recebi, em 21 de julho de 2022, às 10:50h, por intermédio do Representante da Empresa supracitada, Sr. LEONARDO CALDAS SCARDUA, inscrito no CPF sob o nº 648.976.305-25, envelope contendo a relação de documentos necessários para habilitação no Processo Seletivo abaixo descrito, em concordância com as determinações contidas no Edital:

- a) Ato Constitutivo;
- b) Carteira de identidade do Sra. Giovana Oggioni Scardua;
- c) Carteira de identidade do Sra. Leonardo Caldas Scardua;
- d) Procuração em favor do Sr. Leonardo Caldas Scardua;
- e) Cartão de CNPJ;
- f) Consulta Pública ao Cadastro do estado de Alagoas;
- g) Cadastro de atividades econômicas do Município de Alagoas;
- h) Registro de quitação do Conselho Federal de Nutricionista, válida até 15/07/2023;
- i) 02 atestados de capacidade técnica;
- j) Atestado de visitação técnica;
- k) Certidão Negativa de falência do Poder Judiciário do estado de Alagoas, emitida em 19 de julho de 2022, com validade de 30 dias;
- l) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Municipal em 28/06/2022, com validade até 26/09/2022;
- m) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Alagoas em 27/06/2022, com validade até 26/08/2022;
- n) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Goiás em 19/07/2022, com validade de 60 dias;
- o) Certidão negativa emitida pela Receita Federal em 02/05/2022, com validade até 29/10/2022;
- p) Certidão negativa emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF em 21/07/2022, relativa a regularidade do FGTS, com validade até 07/08/2022;



- q) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida em 27/06/2022 com validade até 24/12/2022;
- r) Proposta resumida contendo 02 laudas;
- s) Proposta completa contendo 04 laudas;


Adriano Muricy

Comissão de Processo Seletivo


Representante da Proponente

Recibo de documentos do processo seletivo 006/2022 - HEAPA



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE
MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE
ECONOMIA



**FACILITA
ALAGOAS**

INSCRIÇÃO MUNICIPAL

Número 901445976

Nome Fantasia: LG SERVICOS DE LAVANDERIA

Razão Social: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ: 32.158.683/0001-04

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

Atividade(s) Secundária(s) CNAE: 5611-2/01 - Restaurantes e similares, 4729-6/99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, 5611-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares, 5611-2/04 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento

Município: Maceió **Endereço:** AVENIDA DOM ANTONIO BRANDAO, 203, FAROL, SALA 608

CEP: 57051190

Local e data: Maceió, terça, 02 de fevereiro de 2021

JOÃO FELIPE ALVES BORGES

Secretaria Municipal de Economia

Código de Autenticidade: **XBG3DKVH**

EMITIDO ELETRONICAMENTE PELO FACILITA ALAGOAS

Esse documento deverá permanecer exposto em local visível no estabelecimento empresarial



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 32.158.683/0001-04 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 03/12/2018
---	---	--------------------------------

NOME EMPRESARIAL LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) LG ALIMENTACAO	PORTE ME
--	-------------

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 47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente 56.11-2-01 - Restaurantes e similares 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

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

LOGRADOURO AV DOM ANTONIO BRANDAO	NÚMERO 203	COMPLEMENTO SALA 608
--------------------------------------	---------------	-------------------------

CEP 57.051-190	BAIRRO/DISTRITO FAROL	MUNICÍPIO MACEIO	UF AL
-------------------	--------------------------	---------------------	----------

ENDEREÇO ELETRÔNICO LGRESTAURANTE.AL@GMAIL.COM	TELEFONE (82) 3026-5761
---	----------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 03/12/2018
-----------------------------	--

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 19/07/2022 às 17:17:24 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



Governo do Estado de Alagoas
Secretaria de Fazenda do Estado de Alagoas

Contribuinte

CNPJ: 32.158.683/0001-04 **Inscrição Estadual:** 24789199-1 **Início da Atividade:** 03/12/2018
Razão Social: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
Nome de Fantasia: LG ALIMENTACAO
Logradouro: AV DOM ANTONIO BRANDAO **Número:** 203
Complemento: SALA 608 **Bairro:** FAROL
CEP: 57051190 **Município:** MACEIO **UF:** AL
Telefone: ()

Atividade(s) Econômica(s):

CNAE	Descrição
4729699	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em
5611201	Restaurantes e similares
5611203	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5620101	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para
5611204	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem

Regime(s) Especial(ais):

Não possui regime especial cadastrado.

Observações:

Situação Cadastral: ATIVO
Optante pelo Simples Nacional
Início da obrigatoriedade ao SPED-EFD: 01/2020
Tem restrição (Lei 6474/2004)

Situação cadastral atual: Habilitado

Endereço Eletrônico: LGRESTAURANTE.AL@GMAIL.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2023

REGISTRADA EM: 19 / 11 / 2019

SOB O Nº PJ/4468

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:	LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI		
Nome Fantasia:	LG ALIMENTAÇÃO		
Endereço da Matriz:	Av Dom Antônio Brandão, 203 Sala 608 - Edif Comercial Office, FAROL, MACEIO-AL.	CNPJ Matriz:	32.158.683/0001-04
Endereço da Filial:	XX	CNPJ Filial:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Capital social da Matriz:	R\$ 95.400,00 (NOVENTA E CINCO MIL E QUATROCENTOS REAIS)		
Capital Social da Filial:	XX		
Objeto Social:	> RESTAURANTES E SIMILARES; > COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTICIOS; > BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS, SEM ENTRETENIMENTO; > LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES; > FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS;		

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:	LIDIANA SILVA PASSOS
Inscrito em:	12 de setembro de 2016 Sob o nº 19273 neste CRN.

RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 19/11/2019

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

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

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

CARIMBO DO CRN



15 / 07 / 2023



N115902070R523004

Recife/PE, 05 de julho de 2022.

SAMUEL PAULINO RODRIGUES MACIEL
CRN-6 Nº 6982

CERTIDÃO / CRO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins e efeitos que a empresa **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME (LG ALIMENTAÇÃO)** é responsável pelo fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de preparo, fornecimento e distribuição de desjejum, refeições (almoço e jantar), lanche e ceia, para pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital de Urgências de Goiânia – HUGO, sob gestão do Instituto CEM.

Total de leitos HUGO – 381 leitos.

Atestamos, ainda, que os compromissos assumidos pela empresa vem sendo cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Goiânia/GO, 28 de Janeiro de 2022

JEZIEL BARBOSA (Assinado de forma
FERREIRA:4763084 digital por JEZIEL
1191 BARBOSA
FERREIRA:47630841191

INSTITUTO CEM

Diretor Presidente

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins e efeitos que a empresa **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME (LG ALIMENTAÇÃO)** é responsável pelo fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de preparo, fornecimento e distribuição de desjejum, refeições (almoço e jantar), lanche e ceia, para pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Estadual de Jaraguá Dr. Sandino de Amorim – HEJA, sob gestão do INSTITUTO CEM.

Quantitativo de Refeições					
Mês	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Abril	789	1.066	870	739	756
Maio	1.787	2.303	1.672	1.494	1.344
Junho	1.660	2.350	1.988	1.380	1.261
Julho	1.650	2.340	1.992	1.332	1.230
Agosto	1.661	2.452	1.951	1.342	1.329
Setembro	1.513	2.287	1.750	1.588	1.268
Outubro	1.591	2.408	1.927	1.436	1.320
Novembro	1.687	2.373	1.901	1.339	1.332
Total	12.338	17.579	14.051	10.650	9.840
Total de Refeições do Período				64.458	

Atestamos, ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Jaraguá/GO, 06 de dezembro de 2021

YURI LEMES

RABELO:04340293199

YURI LEMES RABELO:04340293199
2021.12.06 15:31:00 -03'00'

Yuri Lemes Rabelo
Diretor Geral
HEJA

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 006/2022 – HEAPA, atesto que a empresa L.G. Alimentação, inscrita no CNPJ 32.152.683/0001-01 através do Sr(a). Giselle Lúcia Corvalão, CPF 024.659.461-85, vistoriou as instalações físicas do Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia - HEAPA, e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 19 de julho de 2022.

Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH

Assinatura e identificação do Representante da unidade

Giselle Lúcia Corvalão

Assinatura e identificação do Representante da Empresa



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE ALAGOAS

CERTIDÃO ESTADUAL**FALÊNCIA, INSOLVÊNCIA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL E
EXTRAJUDICIAL E CONCORDATA****CERTIDÃO Nº: 003407552****FOLHA: 1/1**

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça.

Certifico que, pesquisando os registros de distribuição de feitos do Estado de Alagoas, no período de 10 anos, verifiquei **NÃO CONSTAR** distribuições em nome de:**LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME, vinculado ao CNPJ: 32.158.683/0001-04 ******Certifico ainda que a pesquisa acima refere-se a **AÇÕES DE FALÊNCIA, INSOLVÊNCIA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL E EXTRAJUDICIAL E CONCORDATA** em andamento nas unidades judiciárias do Poder Judiciário do Estado de Alagoas, com as ressalvas abaixo:

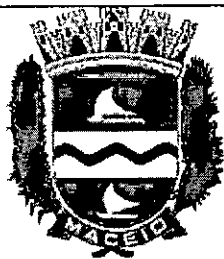
Observações:

- 1 - A presente certidão foi emitida de acordo com a Resolução nº. 121/2010 do CNJ;
- 2 - A presente certidão não abrange eventuais ações de **FALÊNCIA** em que a pessoa a respeito da qual é expedida figure no pólo ativo;
- 3 - Não existe conexão com qualquer outra base de dados de instituição pública ou com a Receita Federal que verifique a identidade do **NOME/RAZÃO SOCIAL** com o CPF/CNPJ;
- 4 - Esta certidão não contempla os processos em tramitação no 2º grau de jurisdição do Tribunal de Justiça do Estado de Alagoas, que deverão ser objeto de certidões específicas;
- 5 - A exatidão dos dados pessoais fornecidos para pesquisa é de inteira responsabilidade da parte interessada.
- 6 - A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça do Estado de Alagoas (www.tjal.jus.br).

Esta certidão foi emitida pela internet e sua validade é de 30 dias.

Maceió, terça-feira, 19 de julho de 2022 às 17h20min.

PEDIDO Nº:**0003407552**



ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

NÚMERO DA CERTIDÃO: 0937485/22-50

Contribuinte

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CPF/CNPJ

32.158.683/0001-04

Endereço

AVENIDA DOM ANTONIO BRANDAO, 203 - SALA 608 , BAIRRO FAROL, MACEIO/AL - CEP: 57.051-190

Certificamos, com fundamento nas informações constantes em nosso Sistema de Cadastro e Controle de Arrecadação, e ressalvado o direito de a Fazenda Municipal de inscrever e cobrar as dívidas que venham a ser apuradas, com referência ao presente instrumento, que em relação ao **CONTRIBUINTE**, acima identificado inexistente débito impeditivo a expedição desta certidão.

MACEIÓ (MCZ), 28 de Junho de 2022

Válida até: 26/09/2022

Código de autenticidade: E826D00233FE13E6

A autenticidade desta certidão DEVE ser confirmada na pagina da Secretaria de Economia, no endereço: <http://www.maceio.al.gov.br/semec/>.

Verifique atentamente as informações descritas nesta certidão



**Estado de Alagoas
Secretaria de Estado da Fazenda
Superintendência da Receita Estadual**

**CERTIDÃO POSITIVA DE DÉBITOS DE TRIBUTOS ESTADUAIS COM
EFEITOS DE NEGATIVA**

Certidão fornecida para o CACEAL: 24789199

Nome/Contribuinte LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos existir, na presente data, pendências cadastradas em nome do contribuinte acima identificado, as quais estão com a exigibilidade suspensa nos termos dos incisos II, III e/ou IV, do art. 151, do Código Tributário Nacional (Lei 5.172/1966).

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos do contribuinte e refere-se a débitos de natureza tributária e descumprimento de obrigações acessórias.

Certidão emitida gratuitamente com base na Instrução Normativa SEF nº. 27 de 15 de maio de 2017.

Certidão emitida nos termos do art. 79 da Lei nº 6.771/06 e do art. 258 do Decreto nº 25.370/13.

Válida até 26/08/2022

Emitida às 15:08:52 do dia 27/06/2022

Código de controle da certidão: F9F7-2B44-2F1D-4C45

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria de Estado da Fazenda na internet, no endereço: www.sefaz.al.gov.br.



ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUPERINTENDENCIA EXECUTIVA DA RECEITA
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITOS

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 32846417

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ
32.158.683/0001-04

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 habilitado 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: 5.555.568.995.844

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 19 JULHO DE 2022

HORA: 17:37:30:1



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 32.158.683/0001-04

Certidão nº: 20144549/2022

Expedição: 27/06/2022, às 12:07:51

Validade: 24/12/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 32.158.683/0001-04, NÃO CONSTA como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.



Aparecida de Goiânia/GO, 21 de Julho de 2022

Ao

INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO - IGH

Av. Perimetral, nº 1650 - QD 37 - LT 64

Setor Coimbra - Goiânia / GO

HUAPA - HOSPITAL ESTADUAL DE GOIÂNIA

Av. Diamantes, QD 2ª - Setor Condomínio dos Arcos

CEP: 74.949-210 - Aparecida de Goiânia / GO

Processo Seletivo Nº 006/2022 - HEAPA

Ref.: Proposta de Preços Serviço Nutrição e Alimentação Hospitalar

Prezados senhores,

Estamos encaminhando proposta de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E GESTÃO NO SEGUIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, no HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA - HEAPA.

Atc,


LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.158.683/0005-20

Leonardo Caldas Siqueira
CRA 1A Nº 9060



Dados da Empresa

Matriz: L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

Nome Fantasia: LG ALIMENTAÇÃO

CNPJ: 32.158.683/0001-04

IE: 24789199-1

Registro Conselho Regional de Nutrição da 06ª Região: PJ/4468

Rua Dom Antônio Brandão nº 203 - Sala 608 - Edf Comercial Office

Bairro: Farol - CEP: 57.051-190 - Maceió / AL

Email: lg@lgalimentacao.com

Tel.: 82 3026-5761

Dados Bancários:

Banco Bradesco S/A (237)

AG: 3229

CC: 9.584-2

Objeto

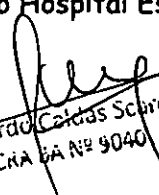
Processo Seletivo objetivando a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, tanto na parte de produção de refeições, quanto na parte de atendimento nutricional, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, no HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA - HEAPA.

Objetivo

Aprimoramento do processo de compras, armazenamento, produção e distribuição das refeições destinadas aos funcionários, pacientes e acompanhantes, melhorias na qualidade das refeições, tanto na palatabilidade, na variação dos cardápios e valor energético/calorias, de modo a proporcionar um aumento nos níveis de satisfação do serviço de alimentação.

Local de Execução dos Serviços

A prestação dos Serviços de Nutrição / Gestão das compras, armazenamento, produção e distribuição de alimentação para funcionários, pacientes e acompanhantes, será executada na cozinha e refeitório do Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia - HEAPA.


Leonardo Caldas Schiavina
CNA BA Nº 9040



Especificação dos serviços

Compras

- ✓ Gestão do setor de compras dos insumos;
- ✓ Compra de todos os insumos e produtos necessários para o processo produtivo de modo a atender a todas as demandas e necessidades do Hospital;

Armazenamento

- ✓ Gestão do estoque e armazenamento dos insumos;
- ✓ Responsável pelo controle do estoque, liberação e recebimento de insumos;

Produção / Distribuição

- ✓ Gestão de toda a cadeia produtiva e distribuição;
- ✓ Apresentação de uma Nutricionista RT responsável pelo processo de produção;
- ✓ Coordenação da equipe de cozinha;
- ✓ Treinamentos constantes com o objetivo de aprimoramento da equipe de cozinha.

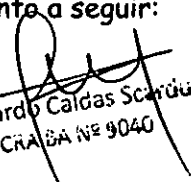
Equipe LG Alimentação

A prestação de serviços de Nutrição, Alimentação Hospitalar e a Gestão da alimentação será desenvolvida pela LG ALIMENTAÇÃO através de sua equipe composta de especialistas que estarão atuando diariamente no local da prestação de serviços, com visitas semanais e/ou a distância.

- ✓ Nutricionista de Qualidade
- ✓ Nutricionista Produção
- ✓ Assistente Administrativo
- ✓ Auxiliar Administrativo / Estoquista
- ✓ Administrador Contrato
- ✓ Cozinheiro
- ✓ Auxiliar de cozinha

Preços e Quantitativos

Valor total da Proposta - R\$ 377.708,55 (Trezentos e setenta e sete mil, setecentos e oito reais e cinquenta e cinco centavos)/mês, conforme Planilha com preços e quantitativos de fornecimento a seguir:


Leonardo Caldas Sampaio
CRA BA Nº 9040



Item	Tipo de Refeição	Ref.	Quant. 30 Dias	Valor unitário	Valor Total
1	Desjejum	UND	7259	R\$ 6,30	R\$ 45.731,70
2	Colação	UND	493	R\$ 5,15	R\$ 2.538,95
3	Almoço	UND	7839	R\$ 20,90	R\$ 163.835,10
4	Lanche	UND	4427	R\$ 6,05	R\$ 26.783,35
5	Jantar	UND	4435	R\$ 20,15	R\$ 89.365,25
6	Ceia	UND	2402	R\$ 7,10	R\$ 17.054,20
7	Manipulação	UND	2160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00
Valor Total Mensal		-	-	-	R\$ 377.708,55

Os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes ao objeto deste processo seletivo, incluindo despesas de pessoal, matérias, insumos, equipamentos, impostos municipais, estaduais e federais, taxas, fretes, encargos trabalhistas e qualquer outra despesa que incida direta ou indiretamente no fornecimento da alimentação.

Considerações Gerais

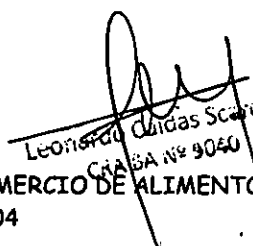
CONTINUIDADE DA OPERAÇÃO - A LG ALIMENTAÇÃO informa, para os devidos fins e efeitos, que está com sua equipe pronta, organizada, estruturada e poderá dar continuidade ao serviço de alimentação, sem nenhum prejuízo ao fornecimento das refeições dos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

FATURAMENTO - Prazo de faturamento a combinar.

VALIDADE DA PROPOSTA - A presente proposta, em todos os seus termos, inclusive os preços, tem validade de 90 (noventa) dias.

REAJUSTE DE PREÇOS - Reajuste de preços conforme especificações no contrato de prestação de serviços.

Atc,


Leonardo Dadas Scarpini
CNPJ Nº 9040

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.158.683/0001-04



Goiânia / GO, 21 de Julho de 2022

Ao

Instituto de Gestão e Humanização - IGH

Av. Perimetral nº 1650 - QD 37 - LT 64

Setor Coimbra - Goiânia / GO

Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia - HEAPA

Av. Diamantes, QD 2 A, Setor Condomínio dos Arcos

CEP: 74.949-210 - Aparecida de Goiânia / GO

Proposta de Preços

Processo Seletivo nº 006/2022 - HEAPA

Data Entrega Proposta: 21/07/2022

OBJETO:

Processo Seletivo objetivando a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, tanto na parte de produção de refeições, quanto na parte de atendimento nutricional, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, no HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA - HEAPA.

PROPOSTA DE PREÇOS - HEAPA					
Item	Tipo de Refeição	Ref.	Quant. 30 Dias	Valor unitário	Valor Total
1	Desjejum	UND	7259	R\$ 6,30	R\$ 45.731,70
2	Colação	UND	493	R\$ 5,15	R\$ 2.538,95
3	Almoço	UND	7839	R\$ 20,90	R\$ 163.835,10
4	Lanche	UND	4427	R\$ 6,05	R\$ 26.783,35
5	Jantar	UND	4435	R\$ 20,15	R\$ 89.365,25
6	Ceia	UND	2402	R\$ 7,10	R\$ 17.054,20
7	Manipulação	UND	2160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00
Valor Total Mensal		-	-	-	R\$ 377.708,55

Dados da Empresa:

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

CNPJ: 32158683000104

IE: 24789199-1 - IM: 901445976

Tel.: 71 99204-0557 - E-Mail: lg@lgalimentacao.com

Endereço: Av Dom Antônio Brandão 203 / 608 - Farol

CEP: 57.051-190 - Maceió / AL

Validade da Proposta: 90 (noveta) dias



LG ALIMENTAÇÃO

Declaramos pleno conhecimento, inteira submissão e concordância com os termos do Edital e anexos.

Os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes ao objeto deste processo seletivo, incluindo despesas de pessoal, materiais, insumos, equipamentos, impostos municipais, estaduais e federais, taxas, fretes, encargos trabalhistas e qualquer outra despesa que incida direta ou indiretamente no objeto deste processo.

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME
CNPJ: 32158683000104

CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ: 32.158.683/0001-04
NIRE: 27600453157

Pelo presente instrumento particular de consolidação, **GIOVANNA OGGIONI SCARDUA**, brasileira, solteira, nascida em 18/05/2002, empresaria, portadora da carteira de identidade nº 1419482807 SSP/BA e do CPF 056.494.155-79, residente e domiciliada na Rua Doutor Renato Mendonça nº 308 apt. 304, Edf. Íris - Bairro Brotas - CEP 40.285-440, Salvador/BA. Única administradora da empresa, **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, situada na Av. Dom Antônio Brandão nº 203 sala 608, Farol, CEP 57.051-190, Maceió-Alagoas, inscrita no **CNPJ sob o n.º 32.158.683/0001-04**, e na Junta Comercial do Estado de Alagoas sob o **NIRE nº: 27600453157** resolvem de comum acordo consolidar seu ato constitutivo, mediante as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO NOME EMPRESARIAL, DA SEDE, FILIAIS E SUCURSAIS A empresa gira com o nome empresarial **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI** e a expressão “**LG ALIMENTAÇÃO**” como nome de fantasia, estabelecida na Av. Dom Antônio Brandão nº 203, sala 608, Farol, CEP: 57051-190, Maceió/Alagoas, podendo, todavia, estabelecer filiais, agências ou sucursais em qualquer parte do território nacional ou fora dele, mediante alteração contratual assinada por ambos os sócios.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO SOCIAL

A empresa tem como objeto social:

- 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.
- 47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios.
- 56.11-2-01 - Restaurante e similares.
- 56.11-2-03 - Lanchonete, casas de chá, de sucos e similares.
- 56.11-2-04 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entreterimento.

FL 02 - LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**CLÁUSULA TERCEIRA – DO CAPITAL SOCIAL**

O capital social da sociedade é de R\$ 95.400,00 (noventa e cinco mil e quatrocentos reais), dividido em 95.400 (noventa e cinco mil quatrocentas) quotas de valor unitário de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalmente em moeda corrente nacional, subscrito, integralizado da seguinte forma:

SÓCIA	Nº quotas Integralizadas	valor total das quotas	Partic (%)
GIOVANNA OGGIONI SCARDUA	95.400	R\$ 95.400,00	100,00%
TOTAIS	95.400	R\$ 95.400,00	100,00%

CLÁUSULA QUARTA – Filial com endereço na Rua Diony Gomes P. da Silva, nº 124, Quadra 22 Lt 03 – anexo Ref.. Hospital Heja, Jardim Aeroporto, Jaraguá Goiás – CEP 76.330-000. Com CNPJ sob nº 32.158.683/0003-68.

CLÁUSULA QUINTA – DA ADMINISTRAÇÃO

A Administração da empresa é exercida por **GIOVANNA OGGIONI SCARDUA**, com os poderes e atribuições de representar a empresa ativa e passivamente, judicial ou extrajudicialmente, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto, autorizado o uso de nome empresarial, sempre no interesse da empresa, ficando vedado, entretanto, em negócios estranhos aos fins sociais em assuntos de interesse da empresa, podendo assinar quaisquer documento de comum acordo em todos os órgãos públicos, contrair empréstimos em estabelecimentos bancários.

CLÁUSULA SEXTA – DO EXERCÍCIO SOCIAL, BALANÇO, E LUCROS E/OU PREJUÍZOS

O exercício empresarial será coincidente com o ano calendário e a todo dia 31 de dezembro de cada ano, será procedido o levantamento do balanço do exercício, sendo que os lucros ou prejuízos verificados serão suportados pelo titular de acordo com o capital, na forma prevista do artigo 1.065 do Código Civil.



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



CERTIFICO O REGISTRO EM 07/06/2021 12:16 SOB Nº 20210259736.
PROTOCOLO: 210259736 DE 24/05/2021.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12103949966. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 07/06/2021.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br

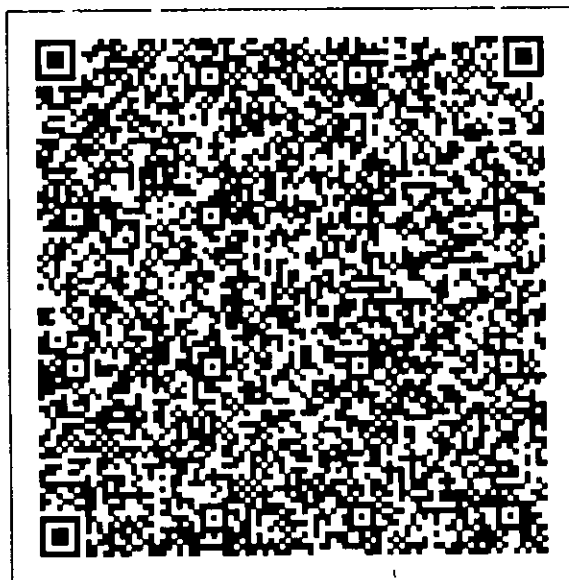
A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.

CNH Digital

Departamento Nacional de Trânsito

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL		B A	
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO CAPACIDADE NACIONAL DE HABILITAÇÃO			
NOME GIOVANNA OGGIONI SCARDUA		DOC. IDENTIDADE/ORG. EMISSOR/UF 1419482807 SSP BA	
	CPF 256.494.155-79		DATA NASCIMENTO 18/05/2002
	TITULAÇÃO LEONARDO CALDAS SCARDUA DANIELE DE SOUZA OGGIONI		
	PERMISSÃO PERMISSÃO	ACC ☒	CAT. HAB. B
Nº REGISTRO 07717617-41	VALIDADE 15/12/2022	1ª HABILITAÇÃO 16/12/2021	
OBSERVAÇÕES A			
ASSINATURA DO PORTADOR			
LOCAL SALVADOR, BA	DATA EMISSÃO 16/12/2021		
ASSINADO DIGITALMENTE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO		23691395030 BA510698028	
BAHIA			
DENATRAN		CONTRAN	

QR-CODE



Documento assinado com certificado digital em conformidade com a Medida Provisória nº 2200-2/2001. Sua validade poderá ser confirmada por meio do programa Assinador Serpro.

As orientações para instalar o Assinador Serpro e realizar a validação do documento digital estão disponíveis em:
< <http://www.serpro.gov.br/assinador-digital> >, opção Validar Assinatura.

SERPRO / DENATRAN

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL		
MINISTÉRIO DAS CIDADES		
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÁFEGO		
CARTEIRA NACIONAL DE TRÁFEGO		
LEONARDO CALDAS SCARDUA		
	CPF 438808198-5	
	RG 648.975.805-25	
	DATA NASCIMENTO 19/02/1975	
	RENATO SCARDUA	
JANEIRO CALDAS SCARDUA		
CATEGORIA 8		
Nº REGISTRO 02785951600		
VALIDADEZ 23/01/2023		
DATA EMISSÃO 19/04/1993		
OBSERVAÇÕES		
		
ASSINATURA DO EMISSOR		
LOCAL SALVADOR, BA		
DATA EMISSÃO 01/02/2018		
Lúcio Gomes Barros Pereira		
Diretor Geral		
ASSINATURA DO EMISSOR		
43264040286		
BA509513940		
BAHIA		

VÁLIDA EM TODO
O TERRITÓRIO NACIONAL
1631936406

PROIBIDO PLASTIFICAR
1631936406



12º
OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

12º OFÍCIO DE NOTAS CONCEIÇÃO GASPAR

Rua Território do Anapá, nº 220 - Pituba - CEP 41830-540 - Salvador - BA
Fone: (71) 3036-8500 - E-mail: contato@12notas.com.br

TRASLADO

LIVRO Nº: 0808-P

FOLHA Nº: 151

ORDEM Nº: 298823

TABELIONATO 12º OFÍCIO

Hamilton Alves de Almeida Sampaio Junior
Rua Território do Anapá nº 220
Pituba, Salvador-BA, Tel: 3036-8500
hamilton.escrituras@12notas.com.br

PROCURAÇÃO PÚBLICA que faz **LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, na forma abaixo:

Saibam, quantos este público instrumento de procuração bastante virem que aos quatorze dias do mês de janeiro do ano de dois mil e dezenove (**14/01/2019**) nesta cidade de Salvador, Estado Federado da Bahia, República Federativa do Brasil, Cartório do 12º Ofício de Notas, a cargo de Belª. Conceição Aparecida Nobre Gaspar - Tabeliã e perante mim, Hamilton Alves de Almeida Sampaio Junior, Tabelião Substituto, no impedimento ocasional e legal da Titular; compareceu como outorgante, **LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no C.N.P.J. sob nº 32.158.683/0001-04, com sede na Avenida Menino Marcelo, nº 3800, Loja 312, Cidade Universitária, CEP.: 57.073-900, na cidade de Maceió, Estado de Alagoas, constituída por atos arquivados na Junta Comercial do Estado de Alagoas sob NIRE nº 27600453157 em 03/12/2018, Protocolo sob nº 180415042 de 03/12/2018, conforme Ato Constitutivo de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, neste ato representada por **GIOVANNA OGGIONI SCARDUA**, brasileira, solteira, nascida aos 18/05/2002, menor emancipada, conforme Escritura Pública de Emancipação lavrada nestas notas em 06/11/2018, no livro sob nº 0921-E, às folhas 179, capaz, empresária, portadora do documento Cédula de Identidade nº. 14.194.828-07 expedida pela SSP-BA, filha de Leonadro Caldas Scardua e Daniele de Souza Oggioni, inscrita no CPF/MF sob nº 056.494.155-79, endereço eletrônico: **goscardua@gmail.com**, residente e domiciliada na Rua Doutor Renato Mendonça, nº 308, Apartamento 304, Brotas, CEP.: 40285-440, na cidade de Salvador, Estado da Bahia, a qual foi eleita de acordo com a cláusula VII da administração da empresa do mencionado contrato social e expressamente declara, sob as penas da lei, não haver sido realizada qualquer alteração posteriormente à data do instrumento retro mencionado, cuja cópia me foi exibida e fica aqui arquivada nestas Notas a presente reconhecida como a própria, através das provas de identidade a mim exibidas, do que dou fé. E, pela outorgante, me foi dito que, por este instrumento, nomeia e constitui seu bastante procurador, **LEONARDO CALDAS SCARDUA**, brasileiro, solteiro, nascido aos 19/02/1975, maior, administrador, portador do documento Cédula de Identidade nº 04.388.081-93 expedida pela SSP/BA, filho de Renato Sacardua e Janete Caldas Scardua, inscrito no CPF/MF sob nº 648.976.305-25, residente e domiciliado na Rua Doutor Renato Mendonça, número 308, apartamento nº 304, Edifício

Íris, Brotas, CEP: 40.285-440, na cidade de Salvador, Estado da Bahia; a quem confere os mais amplos e gerais e ilimitados poderes para gerir e administrar a outorgante, exercendo todos os atos de gestão e administração, podendo o outorgado, representar a outorgante, perante Bolsa de Valores, Corretoras de Valores, Bancos autorizados e todo e qualquer Banco ou Instituição financeira e/ou de crédito, tanto da rede pública como da rede privada nesta praça ou em qualquer parte do Território Nacional, **ESPECIALMENTE** os bancos: Bradesco, Caixa Econômica Federal, Santander, Itaú S/A, abrir, movimentar e encerrar contas correntes e/ou contas poupanças, inclusive as já abertas em nome da outorgante, assinar e/ou apresentar os documentos necessários, inclusive os de atualização cadastral, efetuar depósitos, fazer retiradas, sacar diretamente junto aos caixas, requerer e receber talões de cheques, assinar e endossar cheques, descontar cheques, retirar e reapresentar cheques devolvidos, requerer e receber saldos, extratos e demais documentos, autorizar transferências e débitos em conta corrente e/ou conta poupança, passar recibos e dar quitações, resgatar aplicações, impugnar lançamentos, concordar e/ou discordar em relação a créditos e/ou débitos em conta e/ou em nome da outorgante, solicitar, receber e retirar cartões magnéticos, cadastrar senhas do cartão magnético e de internet, fazer recadastramento de contas correntes e/ou poupanças, assinar declarações e termos de responsabilidade, fazer investimentos e aplicações financeiras, contrair empréstimos e financiamentos, receber ordem de pagamento; efetuar cobranças e autorizar protestos de títulos, autorizar venda em pregão, comprar e/ou vender ações, receber cautelas, bônus e dividendos; representar a Outorgante, perante toda e qualquer Administradora de Cartões de Créditos e/ou Bancos autorizados, a fim de regularizar toda e qualquer situação jurídica e/ou administrativa, assim como, impugnar lançamentos, débitos e/ou créditos, efetuar pagamentos de faturas, bloquear e/ou cancelar cartões de créditos, nacionais e/ou internacionais, apresentar e assinar cadastros, solicitar novos cartões, solicitar alteração de senhas e de dados cadastrais, cumprir exigências; representar a Outorgante, judicialmente e/ou administrativamente, perante toda e qualquer repartição pública federal, estadual, municipal, autárquica e/ou privada, **CARTÓRIO DE NOTAS, DE REGISTROS PÚBLICOS, REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E DE PESSOAS JURÍDICAS**, ou qualquer outro que seja necessário, bem como perante **EMPRESAS PÚBLICAS, PRIVADAS, DE ECONOMIA MISTA, PARAESTATAL**, inclusive o **INSTITUTO NACIONAL DO SEGURO SOCIAL – INSS, RECEITA FEDERAL, DELEGACIA DA RECEITA FEDERAL, DRT – DELEGACIA REGIONAL DO TRABALHO, DETRAN, JUNTAS COMERCIAIS**, especialmente **JUCEB, PREFEITURAS MUNICIPAIS, GOVERNO ESTADUAL** e demais órgãos subordinados, **ÓRGÃOS DE DEFESA DO CONSUMIDOR E DE SERVIÇO DE PROTEÇÃO AO CRÉDITO (PROCON, CEACON, CODECON, SPC, SERASA), MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL e do TRABALHO, MINISTÉRIO e/ou**



12º
OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

12º OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR
Rua Território do Amapá, nº 220 - Pituba - CEP 41830-540 - Salvador - BA
Fone: (71) 3036-8500 - E-mail: contato@12notas.com.br

TRASLADO

LIVRO Nº: 0808-P

FOLHA Nº: 152

ORDEM Nº: 298823

SECRETARIAS DA FAZENDA e demais órgãos, MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO - MTE, SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO TRABALHO, EMPRESAS DE ÁGUA, GÁS e ENERGIA ELÉTRICA, PLANOS e OPERADORAS DE SAÚDE, SEGURADORAS e empresas concessionárias de serviços públicos, podendo apresentar, requerer, receber e assinar todos os documentos que sejam necessários, certidões negativas de Foro Federal e Estadual, solicitar todos os serviços, justificar votos, preencher formulários, cumprir todas as formalidades de estilo, contratar seguros, receber indenizações, pagar prêmios, taxas, impostos e demais emolumentos, impugnar contas, re-negociar dívidas porventura existentes, estipulando cláusulas e condições contratuais, transigir e firmar compromissos, regularizar pendências, efetuar pagamento de contribuição previdenciária, peticionar se necessário, prestar declarações, passar recibos, dar e receber quitação, elaborar, assinar e entregar declaração de imposto de renda, assinar e apresentar declaração de rendimentos, receber restituição de imposto perante a Receita Federal ou qualquer dos bancos autorizados, pagar multas e impostos, promover cadastramentos e/ou recadastramentos, requerer e cancelar serviços, promover alteração do contrato social, participar de procedimentos em certames licitatórios, licitação pública, tomada de preços, pregão presencial, pregão eletrônico, carta convite, assinar contratos, contratar com a administração pública no âmbito federal, estadual e municipal, fornecer material e receber dinheiro, Retirar editais, apresentar documentação e propostas, participar de sessões públicas de habilitação e julgamento da Documentação, assinar as respectivas atas, registrar ocorrências, formular impugnações, interpor recursos, renunciar ao direito de recursos, passar recibos e dar quitacoes, efetuar compras a vista ou a prazo, junto a fornecedores de mercadorias e serviços, promover vendas e/ou promover a prestação de serviços a clientes, a vista ou a prazo, de mercadorias, equipamentos e serviços, obedecendo rigorosamente a legislação comercial vigente, acertar preço, forma e condições de pagamento, combinar cláusulas, receber preço de venda e serviços, promover recolhimento de impostos, taxas e demais tributos incidentes sobre as operações mercantis da referida Sociedade e de seus resultados contábeis, conferindo poderes especiais para gerir e administrar as áreas administrativa, contábil e fiscal, podendo a Outorgada, requerer guias para emissão de Notas Fiscais, autorizar a confecção de Notas Fiscais, assinar requerimentos e/ou petições, requerer e assinar talões de Notas Fiscais, acompanhar auditorias fiscais, apresentar livros contábeis e demais documentos fiscais e contábeis, impugnar autos, contestar, embargar, interpor e/ou defender todos os recursos

administrativos, juntar e retirar documentos, receber devolução de impostos, taxas ou qualquer outro tributo, admitir e demitir empregados, cumprindo rigorosamente a legislação vigente, em especial a fiscal, trabalhista, social e previdenciária, assinar as respectivas carteiras de trabalho e/ou contratos de prestação de serviço, efetuar pagamento de salários, gratificações, 13º salário, férias, efetuar cobranças e autorizar protestos de títulos, requerer 2ªs (segundas) vias de certidões, atestados e o que necessário for, requerer inscrições, registros, cumprir exigências e determinações, receber citações, intimações ou notificações, impugnar decisões, recorrer, prestar informações; podendo também representá-la perante quaisquer **empresas de telecomunicações, inclusive Operadoras de Telefonia Móvel ou Fixo, Internet e Tv por assinatura**, podendo solicitar quaisquer serviços, inclusive bloqueios, habilitação e desabilitação de linhas, alterar planos contratuais, de aparelhos e de endereço, pagar contas, renegociar dívidas, discordar de valores, efetuar parcelamentos, apresentar, requerer, receber e assinar documentos de praxe, inclusive 2ª vias de faturas, comprar e/ou vender direitos sobre linhas, aceitar e/ou discordar de cláusulas e condições; podendo ainda representá-la junto a **Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos – Correios, ou qualquer outra empresa, pública ou privada, responsável pelo sistema de correios**, malote, encomendas e correspondências expressas, podendo, inclusive, receber e assinar a correspondência da Outorgante, retirar encomendas, vales postais e o que mais for necessário ou a ela pertencer; confere amplos e ilimitados poderes, onde dependa de sua outorga, anuência ou assistência, para **administrar e alugar quaisquer imóveis de propriedade da Outorgante**, podendo, para tanto, dita procuradora, fazer locações e dar em locação, assinar Contratos Particulares de Locação, inclusive na qualidade de locatário, apresentar e retirar documentos, prestar esclarecimentos, melhor descrever e caracterizar o imóvel, dar limites e confrontações, efetuar pagamentos, cumprir todas as formalidades de estilo e assinar os documentos de praxe, aceitar ou recusar outras garantias previstas na Lei, podendo também administrar imóveis em questão, alugando a quem interessar, contratar imobiliárias, aceitar e/ou recusar inquilinos e fiadores, reajustar valores de aluguel, fixar e/ou receber aluguéis e passar os respectivos recibos, remeter periodicamente os saldos existentes em favor da proprietária, fazer executar e cumprir integralmente as cláusulas contratuais, participar de reuniões, atas, assembléias de condomínio, associações, cooperativas, sindicatos ou societárias, discordar de valores, apresentar propostas, votar e ser votado(a), contratar quaisquer imobiliárias, assinar, requerer, recorrer e encerrar quaisquer processos da outorgante, realizar ação/ordem de despejo, bem como alterar, prorrogar, aditar e rescindir locações do referido imóvel; autorizar sublocações, vistoriar o imóvel, acompanhar obras e ou reformas do referido imóvel, seja na parte interna como na externa, fazer publicar anúncios e notícias em jornais de grande circulação para locação do



12º
OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

12º OFÍCIO DE NOTAS CONCEIÇÃO GASPAR

Rua Território do Amapá, nº 220 - Pituba - CEP 41830-540 - Salvador - BA
Fone (71) 3036-8500 - E-mail: contato@12notas.com.br

TRASLADO

LIVRO Nº: 0808-P

FOLHA Nº: 153

ORDEM Nº: 298823

imóvel, receber e entregar as chaves do imóvel podendo assinar, requerer, recorrer e encerrar, preencher formulários, pagar os impostos e taxas devidos; fazer todos os lançamentos de débitos e créditos em conta corrente da outorgante, ordenar toda e qualquer obra que se torne indispensável à conservação, à limpeza ou à segurança do imóvel, contratando e combinando o pagamento respectivo com profissional de sua confiança, representar a outorgante perante quaisquer repartições públicas federais, estaduais, municipais e/ou autárquicas, notadamente **TABELIONATOS DE NOTAS, CARTÓRIOS DE REGISTRO DE IMÓVEIS, PREFEITURAS, INCRA, INSS, EMPRESAS DE ENERGIA ELÉTRICA E/OU ÁGUA**, neles assinando a escritura competente, inclusive de re-ratificação e/ou aditamento, se necessário for, assinar guias para recolhimento de imposto, promover registros e averbações, prestar declarações, preencher formulários e ou questionários; confere também poderes para **vender e/ou comprar, prometer vender e/ou prometer comprar, adquirir, ceder, doar, dar em pagamento, transferir para si ou para terceiros, locar ou de qualquer forma alienar, onerar veículos automotores**, assim como direitos sobre eles, ficando a outorgado investido na cláusula "ad-judicia" e os especiais de transigir, desistir, firmar compromissos, locar ou dar condições para alienar, dar recibo de quitação, total ou parcial, firmar usar o veículo no trajeto, representá-la perante repartições públicas, Cartórios, **DETRAN DE TODO TERRITÓRIO NACIONAL, especialmente DETRAN/BA, CONTRAN, DNIT, CIA DE SEGUROS, INSPETORIAS DE TRÂNSITO, DELEGACIAS DE FURTOS E ROUBOS DE VEÍCULOS, DELEGACIA DE REPREENSÃO DE ROUBOS DE VEÍCULOS, SEGURADORAS DE VEÍCULOS, TRANSALVADOR, SEMÓB, PÓLÍCIA, RODOVIÁRIA FEDERAL e ESTADUAL, SEGURADORAS, SECRETARIA DA FAZENDA, CONSÓRCIOS, CONCESSIONÁRIAS, BANCOS e ESTABELECIMENTOS DE CRÉDITO**, ou em quaisquer autoridades de trânsito, podendo apresentar, requerer, receber e assinar todos os documentos que sejam necessários, solicitar todos os serviços, cumprir todas as formalidades de estilo, pagar taxas, impostos e demais emolumentos, inclusive o seguro obrigatório, receber valores e preços de alienação, passar recibos e dar quitações, acertar preço, forma e condições de pagamento, receber importâncias e demais valores, passar recibos e dar quitações, assinar contratos particulares, com todas as solenidades de estilo, re-negociar dívidas porventura existentes, transigir e firmar compromissos, regularizar pendências, prestar declarações, requerer e cancelar serviços, tomar as medidas que forem necessárias

promovendo emplacamento, licenciamento, requerer, receber a 1ª e/ou 2ª via do DUT/CRLV, receber Notas Fiscal, assinar o DUT, fazer vistorias e liberações, fazer mudança de categoria, alteração de características, solicitar e retirar isenção de IPI, ICMS E IPVA, requerer a baixa de isenção de IPVA, dirigir e autorizar terceiros a dirigir veículos em questão em todo o território nacional, comunicar acidentes, registrar ocorrências, fazer ocorrências de sinistros, apresentar defesa previa e recursos na aplicação de multas por infrações de trânsitos, identificar e apresentar condutor responsável, promover a desalienação de veículos da outorgante, requerer a retirada de veículos apreendidos em quaisquer autoridades de trânsito, requerer laudos policiais, perícias e deles tomar ciência, assinando todos os documentos necessários perante repartições públicas e/ou privadas de qualquer espécie, inclusive contratos de financiamentos, fazer executar e cumprir integralmente as cláusulas contratuais, contratar seguradoras, receber valores indenizações, restituições e/ou reembolsos, preencher formulários, comunicar sinistros, fazer boletim de ocorrência; representá-la junto a toda e qualquer Instituição Financeira e bancária onde haja alienação de veículos da outorgante, contrair financiamentos; regularizar e ou resolver todo e qualquer problema e/ou situação jurídica e de direito, referente a veículos, de propriedade da Outorgante ou ser adquirido em nome da Outorgante; representá-la no Fórum em Geral, perante qualquer Juízo, Instância ou Tribunal, podendo, para tanto, dito procurador, **abrir e acompanhar processos judiciais, extrajudiciais e/ou administrativos, em nome da ora Outorgante, de qualquer natureza, inclusive processos já em curso**, podendo, propor contra quem de direito, as ações competentes, intervir em qualquer pleito iniciado ou por iniciar-se, como Autora, Ré, Assistente, Oponente e/ou terceira interessada, receber citação inicial, comparecer em audiências, prestar depoimentos e declarações, firmar acordos e compromissos, cumprir formalidades de estilo, fazer provas testemunhal e documental, tomar ciência de despachos e sentenças; apresentar, preencher, juntar, receber e assinar todos os documentos necessários, transigir, receber quaisquer importâncias, dar e receber quitação; pagar taxas, impostos e demais emolumentos, acompanhar processos até o seu término; confere, outrossim, poderes para constituir e destituir advogado(s), com os poderes da cláusula "ad judícia" e "extra judícia", investindo-os dos especiais de confessar, acordar, discordar, transigir, firmar compromissos, desistir, receber citações, contestar, embargar, impugnar, requerer benefícios, variar, renovar, desistir, assinar desistência de ações, reconvir, firmar acordo, remir dívidas, prestar compromisso, receber e dar quitação, transigir, acordar, confessar, passar recibos, interpor e/ou defender todos os recursos legais, receber documentos, proceder a cobranças judiciais de créditos, representar em especial, perante a Justiça do Trabalho, podendo inclusive nomear preposto proceder a cobranças judicial de créditos; enfim, promover, praticar, requerer e assinar tudo que se



12º
OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

12º OFÍCIO DE NOTAS CONCEIÇÃO GASPAR

Rua Território do Amapá, nº 220 - Pituba - CEP 41830-540 - Salvador - BA
Fone: (71) 3036-8500 - E-mail: contato@12notas.com.br

TRASLADO

LIVRO Nº: 0808-P

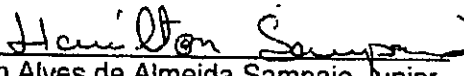
FOLHA Nº: 154

ORDEM Nº: 298823

faça necessário ao fiel cumprimento do presente mandato, ficando vedado a pratica de atos estranhos aos interesses sociais, assim como onerar ou alienar bens imóveis da Outorgante, ao que tudo dará, a Outorgante, por bom, firme e valioso, podendo inclusive substabelecer com ou sem reservas de poderes. **ESTE ATO É VÁLIDO POR TEMPO INDETERMINADO.** Foram dispensadas as testemunhas instrumentárias nos termos do Parágrafo 5º. do Art. 215 do Código Civil Brasileiro, vigente a partir de 11 de janeiro de 2003. Os nomes e dados das partes e os elementos relativos ao objeto do presente instrumento foram fornecidos e conferidos pela outorgante, que por eles se responsabiliza, civil e criminalmente, devendo a prova destas declarações ser exigida diretamente pelos órgãos e pessoas a quem este interessar. Foi recolhido o DAJE de nº emissor 9999 série 022 sob número 630493 fornecido por este cartório, no valor de R\$ 78,20, sendo R\$ 37,77 de Emclurmentos, R\$ 26,82 de Taxa de fiscalização do TJBA, R\$ 10,32 de FECOM, R\$ 1,50 de PGE, R\$ 1,50 de FMMPBA e R\$ 1,00 de Defensoria Pública. Assim disse e, a seu pedido, eu Hamilton Alves de Almeida Sampaio Junior, Tabelião Substituto, mandei digitar este instrumento, consoante o que faculta o Parágrafo 4º, do Art. 167, da Lei 3.731, de 22 de novembro de 1979, que dispõe sobre a Organização Judiciária do Estado, regulamentado pelo Provimento nº 3, de 09 de abril de 1975, rerratificado pelo Provimento nº 9, de 25 de agosto de 1993 e 034 de 11 de dezembro de 1998 da Corregedoria Geral da Justiça. Este instrumento foi lido pela comparecente, que achando-a conforme, ó assinam comigo à folha do livro arquivada nestas notas, Saulo Francisco Souza de Azevedo, Escrevente PL I, que a digitei. E eu Hamilton Alves de Almeida Sampaio Junior, Tabelião Substituto, a subscrevo e assino em público e raso. (a.a): - GIOVANNA OGGIONI SCARDUA. Traslada na mesma data. Está conforme o seu original ao qual me reporto e dou fé. sfsa

EM TESTEMUNHO DA VERDADE.

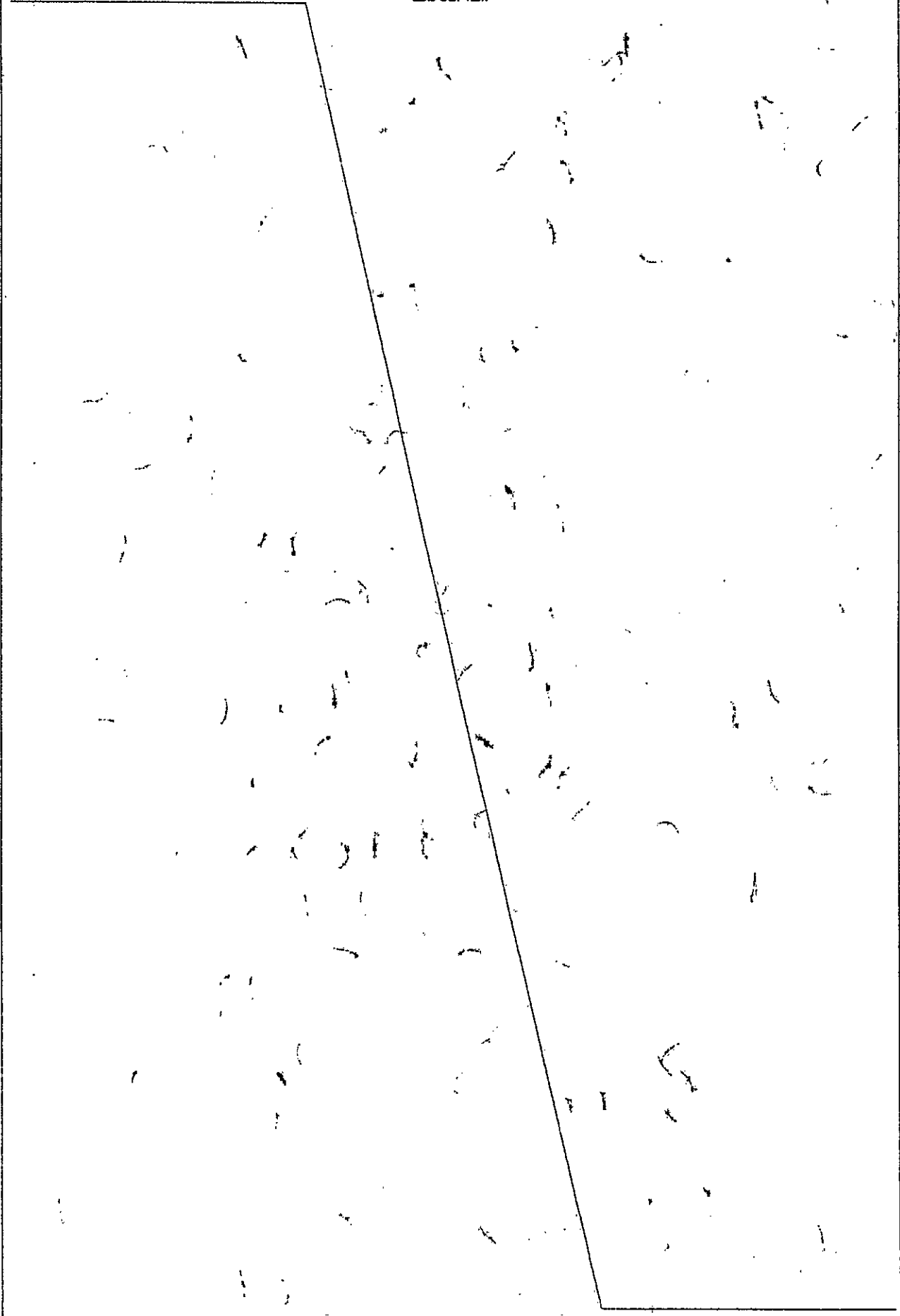
Salvador, 14 de janeiro de 2019


Hamilton Alves de Almeida Sampaio Junior
Tabelião Substituto

TABELIONATO 12º OFÍCIO
Hamilton Alves de Almeida Sampaio Junior
Rua Território do Amapá nº 220
Pituba, Salvador - BA Tel: 3036-8500
hamilton.escrituras@12notas.com.br

Selo de Autenticidade
Tribunal de Justiça do Estado da Bahia
Ato Notarial ou de Registro
1598.AF651495-9
BX26LE5B8Z
Consulte:
www.tjba.jus.br/autenticidade

076403





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: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.158.683/0001-04

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

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

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

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

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

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

Emitida às 17:23:27 do dia 02/05/2022 <hora e data de Brasília>.

Válida até 29/10/2022.

Código de controle da certidão: **E742.0D6B.0BE2.391F**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 32.158.683/0001-04

Razão Social: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS

Endereço: AVENIDA MENINO MARCELO 3800 LOJA 312 / CIDADE UNIVERSITARI // /
57073-900

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: 09/07/2022 a 07/08/2022

Certificação Número: 2022070903282657721269

Informação obtida em 21/07/2022 10:44:26

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

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA

1 mensagem

Empório Representações <adm.emporiorepresentacoes@gmail.com>

21 de julho de 2022 15:19

Para: processosseletivo@igh.org.br

Prezado(a)

Segue anexo documentação (proposta e habilitação) pelo nosso interesse em participar do processo.

Atenciosamente,

Priscila A. Silva

Empório Representações Ltda

Telefones: (62)3661-8561 / (62)99270-8068

**23 anexos**

-  **DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA.pdf**
389K
-  **PROPOSTA.pdf**
405K
-  **01 - ATC AGIR HDS 2021-21.pdf**
246K
-  **01 -ATC - CANEDO.pdf**
312K
-  **01- ATC - CREDEQ II.pdf**
374K
-  **01 - ACT - HEMOCENTRO.pdf**
536K
-  **01 - ACT - HC COVID 2020.pdf**
1583K
-  **01 - ACT - HMMCC 2020.pdf**
1493K
-  **Alvará 2022.pdf**
112K
-  **9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL.pdf**
1035K
-  **CNH - Socio Luis.pdf**
126K
-  **Nova CNh tagory.pdf**
1170K
-  **CNPJ.pdf**
243K
-  **Consulta Pública ao Cadastro - Estado de Goiás.pdf**
115K
-  **DOCS NUTRICIONISTA ERICA.pdf**
2475K

21/07/2022 17:27

E-mail de Instituto de Gestão e Humanização - PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – HEAPA



CRQ 15-07-23.PDF
372K



ART 2022.pdf
616K



EST 21-09-22.pdf
6K



FAL 21-09-22.pdf
11K



FED 21-12-22.pdf
78K



CRE FGTS 26-07-22.pdf
101K



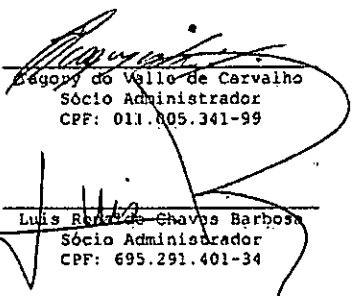
MUN 04-10-22.pdf
93K

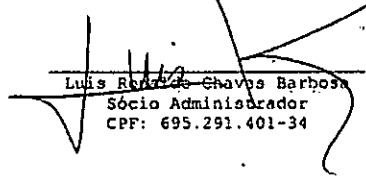


CND TRAB 23-11-22.pdf
85K



PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO Nº 06/2022 - IGH/GO			
Ao			
Instituto de Gestão e Humanização - IGH			
Identificação da Empresa			
Razão Social: Empório Representações Ltda			
CNPJ:	19.007.762/0001-48	10.580.362-6	
Endereço:	Rua D, nº 36, Qd 03, Lt 13, Campinas,	Goiânia-GO Cep: 74523-100	
Telefone:	(62) 3661-8561		
Banco:	Caixa Econômica Federal	Ag: 3596 C/C: 375-6	
PROPOSTA			
Quantitativo e valores para o fornecimento do BEAPA			
Especificação	Qtde mensal	Valor Unitário	Valor Total Mensal
Desjejum	7259	R\$ 6,40	R\$ 46.457,60
Colação	493	R\$ 5,30	R\$ 2.612,90
Almoço	7839	R\$ 20,88	R\$ 163.678,32
Lanche	4427	R\$ 6,20	R\$ 27.447,40
Jantar	4435	R\$ 20,88	R\$ 92.602,80
Ceia	2402	R\$ 7,30	R\$ 17.534,60
Manipulação	2160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00
Valor Total Mensal			R\$ 382.733,62
trezentos e oitenta e dois mil setecentos e trinta e três reais e sessenta e dois centavos			
Declaramos total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos.			
Declaro que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 12 meses da apresentação da proposta.			
Declaro estar ciente e de acordo com todos os itens técnicos do Edital, Termo de Referência e Anexos.			
Obs.: As especificações técnicas dos serviços e equipamentos, bem como a descrição detalhada da metodologia de serviço e fichas técnicas seguem nos documentos anexos que compõem a proposta como um todo.			
Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias.			
Goiânia, 21 de Julho de 2022			


Régory do Valle de Carvalho
Sócio Administrador
CPF: 011.805.341-99


Luis Renato Chaves Barbosa
Sócio Administrador
CPF: 695.291.401-34

Empório Representações Ltda.
Rua D, nº 36, Quadra 03 V.A.M Lote 13, Setor Campinas, CEP: 74523-100, Goiânia-GO
Fone: (62) 3215-2455

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

INSTRUMENTO PARTICULAR DE ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL DE SOCIEDADE

Nona Alteração

- a) Alteração de Dados;
- b) Criação de Filial;
- c) Consolidação do Ato Constitutivo

Por este instrumento particular de alteração contratual os contratantes abaixo assinados:

TAGORY DO VALLE DE CARVALHO, brasileiro, casado sob o regime de separação de bens, empresário, nascido aos 26/12/1984, filho de Paulo Cesar de Carvalho e de Silvia de Fatima Carvalho, portador da Cédula de Identidade nº 4661819/2ª via, expedida pela PC/GO, e do CPF/MF sob o nº 011.005.341-99, residente e domiciliado na Rua R-12, Qd. R11, Lt.18, Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP 74125-140, e

LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA, brasileiro, solteiro, empresário, nascido aos 07/03/1995, filho de Ronaldo Luís Barbosa e de Ivone Pereira Chaves Barbosa, portador Cédula de Identidade nº 4836565, expedida pela DGPC/GO, e do CPF/MF sob o nº 695.291.401-34, residente e domiciliado na Avenida Genésio de Lima Brito, 2008, Qd.02, Lt.08, Jardim Balneário Meia Ponte, Goiânia/GO, CEP 74590-800;

Únicos sócios da sociedade empresária limitada sob a denominação **EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA**, estabelecida à Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100, inscrita no CNPJ/MF sob nº 19.007.762/0001-48, e registrada na Junta Comercial do Estado de Goiás sob o NIRE nº 52203481227, em 31/07/2015, **resolvem, assim, alterar, adequar e consolidar o contrato social conforme segue:**

Cláusula I – Criação de Filial

Fica criada, neste ato, filial com sede na **Avenida Adriano Auad, S/N, Qd.10, Lt.10, Residencial Flor do Ipê I, Senador Canedo/GO., CEP 75257-608**, com prazo de duração indeterminado e início de atividades na data do arquivamento deste ato na Junta Comercial do Estado de Goiás, adotará como nome fantasia **Empório Refeições Coletivas**.

Cláusula II – Alteração do Nome Fantasia

A sociedade passa a dotar o nome fantasia **Empório Refeições Coletivas**.

Continuam em pleno vigor as cláusulas e condições contratuais, estabelecida até a presente data, que não foram expressamente modificadas, em parte ou em sua totalidade, pelo presente instrumento de alteração contratual.

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

Consolidação dos Dados Atuais

CLÁUSULA I – Nome Empresarial

A sociedade gira sob o nome empresarial de “EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA”, tendo como nome fantasia a expressão “EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS”.

CLÁUSULA II – Sede

A sociedade tem sua sede à Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

CLÁUSULA III – Objeto Social

A sociedade tem por objeto social as atividades de:

- 5620101 - Fornecimento de Alimentos preparados preponderantemente para empresas;
- 4721102 - Padaria e Confeitaria com predominância de revenda
- 4637104 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares.
- 4634601 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados;
- 4724500 - Comércio atacadista de hortifrutigranjeiros;
- 4691500 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns;
- 4646001 - Comércio atacadista de cosméticos, produtos de perfumaria e higiene pessoal;
- 4789005 - Comércio atacadista de produtos saneantes domissanitários;
- 4623109 - Comércio atacadista de alimentos para animais;
- 4632003 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada;
- 4633801 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos;
- 4635401 - Comércio atacadista de água mineral;
- 4637105 - Comércio atacadista de massas alimentícias;
- 4637106 - Comércio atacadista de sorvetes;
- 4637107 - Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes;
- 4639701 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral;
- 4639702 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada;
- 4641901 - Comércio atacadista de tecidos;
- 4641902 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho;
- 4641903 - Comércio atacadista de artigos de armarinho;
- 4642701 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança;
- 4643501 - Comércio atacadista de calçados;
- 4643502 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem;

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

- 4646002 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal;
- 4647801 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria;
- 4649401 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico;
- 4649402 - Comércio atacadista de aparelhos eletrônicos de uso pessoal e doméstico;
- 4649403 - Comércio atacadista de bicicletas, triciclos e outros veículos recreativos;
- 4649404 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria;
- 4649405 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas;
- 4649406 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures;
- 4649408 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar;
- 4649499 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e cosmético;
- 4651601 - Comércio atacadista de equipamentos de informática;
- 4672900 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas;
- 4673700 - Comércio atacadista de material elétrico;
- 4679601 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares;
- 4679603 - Comércio atacadista de vidros, espelhos e vitrais;
- 4679699 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral;
- 4686902 - Comércio atacadista de embalagens;
- 4623106 - Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas;
- 4631100 - Comércio atacadista de leite e laticínios;
- 4632002 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas;
- 4637101 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel;
- 4637102 - Comércio atacadista de açúcar;
- 4530701 - Comércio por atacado de peças e acessórios novos para veículos automotores;
- 4541202 - Comércio por atacado de peças e acessórios para motocicletas e motonetas;
- 4530702 - Comércio por atacado de pneumáticos e câmaras-de-ar;
- 4541201 - Comércio por atacado de motocicletas e motonetas;
- 4511103 - Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados;
- 4669999 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos; partes e peças;
- 4652400 - Comércio atacadista de componentes eletrônicos e equipamentos de telefonia e comunicação;
- 4662100 - Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção; partes e peças;
- 4663000 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso industrial; partes e peças;
- 4665600 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças;
- 1091102 - Fabricação de Produtos de Padaria e Confeitaria com Predominância de Produção própria;
- 4721103 - Comércio Varejista de Laticínios e Frios;
- 4712100 - Comércio Varejista de Mercadorias em Geral, com Predominância de Produtos Alimentícios - Minimercados, Mercearias e Armazéns;
- 5611-2/01 - Restaurantes e Similares.
- 5620102 - Serviços de Alimentação para eventos e recepções - BUFE;
- 4729699 - Comércio Varejista de produtos Alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios.

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

4635-4/99 - Comércio Atacadista de Bebidas;

Prestação de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar;

0154-7/00 - Criação de Suínos;

0155-5/03 - Criação de Outros Galináceos, exceto para Corte;

0155-5/01 - Criação de Frangos para Corte.

CLÁUSULA IV – Prazo e Duração

O prazo de duração da sociedade é indeterminado, sendo que seu início de atividades se deu em **25/09/2013**.

CLÁUSULA V - Da Criação de Filiais

A sociedade possui as seguintes filiais:

Filial I – Estabelecida à Avenida Galdino M.de Souza, Lt.01, Residencial Jardim Eldorado, Uruaçu-GO., CEP 76400-000., com a expressão nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 19.007.762/0002-29, com registro na JUCEG sob o nº 52900730989 em 03/06/2016.

Filial II – Estabelecida à Rua Miguel Abrão, SN, Qd.51, Lt.11, Setor Sul Jamil Miguel, Anápolis-GO., CEP 75124-740., com a expressão nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 19.007.762/0003-00, com registro na JUCEG sob o nº 52900730997 em 03/06/2016.

Filial III – Estabelecida à Rua 135, Nº 68, Quadra 245, Lote 15, Setor Marista, Goiânia/GO, CEP 74180-020, com a expressão nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.007.762/0004-90, com registro na JUCEG sob o nº 52900744637 em 30/01/2017.

Filial IV – Estabelecida à Avenida Adriano Auad, S/N, Qd.10, Lt.10, Residencial Flor do Ipê I, Senador Canedo-GO., CEP 75257-608., com a expressão no nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, com início de atividades na data do arquivamento deste ato na Junta Comercial do Estado de Goiás.

Parágrafo Único – Fica facultado, a critério dos sócios, a abertura de escritórios ou outras filiais em qualquer parte do território nacional, bem como também no exterior, ficando autorizada também, desde que em compatibilidade com seus objetivos, a formação de “joint-venture”, associação, sociedade, consórcios ou outras formas de participação, tanto com empresas nacionais como com empresas estrangeiras.

CLÁUSULA VI - Capital Social

O capital da sociedade é de **R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais)**, dividido em 1.500.000 (um milhão e quinhentas mil) quotas no valor unitário de R\$ 1,00 (um real) cada, sendo R\$

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

500.000,00 (quinhentos mil reais) integralizado em moeda nacional e R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) a serem integralizados: R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), até 31/12/2021; R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais) até 31/12/2022; R\$ 100.000,00 (cem mil reais) até 31/12/2023, e R\$ 100.000,00 (cem mil reais) até 31/12/2024.

Assim disposto entre os sócios:

Sócios	Quotas	%	Valor R\$
TAGORY DO VALLE DE CARVALHO	750.000	50	750.000,00
LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA	750.000	50	750.000,00
Total	1.500.000	100	1.500.000,00

Parágrafo único - a responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas ambos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLÁUSULA VII – Administração

A sociedade é administrada por ambos os sócios, onde os mesmos têm amplos poderes e atribuições para assinar e gerir os negócios da mesma, não podendo, no entanto, delegar o nome da empresa em negócios estranhos ao seu objetivo, 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 VIII - Pró-Labore

É resguardado aos sócios administradores da empresa o direito de retirada mensal a título de pró-labore, que será fixada pela sociedade, em comum acordo e registrado como despesa na escrituração contábil, observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA IX - Transferência de Quotas

As quotas de capital social são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preços, o direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

Parágrafo único - As quotas do capital desta sociedade não podem ser utilizadas pelos sócios para garantir obrigações destes perante terceiros, sendo vedada a penhora das quotas desta sociedade para a garantia de obrigações particulares dos sócios, até porque nenhum estranho será recebido neste ambiente social sem a concordância de todos os sócios. Esta vedação impede, inclusive, a inclusão de sócios pela arrematação das quotas em hasta pública, pela adjudicação judicial ou por decorrência de execução ou qualquer processo judicial contra sócios ou a própria sociedade.

CLÁUSULA X - Falecimento e Retirada de Sócio

Na ocorrência de falecimento ou interdição de qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse deste ou dos

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

sócios remanescentes, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

Parágrafo primeiro - No caso de um dos sócios desejar retirar-se da sociedade, deverá notificar ao outro sócio, por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, e seus haveres lhe serão reembolsados na modalidade que se estabelece do caput desta cláusula, qual seja, mediante a apuração em balanço geral tendo como referência a data da comunicação da retirada, sendo que o pagamento será realizado em 12 (doze) prestações a partir da aprovação do balanço.

Parágrafo segundo – O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

CLÁUSULA XI - Exercício Social

Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, os sócios administradores prestarão contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção em que se fizer necessário, os lucros ou perdas apuradas.

Parágrafo único - Os sócios representantes da totalidade do capital social, poderão deliberar pela distribuição de lucros desproporcionais às participações societárias de cada sócio.

CLÁUSULA XII – Prestação de contas

Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão os administradores, quando for o caso, em assembléia a ser realizada ou com comprovada participação de todos os quotistas.

CLÁUSULA XIII – Desimpedimento

Os administradores declaram, sob as penas da lei, que não estão impedidos de exercerem a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, à pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA XIV – Foro

O foro da empresa é o da Comarca de Goiânia/GO., renunciando-se a qualquer outra por muito especial que seja.

Goiânia/GO., 08 de abril de 2021.

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, N° 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

Tagory do Valle de Carvalho
Sócio Administrador

Luís Ronaldo Chaves Barbosa
Sócio Administrador



MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital

Secretaria de Governo Digital

Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração

Página 8 de 8

ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF	Nome
01100534199	TAGORY DO VALLE DE CARVALHO
69529140134	LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA



CERTIFICO O REGISTRO EM 15/04/2021 10:42 SOB N° 20215588550.
PROTOCOLO: 215588550 DE 14/04/2021.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12102545560. CNPJ DA SEDE: 19007762000148.
NIRE: 52203481227. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 08/04/2021.
EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

PAULA NUNES LOBO VELOSO ROSSI
SECRETÁRIA-GERAL

www.portaldosempreendedorgoiانو.gov.br

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



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ALVARÁ SANITÁRIO Nº 288692

VALIDADE ATÉ : 31/12/2022

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

Razão Social EMPORIO REPRESENTACOES LTDA - ME
Denominação EMPORIO REPRESENTACOES
CPF/CNPJ 19007762000148 Inscrição Municipal 3613471
Endereço R D, N. 36, QD- 3VAM LT- 13, , SET CAMPINAS
Atividade(s) 5620101 - 2 - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS (catering, cozinha industrial) (EMP),

Sob a responsabilidade técnica de:

TATIANA CRISTINA CALASSA NERI - Responsável ---

Tendo como representante legal :

TAGORY DO VALLE DE CARVALHO

Concede alvará de autorização sanitária para o exercício de 2022.

Goiânia, 15 de janeiro de 2022.

Observações

Este documento deverá ser fixado em local visível e público.

Este documento poderá ser cassado a qualquer momento, se CONSTATADAS IRREGULARIDADES NO ESTABELECIMENTO.

Código de Verificação: jxDAd9B

Anderson Alves Oliveira

Fabiana Darelli Viegas

Gerência de Cadastro e Licenciamento Sanitário

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DAS CIDADES DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSEIO CARTERA NACIONAL DE HABILITACAO	
NOME LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA	
DOC. IDENTIDADE / CNIL. BRASILEIRO / UF 4836565 DGPC GO	
CPF 695.291.401-34	DATA NASCIMENTO 07/03/1995
FILIAÇÃO RONALDO LUIS BARBOSA IVONE PEREIRA CHAVES BARBOSA	
POSSESSÃO PROPRIETARIO	CAT. PARA AB
Nº REGISTRO 05857811229	VALIDADE 15/03/2023
DATA HABILITACAO 16/08/2013	
OBSERVAÇÕES 	
Assinatura do Titular <i>Luis Ronaldo Chaves Barbosa</i>	
LOCAL GOIANIA, GO	
DATA EMISSAO 10/04/2018	
Assinatura do Emissor 	
GOIÁS	

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

PROIBIDO PLASTIFICAR

1600800796

1600800796

89654790608
00128326778

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA		
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 19.007.762/0001-48 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 25/09/2013
NOME EMPRESARIAL EMPORIO REPRESENTACOES LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) EMPORIO REFEICOES COLETIVAS		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 01.54-7-00 - Criação de suínos 01.55-5-01 - Criação de frangos para corte 01.55-5-03 - Criação de outros galináceos, exceto para corte 10.91-1-02 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria 45.11-1-03 - Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados 45.30-7-01 - Comércio por atacado de peças e acessórios novos para veículos automotores 45.30-7-02 - Comércio por atacado de pneumáticos e câmaras-de-ar 45.41-2-01 - Comércio por atacado de motocicletas e motonetas 45.41-2-02 - Comércio por atacado de peças e acessórios para motocicletas e motonetas 46.23-1-06 - Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas 46.23-1-09 - Comércio atacadista de alimentos para animais 46.31-1-00 - Comércio atacadista de leite e laticínios 46.32-0-02 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas 46.32-0-03 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 46.33-8-01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos 46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados 46.35-4-01 - Comércio atacadista de água mineral 46.35-4-99 - Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente 46.37-1-01 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel 46.37-1-02 - Comércio atacadista de açúcar		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO R D	NÚMERO 36	COMPLEMENTO QUADRA3VAM LOTE 13
CEP 74.523-100	BAIRRO/DISTRITO SETOR CAMPINAS	MUNICÍPIO GOIANIA
ENDEREÇO ELETRÔNICO ADRIANO@CONTARP.COM.BR		TELEFONE (62) 3920-3700
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 25/09/2013
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 21/07/2022 às 13:34:48 (data e hora de Brasília).

Página: 1/4



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO
19.007.762/0001-48
MATRIZ

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO
CADASTRAL

DATA DE ABERTURA
25/09/2013

NOME EMPRESARIAL
EMPORIO REPRESENTACOES LTDA

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
46.37-1-05 - Comércio atacadista de massas alimentícias
46.37-1-06 - Comércio atacadista de sorvetes
46.37-1-07 - Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes
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
46.41-9-01 - Comércio atacadista de tecidos
46.41-9-02 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho
46.41-9-03 - Comércio atacadista de artigos de armarinho
46.42-7-01 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança
46.43-5-01 - Comércio atacadista de calçados
46.43-5-02 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem
46.46-0-01 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria
46.46-0-02 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal
46.47-8-01 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria
46.49-4-01 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico
46.49-4-02 - Comércio atacadista de aparelhos eletrônicos de uso pessoal e doméstico
46.49-4-03 - Comércio atacadista de bicicletas, triciclos e outros veículos recreativos
46.49-4-04 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria
46.49-4-05 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA
206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO
R D

NÚMERO
36

COMPLEMENTO
QUADRA3VAM LOTE 13

CEP
74.523-100

BAIRRO/DISTRITO
SETOR CAMPINAS

MUNICÍPIO
GOIANIA

UF
GO

ENDEREÇO ELETRÔNICO
ADRIANO@CONTARP.COM.BR

TELEFONE
(62) 3920-3700

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)

SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVA

DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
25/09/2013

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 21/07/2022 às 13:34:48 (data e hora de Brasília).

Página: 2/4



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 19.007.762/0001-48 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 25/09/2013
--	---	---------------------------------------

NOME EMPRESARIAL EMPORIO REPRESENTACOES LTDA
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.49-4-06 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures 46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar 46.49-4-99 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente 46.51-6-01 - Comércio atacadista de equipamentos de informática 46.52-4-00 - Comércio atacadista de componentes eletrônicos e equipamentos de telefonia e comunicação 46.62-1-00 - Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção; partes e peças 46.63-0-00 - Comércio atacadista de Máquinas e equipamentos para uso industrial; partes e peças 46.65-6-00 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças 46.69-9-99 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças 46.72-9-00 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas 46.73-7-00 - Comércio atacadista de material elétrico 46.79-6-01 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares 46.79-6-03 - Comércio atacadista de vidros, espelhos, vitrais e molduras 46.79-6-99 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral 46.86-9-02 - Comércio atacadista de embalagens 46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios 47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns 47.21-1-02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda 47.21-1-03 - Comércio varejista de laticínios e frios 47.24-5-00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO R D	NÚMERO 36	COMPLEMENTO QUADRA3VAM LOTE 13
--------------------------	---------------------	--

CEP 74.523-100	BAIRRO/DISTRITO SETOR CAMPINAS	MUNICÍPIO GOIANIA	UF GO
--------------------------	--	-----------------------------	-----------------

ENDEREÇO ELETRÔNICO ADRIANO@CONTARP.COM.BR	TELEFONE (62) 3920-3700
--	-----------------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 25/09/2013
------------------------------------	---

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 21/07/2022 às 13:34:48 (data e hora de Brasília).

Página: 3/4



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO
19.007.762/0001-48
MATRIZCOMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO
CADASTRALDATA DE ABERTURA
25/09/2013NOME EMPRESARIAL
EMPORIO REPRESENTACOES LTDA

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS

47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

47.89-0-05 - Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários

56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA

206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO
R DNÚMERO
36COMPLEMENTO
QUADRA3VAM LOTE 13CEP
74.523-100BAIRRO/DISTRITO
SETOR CAMPINASMUNICÍPIO
GOIANIAUF
GOENDEREÇO ELETRÔNICO
ADRIANO@CONTARP.COM.BRTELEFONE
(62) 3920-3700ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVADATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
25/09/2013

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 21/07/2022 às 13:34:48 (data e hora de Brasília).

Página: 4/4

 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 :21/07/2022
- 13:36:03

IDENTIFICAÇÃO CONTRIBUINTE

CNPJ: INSCRIÇÃO ESTADUAL - CCE
19.007.762/0001-
48 10.580.362-6

NOME EMPRESARIAL:
EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CONTRIBUINTE?

SIM

NOME FANTASIA:
EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO

LOGRADOURO:
RUA D

NÚMERO: QUADRA: LOTE: COMPLEMENTO:
36 3 VAM 13

BAIRRO:
SETOR CAMPINAS

MUNICÍPIO: UF:
GOIANIA GO

CEP:
74523100

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

ATIVIDADE ECONÔMICA:**ATIVIDADE PRINCIPAL**

5620101 - FORNECIMENTO DE
ALIMENTOS PREPARADOS
PREPONDERANTEMENTE PARA
EMPRESAS

ATIVIDADE SECUNDÁRIA

4721102 - PADARIA E CONFEITARIA COM
PREDOMINÂNCIA DE REVENDA

4623109 - COMÉRCIO ATACADISTA DE
ALIMENTOS PARA ANIMAIS

UNIDADE AUXILIAR:

CONDIÇÃO DE USO:

DATA FINAL DE CONTRATO:

REGIME DE APURAÇÃO:

NORMAL

SITUAÇÃO CADASTRAL VIGENTE:

ATIVO - HABILITADO

DATA DESTA**SITUAÇÃO****CADASTRAL:**

07/10/2013

DATA DE CADASTRAMENTO:

07/10/2013

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: 21/07/2022 13:36:03

[Acessar cadastro de outro Estado - Nota](#)

de esclarecimento ao contribuinte



DECLARAÇÃO

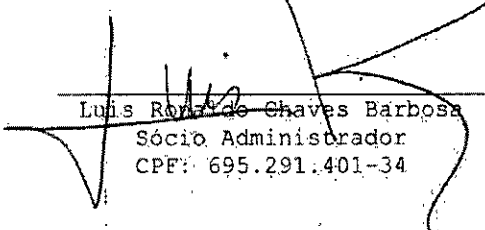
A pessoa jurídica Empório Representações Ltda., inscrita no CNPJ Nº 19.007.762/0001-48, com sede na Rua D, nº 36, Qd. 03, Lt. 13, Setor Campinas, Goiânia-GO, neste ato representada por Tagory do Valle de Carvalho, na qualidade de sócio administrador, CPF nº 011.005.341-99, Carteira de Identidade (RG) nº 4661819, expedida por DGPC/GO, tendo examinado o Edital, vem por meio deste DECLARA,

a) que tem pleno conhecimento das informações, condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço e ao local de sua execução, que assume total responsabilidade por esse fato e que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante;

b) que optou pela não realização de vistoria assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

Goiânia, 21 de julho de 2022


Tagory do Valle de Carvalho
Sócio Administrador
CPF: 011.005.341-99


Luis Ronaldo Chaves Barbosa
Sócio Administrador
CPF: 695.291.401-34



FUNDAÇÃO DE APOIO
AO HOSPITAL DAS
CLÍNICAS DA UFG

Goiânia, 31 de dezembro de 2020.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA 002/2020

Razão Social: Empório Representações Ltda.

Endereço: Rua D, Nº 36, Qd. 03 VAM, Lt. 13 – CEP: 74.523-100 – Setor Campinas- Goiânia-Go.

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Inscrição Estadual: 10.580.362-6

Declaramos para os devidos fins que a empresa contratada, supracitada, produz alimentação hospitalar para fornecimento ao Hospital das Clínicas – Covid através do convênio 575/2020 SMS/UFG por intermédio da Fundação de Apoio ao Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, CNPJ: 02.918.347/0001-43, com sede na Primeira Avenida, nº 545, Setor Leste Universitário, Goiânia-GO, CEP: 74605-020, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 18/08/2020 a 30/11/2020.

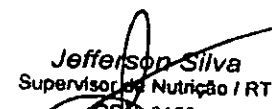
Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista Alessandra Pereira dos Santos, CRN nº 1808 – GO e sob a supervisão da Nutricionista RT Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665 – GO.

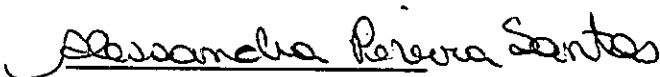
Registramos ainda que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que desabone técnica e comercialmente conforme contrato referente ao Processo nº 634/2020.

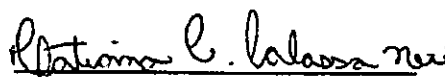
Fornecimentos de Agosto/20 a Novembro/2020	
Quantidade	Descrição
7503	Desjejum – Funcionário
7885	Almoço - Funcionário
7650	Lanche – Funcionário
6804	Janta – Funcionário
5770	Ceia – Funcionário
5025	Desjejum – Paciente
2998	Almoço – Paciente
243	Sopa Almoço - Paciente
3123	Lanche – Paciente
2197	Janta - Paciente
982	Sopa Janta
3089	Ceia - Paciente
53269	

Atenciosamente,


Maisa F. Lima da Costa
Supervisora do Setor de Compras
FUNDAHc/UFG


Jefferson Silva
Supervisor de Nutrição / RT
CRN: 8156
MPL 6246 - HCC / FUNDAHc


Alessandra Pereira dos Santos
Nutricionista Responsável
CRN1 nº 1808


Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista Responsável
CRN1 nº 3665



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0005/2021**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.1571**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

FUNDAÇÃO DE APOIO AO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UFG

CNPJ: 02.918.347/0001-43

Data de emissão do atestado: 31/12/2020

Registrado sob o número: RACT-0005/2021

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

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

Brasília-DF, 04 de março de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0005/2021** e o nº de registro da PJ (**10.1571**).



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

Delegacia GO: Av. Dep. Jamel Cecílio, Quadra B-27 Ed. Brookfield Towers Sala 707 (Torre A), Goiânia/GO, CEP 74810-100
Telefone: (62) 3225-6730 - www.crn1.org.br - E-mail: crn1@crn1.org.br

Ofício nº 1182/2021/CRN1-ADM GO

Goiânia-GO, 04 de março de 2021.

Prezados,

Segue, em anexo, Ofício nº 1182/2021 referente a análise fiscal, na qual comunica o deferimento do processo de Registro de Atestado de Capacidade Técnica, registrado sob o nº RACT-0005/2021.

Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região

Telefone: (61) 3328-3078 / Ramal 213

E-mail: crn1go@crn1.org.br e

crn1go2@crn1.org.br



Documento assinado eletronicamente por **Raquel Santiago Aguiar, Auxiliar Administrativo**, em 04/03/2021, às 11:44, 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?](http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), Informando o código verificador **0276417** e o código CRC **8DB2CB46**.

Goiânia, 23 de Novembro de 2016

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº001/2016

Razão Social: Empório Representações Ltda

Endereço: Rua D, Nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 – CEP: 74.523-100 – Setor
Campinas- Goiânia-Go.

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Inscrição Estadual: 10.580.362-6

Declaramos para os devidos fins que a empresa acima mencionada vem cumprindo todos os compromissos assumidos com a unidade de saúde **Hemocentro-Go**, atendendo conforme processo Nº 201400010011277 e contrato Nº 56/2015- Secretaria de Estado da Saúde/Go.

Fornecimentos de 20 Julho/2015 a 31 Outubro/2016

DESCRIÇÃO		TOTAL
LANCHE PARA DOADORES - COLETA INTERNA	Und	43847
PRÉ LANCHE PARA DOADORES	Und	16002
REFEIÇÕES SERVIDORES - DESJEJUM	Und	1410
REFEIÇÕES SERVIDORES - ALMOÇO	Und	980
REFEIÇÕES SERVIDORES - LANCHE	Und	757
REFEIÇÕES SERVIDORES - JANTAR	Und	1410
ÁGUA DE COCO - 200 ML	Und	190
BANANA PRATA	KG	53,16
CANJICA DE MILHO PREPARADA	KG	728,5
SUCO DE FRUTAS NATURAL	LT	324,65
DOCE DE FRUTA EM PASTA	KG	115,95
MEXERICA	KG	1,6
BOM BOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO	Und	55
MAÇÃ FUJI	KG	108,64



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o nº 0024/18, válido para
licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q. (Certidão
de Registro e Quitação) do ano em curso, devidamente verificada
como em ordem.

Obs.: O registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços
cujas atividades estão relacionadas a área de alimentação e nutrição.

Brasília-DF, 23 de abril de 2018.



441191798349

PI *Marcela de O. M. Gonçalves*

Marcela de O. M. Gonçalves
Nutricionista - CRN/1 nº 2539
Coord. de Fiscalização do CRN-1

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na
Portaria CRN-1 nº 008/2014)

QUITANDA DOCE (BOLO, BROA, ENROLADINHO DE QUEUO, NHOQUE GAUCHO, QUEBRADOR, ROCAMBOLE, BISCOITO DE POLVILHO)	KG	65,41
QUITANDA SALGADA (PÃO DE QUEUO, BISCOITO DE QUEUO, CROISSANT, EMPADA, PIZZA, AMERICANO, ESFIRRA, TORTA DE FRANGO, QUIBE, COXINHA)	KG	1387,08
SANDUICHES DIVERSOS	Und	108
SALADA DE FRUTAS	LT	687,2
BOLACHA DE SAL	KG	20
BOLACHA MAISENA	KG	16
GELATINA DE FRUTA PREPARADA - SABORES	LT	686,5
LANCHE PARA DOADORES - COLETA EXTERNA	Und	12479
PRÉ LANCHE PARA DOADORES	Und	6147

Maria José Prudente Moraes
 DEVS/HEMOGO/SES
 COOP. DE ENF. E VIG. SA. COOP/DEVS
 Hemocentro de Goiás

Arione José de Paula
 Diretor Administrativo
 HEMOCENTRO DE GOIÁS

Tatiana Cristina Calisto
 Nutricionista
 CRN 1 - 3865



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o nº 0024/18, válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q (Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Obs.: O registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços cujas atividades estão relacionadas a área de alimentação e nutrição.

Brasília-DF, 23 de abril de 2018.



441157795349

Marcela de O. M. Gonçalves
Marcela de O. M. Gonçalves
Nutricionista - CRN/1 nº 5559
Coord. de Fiscalização do CRN-1

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN-1 nº 006/2014)

RECEBIDO
2018 - 1º MPO



FUNDAÇÃO DE APOIO
AO HOSPITAL DAS
CLÍNICAS DA UFG

Goiânia, 31 de dezembro de 2020.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº001/2020

Razão Social: Empório Representações Ltda.
Endereço: Rua D, Nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 – CEP: 74.523-100 – Setor Campinas- Goiânia-Go.
CNPJ: 19.007.762/0001-48
Inscrição Estadual: 10.580.362-6

Declaramos para os devidos fins que a empresa contratada, supracitada, produz alimentação hospitalar para o Hospital e Maternidade Célia Camara por intermédio da Fundação de Apoio ao Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, CNPJ: 02.918.347/0001-43, com sede na Primeira Avenida, nº 545, Setor Leste Universitário, Goiânia-GO, CEP: 74605-020, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 04/04/2020 a 19/10/2020. Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista Alessandra Pereira dos Santos, CRN nº 1808 – GOe sob a supervisão da Nutricionista RT Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665 – GO. Registramos ainda que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que desabone técnica e comercialmente conforme contrato referente ao Processos nº 512/2019.

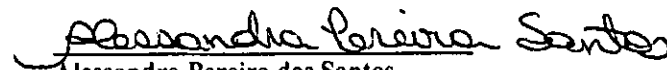
Fornecimentos de Abril/20 a Outubro/2020	
Quantidade	Descrição
37522	Desjejum – Pacientes e Acompanhantes
21326	Almoço e Jantar – Pacientes e Acompanhantes
10989	Lanche – Pacientes
25870	Ceia - Pacientes
42347	Almoço e Jantar Colaboradores
25623	Lanche - Colaborador
163677	

Atenciosamente,


Maisa Ferreira Lima da Costa
Supervisora do Setor de Compras
FUNDAHC/UFG

Ariane de Oliveira Ferreira Gondim
Supervisora de Nutrição / RT
CRN: 1-6848
Mat.: 5524 - HMMCC/FUNDAHC

08/01/2021


Alessandra Pereira dos Santos
Nutricionista Responsável
CRN1 nº1808


Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista Responsável
CRN1 nº3665



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0005/2021**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.1571**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

FUNDAÇÃO DE APOIO AO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UFG

CNPJ: 02.918.347/0001-43

Data de emissão do atestado: 31/12/2020

Registrado sob o número: RACT-0005/2021

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

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

Brasília-DF, 04 de março de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0005/2021** e o nº de registro da PJ (**10.1571**).



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

Delegacia GO: Av. Dep. Jamel Cecílio, Quadra B-27 Ed. Brookfield Towers Sala 707 (Torre A), Goiânia/GO, CEP 74810-100
Telefone: (62) 3225-6730 - www.crn1.org.br - E-mail: crn1@crn1.org.br

Ofício nº 1182/2021/CRN1-ADM GO

Goiânia-GO, 04 de março de 2021.

Prezados,

Segue, em anexo, Ofício nº **1182/2021** referente a análise fiscal, na qual comunica o deferimento do processo de Registro de Atestado de Capacidade Técnica, registrado sob o nº RACT-0005/2021.

Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região

Telefone: (61) 3328-3078 / Ramal 213

E-mail: crn1go@crn1.org.br e

crn1go2@crn1.org.br



Documento assinado eletronicamente por **Raquel Santiago Aguiar, Auxiliar Administrativo**, em 04/03/2021, às 11:44, 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 **0276417** e o código CRC **8DB2CB46**.

Referência: Processo nº 010011.000142/2021-34

SEI nº 0276417

Nº. 028/2021

Atestamos, para os devidos fins de direito, que a empresa **EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA**, situada na Rua D, nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13, Setor Campinas, Goiânia/GO - CEP:74.523-100, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.007.762/0001-48, presta serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários, para a Unidade gerida pela Associação de Gestão, Inovação e Resultados em Saúde - AGIR:

- HDS CNPJ: 05.029.600/0004-49 – situado na Rodovia GO 403, KM 08, - Colônia Santa Marta, CEP 74735-600, Goiânia/GO - Início: 30/01/2020 - Até a presente data (Contrato Nº 20190004.00232).

Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista Laíssa Flávia Aires de Souza, CRN nº 3861 – GO e sob a supervisão da Nutricionista RT Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665 – GO.

FORNECIMENTO	
Quantidade	Descrição
6227	Desjejum – Colaborador
9453	Almoço – Colaborador
6489	Lanche – Colaborador
2949	Jantar - Colaborador
3058	Ceia – Colaborador
6767	Desjejum - Paciente
6706	Almoço - Paciente
6711	Lanche – Paciente

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3555

Tatiana C.C. Neri

4714	Jantar - Paciente
1352	Ceia - Paciente
54426	

Declaramos que nada consta em nossos arquivos que possa desaboná-la.

Esse documento foi assinado eletronicamente, na ferramenta E-doc/AGIR, por meio de senha pessoal.

Goiânia, 28 de maio de 2021.

Leissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3881

Claudemiro Euzébio Dourado
Superintendente Administrativo Financeiro

Aline Mayara F. Martins
NUTRICIONISTA
CRN 9283

@agirsauade

/agirsauade

/aglr.sauade

/tvaglr

/agirsauade

secretariageral@agirsauade.org.br

(62) 3995-5406

Av. Olinda com Av. PL3, Qd. H4 Lt 1,2,3 Ed. Lozandes Corporate Design,
Torre Business, 20º Andar, Parque Lozandes, Goiânia - Goiás - CEP: 74884-120.

www.agirsauade.org.br

Documento assinado eletronicamente por Claudemiro Euzébio Dourado, SAF - SUPERINTENDENCIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA AGIR em 28/05/2021, às 14:56:53, conforme horário oficial de Brasília.



Processo 20210002.00376

A autenticidade do documento pode ser conferida no site

<http://edoc.agirgo.org.br:5000/GerenciadorProcessoWeb/acesoExterno/pesquisaDocumento.xhtml>

Informando o código verificador YFIPV95E32QNTCX4

Tallana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Letícia B. B. Mexi



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0087/2021**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.1571**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

ASSOCIACAO GOIANA DE INTEGRALIZACAO E REABILITACAO - AGIR

CNPJ: **05.029.600/0004-49**

Data de emissão do atestado: **28/05/2021**

Registrado sob o número: **RACT-0087/2021**

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

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

Brasília-DF, 07 de julho de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0087/2021** e o nº de registro da PJ (**10.1571**).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o nº 0084/19, válido para
licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q (Certidão
de Registro e Quitação) do ano em curso, devidamente verificada
como em ordem.

Obs.: O registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços
cujas atividades estão relacionadas a área de alimentação e nutrição.

Brasília-DF, 17 de dezembro de 2019.



65491185349

PI Januza de Faria
Marcela de O. M. Gonçalves
Nutricionista - CRN/1 nº 5569
Coord. da Fiscalização do CRN-1

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na
Portaria CRN-1 nº 006/2014)

Goiânia, 06 de Dezembro de 2019

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº 005/2019

Razão Social: Empório Representações Ltda.
Endereço: Rua D, Nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 - CEP: 74.523-100 - Setor Campinas- Goiânia-
Go.
CNPJ: 19.007.762/0001-48
Inscrição Estadual: 10.580.362-6

Declaramos para os devidos fins que a empresa contratada, supracitada, produz alimentação hospitalar na sede da Associação Comunidade Luz da Vida - CREDEQ (Centro de Referência e Excelência em Dependência Química), CNPJ: 02.812.043/0012-50, Endereço: Avenida Tanner de Mel, S/N Qd. Gleba Lt. 03 Fazenda Santo Antônio, Aparecida de Goiânia/Go, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 24/03/2019 a 23/11/2019. Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista Alessandra Pereira dos Santos, CRN nº 1808 - GO da data de 24/03/2019 a 23/11/2019 e sob a supervisão da Nutricionista Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665 - GO da data de 29/08/2016 a 23/11/2019.

Quantidade	Descrição
24208	Desjejurr
24141	Colação
24261	Almoço
24289	Lanche
24291	Jantar
18159	Ceia
12489	Almoço Funcionário
4440	Jantar Funcionário

Atenciosamente,

Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista responsável-CRN1 N°3665

Tatiana C. Calassa Neri
CRM1 - 3665

Cibele da Silva Ramos
Cibele da Silva Ramos
Nutricionista
CRN-804

Associação Comunidade Luz da Vida-CREDEQ
Diretor Ger

Alessandra Pereira dos Santos
Nutricionista responsável CRN nº1808

Alessandra Santos
Nutricionista
CRN 1808

6º CARTÓRIO DE NOTAS DE GOIÁS
Avenida República do Líbano, 666, 01º Andar - Setor Central - CEP: 74.044-000 - FONE: (61) 3663-2222
0103102122835009482340 - Consulte:
https://portal-extrajudicial.jus.br/
Reconheço por semelhança a assinatura de CIBELE DA SILVA RAMOS (109102) análoga a de nosso arquivo, dou fé, Goiânia, 10 de dezembro de 2019. Em Teste da verdade - Marcos Deleoni Oliveira dos Santos - Escrivão



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o nº 0085/19, válido para
licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q. (Certidão
de Registro e Quitação) do ano em curso, devidamente verificada
como em ordem.

Obs.: O registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços
cuja atividades estão relacionadas a área de alimentação e nutrição.

Brasília-DF, 17 de dezembro de 2019.



6559927999291

Pl. Januária de F. P. P.
Marcelle de O. M. Gonçalves
Nutricionista - CRN/1 nº 5569
Coord. de Fiscalização do CRN-1

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na
Portaria CRN-1 nº 006/2014)



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA nº 0120/2022

Atesto, para os devidos fins, que a empresa/instituição **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**, inscrita no CRN-1 sob o nº **10.1571** e no CNPJ 19.007.762/0001-48, estabelecida à R D, Nº 36, QD 3, LOTE 13, SETOR CAMPINAS, GOIÂNIA-GO., possui como Responsável Técnico(a) o(a) Nutricionista **ERICA GONÇALVES DO NASCIMENTO**, CRN-1 nº 16203, estando em condições de responder tecnicamente pela empresa na área de Alimentação e Nutrição.

Ocorrendo o desligamento ou cancelamento do vínculo entre a empresa e o(a) profissional acima habilitado, o presente atestado tornar-se-á sem efeito.

O presente atestado não dispensa a apresentação da **Certidão de Registro e Quitação (C.R.Q)** atualizada.

Brasília-DF, 13 de julho de 2022.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONCALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **0120/2022** e a inscrição da PJ no CRN/1: **10.1571**.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: EMPORIO REPRESENTACOES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Certidão nº: 16871454/2022

Expedição: 27/05/2022, às 09:22:32

Validade: 23/11/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **19.007.762/0001-48**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 19.007.762/0001-48

Razão Social: EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA

Endereço: R D 36 QD 3VAM LT 13 / SETOR CAMPINAS / GOIANIA / GO / 74523-100

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: 27/06/2022 a 26/07/2022

Certificação Número: 2022062702280632112034

Informação obtida em 07/07/2022 09:29:26

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



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2023

REGISTRADA EM: 22 / 01 / 2015

SOB O Nº 10.1571

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:
EMPORIO REPRESENTACOES LTDA

Nome Fantasia:
EMPORIO REFEICOES COLETIVAS

Endereço da Matriz: **R D, Nº 36, QD 3, LOTE 13, SETOR CAMPINAS, GOIANIA-GO**

CNPJ Matriz:
19.007.762/0001-48

Endereço da Filial: *****

CNPJ Filial: *****

Endereço Unidade: *****

Capital social da Matriz: **R\$ 1.500.000,00 (UM MILHÃO E QUINHENTOS MIL REAIS)**

Capital Social da Filial:

Objeto Social:

**FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS;
PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE REVENDA;
COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BISCOITOS E SIMILARES;
COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS;
COMÉRCIO ATACADISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS;
COMÉRCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS -
MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZENS;
ENTRE OUTROS...**

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: **ERICA GONÇALVES DO NASCIMENTO**

Inscrito em: **30 de agosto de 2019 sob o nº 16203 neste CRN.**

RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 13 de julho de 2022.

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.



A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **CPJ424/22** e a inscrição da PJ no CRN/1: **10.1571**.

Brasília-DF, 13 de julho de 2022.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONCALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)

TRABALHADOR

Tratam-se sua **Carteira de Trabalho - CTPS**, criada pelo então Presidente Getúlio Vargas, por intermédio do Decreto nº 22.045 de 29.10.1932 e posteriormente regulamentada pelo Decreto nº 54.12 de 01.05.1943, que prevê a CTPS, documento obrigatório para a inscrição de qualquer empregado em atividade profissional.

Nela deverão ser registrados todos os dados do Contrato de Trabalho, elementos básicos para o reconhecimento dos seus direitos perante a Justiça do Trabalho, bem como para a obtenção da aposentadoria e demais benefícios previdenciários para a vida e sua habilitação ao seguro desemprego e ao fundo de garantia do tempo de Serviço - FGTS.

O conteúdo de anotações contido neste documento em seu estado de conservação espelha a conduta qualificadora nas atividades profissionais do seu titular.

Devido à sua importância, e seu dever protegê-la e mantê-la, pois além de conter o registro de sua vida Profissional a garantia da preservação e validade de seus direitos como trabalhador e cidadão, contribui para assegurar o seu futuro e o de seus dependentes, sendo, portanto, também, uma obrigação do seu titular.

CONSELHO NACIONAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS



MINISTÉRIO DA ECONOMIA

SECRETARIA DO TRABALHO

CARTEIRA DE TRAEALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL

PIS/PASEP

160.19692.87-7

NUMERO

3326974

SERIE

0060

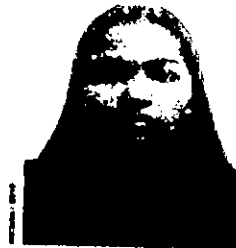
UF

GO

Erica Gonçalves do Nascimento

ASSINATURA DO TITULAR

POLEGAR DIREITA



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
1ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 16203

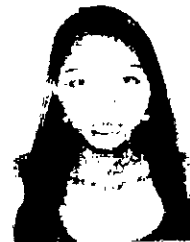
NOME
ERICA GONÇALVES DO NASCIMENTO

DATA DE INSCRIÇÃO: 30/08/2019

Erica Gonçalves do Nascimento

ASSINATURA DO TITULAR

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75
CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA



[illegible]



**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 32876159

IDENTIFICAÇÃO:

**NOME:
EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**

**CNPJ
19.007.762/0001-48**

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: 5.555.551.152.962

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 21 JULHO DE 2022

HORA: 13:32:42



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

N.
º : **104535471329**

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 : **EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA**

CNPJ : **19007762000148**

- 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.tjgo.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 : **104535471329**

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

Certidão expedida em 21 de julho de 2022, às 13:33:27

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: 21 de julho de 2022





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: EMPORIO REPRESENTACOES LTDA
CNPJ: 19.007.762/0001-48

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

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

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

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

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

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

Emitida às 08:28:45 do dia 24/06/2022 <hora e data de Brasília>.

Válida até 21/12/2022.

Código de controle da certidão: **48AB.3F00.478D.E880**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PREFEITURA
DE GOIÂNIASecretaria Municipal de FinançasPREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇASCERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL
NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA PESSOA JURÍDICA
NÚMERO DA CERTIDÃO: 9.278.065-2

Prazo de Validade: até 04/10/2022

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CNPJ, nos termos do artigo 203 da Lei Municipal nº 5.040/1975 (C.T.M), atualizado e do artigo 89, inciso I e seus parágrafos 2º e 7º do Decreto nº 1.786/2015 (RCTM).

Esta CERTIDÃO abrange as informações de dívidas de natureza tributária imobiliária, de natureza tributária mobiliária ou de natureza não tributária.

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 204, parágrafo 1º da Lei Municipal nº 5.040/1975 (C.T.M.), atualizado.

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 1º do Decreto nº 1.733 de 3 de março de 2021.

GOIANIA(GO), 7 DE JULHO DE 2022

ESTA CERTIDÃO É GRATUITA E EMITIDA ELETRONICAMENTE, E DEVERÁ SER VALIDADA PARA CONFIRMAÇÃO DA SUA AUTENTICIDADE, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO www.goiania.go.gov.br. QUALQUER RASURA OU EMENDA INVALIDARÁ ESTE DOCUMENTO.

PROIBIDO PLASTIFICAR

2282772370

VALIDA EM TODO
O TERRITÓRIO NACIONAL
2282772370



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA
DEPARTAMENTO NACIONAL DE IDENTIFICAÇÃO
NOME: TAGORY DO VALLE DE CARVALHO
CATEGORIA NACIONAL DE IDENTIFICAÇÃO

02796127858

Nº REGISTRO

08/12/2031

VALIDADE

25/03/2003

1ª HABILITAÇÃO

PERMISSÃO

ACC

CAT. HAB.

PAULO CESAR DE
CARVALHO
SILVIA DE FATIMA
CARVALHO

011.005.341-99

CPF

26/12/1984

DATA NASCIMENTO

4661819 DGPB GO

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR / UF

TAGORY DO VALLE DE CARVALHO

GOIAS

ASSINATURA DO EMISSOR

Marcoos Roberto Silva - Presidente do DETRAN-GO

Marcoos Roberto Silva

GOIANIA, GO

ASSINATURA DO PORTADOR

10/12/2021

DATA EMISSÃO

55938118212

GO154026271

DETRAN-GO



PROCESSO SELETIVO 006/2022 - HEAPA

Salvador, 21 de setembro de 2022.

Ref.: Edital do Processo Seletivo no 006/2022 – HEAPA (Processo seletivo objetivando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de NUTRIÇÃO em prol do Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia - HEAPA)

1 - Considerações iniciais:

Compulsando os documentos que instruem o presente procedimento seletivo, depreende-se que houve publicidade regular do feito através de jornal de grande circulação local “O Popular” (15/07/2022), Diário Oficial do Estado de Goiás (15/07/2022) e *website* do Instituto de Gestão e Humanização – IGH (<http://www.igh.org.br>), consoante dispõe edital de convocação.

Findo o prazo constante em edital para apresentação de propostas, depreende-se que 02 (duas) Proponentes apresentaram propostas, quais sejam:

- **LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI, CNPJ 32.158.683/0005-20;**
- **EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA., CNPJ 19.007.762/0001-48.**

2 - Análise de requisitos:

Seguem abaixo análise da documentação carreada pelas Proponentes:

EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA., CNPJ 19.007.762/0001-48

Da análise da proposta apresentada verifica-se a intempestividade da Proponente, uma vez que enviou a proposta por e-mail em 21/07/2022,



PROCESSO SELETIVO 006/2022 - HEAPA

as 15:44h, enquanto o edital do processo seletivo previa a entrega das propostas dia 21/07/2022, das 10:30h as 11:00h, sob pena de não conhecimento da proposta, seguindo-se à análise e emissão do parecer técnico, conforme considerações abaixo delineadas.

Compulsando os autos depreende-se que a Proponente satisfaz o item 4 do edital, desatendendo, porém, o quanto previsto no item 3, conforme declinado acima, bem como o quanto previsto no item 2 – g, uma vez que não realizou visita técnica, não sendo aceito, ou previsto no edital, a possibilidade de dispensa da realização da visita técnica de forma unilateral.

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.

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 com o valor de referência.



PROCESSO SELETIVO 006/2022 - HEAPA

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

**LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI, CNPJ
32.158.683/0005-20**

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.

Cumpre-se ressaltar que toda documentação fora entregue presencialmente, 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 006/2022 - HEAPA

processo seletivo, apresentando valores compatíveis com o valor de referência.

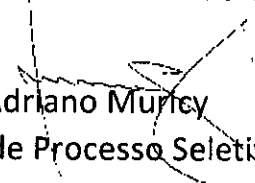
Diante tudo o quanto exposto, entendemos pela habilitação da Proponente.

Conclusão

Por intermédio da Comissão de Processo Seletivo, designada pelo Superintendente do Instituto de Gestão e Humanização, responsável pela gestão do Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia - HEAPA, consoante termos dos contratos de Gestão, em vista análise dos autos do processo seletivo nº 006/2022 – HEAPA, vem **NÃO HABILITAR** a **EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA.**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, e **HABILITAR** a proponente **LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, CNPJ **32.158.683/0005-20**; conforme fundamentação supra, que aqui vale como se estivesse integralmente transcrita, e, tendo apresentado menor preço e abaixo do valor de referência, declarar vencedora, a Proponente **LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, CNPJ **32.158.683/0005-20**. Saliente-se que mesmo se habilitada fosse a empresa **EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA.**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, o que admite-se apenas por argumentar, esta não sairia vencedora, uma vez que apresentou preço maior do que o apresentado pela proponente vencedora do presente processo.

PROCESSO SELETIVO 006/2022 - HEAPA

Deste modo, em hipótese de exaurimento do prazo recursal insculpido em Edital, já devidamente publicado, 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 Murphy
Comissão de Processo Seletivo IGH