

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

RESUMO CONTRATUAL

Das Partes

Contratante: Instituto de Gestão e Humanização – IGH

CNPJ: 11.858.570/0005-67

Contratado: LG Restaurante e Comércio de Alimentos EIRELI.

CNPJ: 32.158.683/0001-04

Do Objeto:

Prestação de serviço de alimentação hospitalar, conforme **anexo I – Termo de referência e anexo II – proposta de preço.**

Local de Execução do objeto:

Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL, situada à Rua 230, S/n, Setor Vila Nova, Goiânia/GO, CEP. 74.640-210;

Valor do contrato:

Sob demanda, de acordo com a necessidade da Unidade, perfazendo o valor global estimado de R\$176.163,00 (cento e setenta e seis mil, cento e sessenta e três reais), conforme anexo II – Proposta de Preço e disposição a seguir:

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	REF.	QTD. 30 DIAS	V. UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unidade	2.100	R\$ 5,76	R\$ 12.096,00
2	Colação	Unidade	500	R\$ 4,77	R\$ 2.385,00
3	Almoço	Unidade	3.300	R\$ 19,04	R\$ 62.832,00
4	Lanche	Unidade	2.600	R\$ 5,54	R\$ 14.404,00
5	Jantar	Unidade	2.600	R\$ 18,68	R\$ 48.568,00
6	Ceia	Unidade	2.600	R\$ 6,53	R\$ 16.978,00
7	Mamadeiras	Unidade	1.500	R\$ 12,60	R\$ 18.900,00
VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL MNSL					R\$ 176.163,00

Forma de pagamento:

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

Vigência:

01/11/2022 e 01/11/2023

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

O **INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH**, CNPJ/MF nº 11.858.570/0005-67, com sede à Av. Fuad Rassi esquina com rua 02, nº 541, quadra 11 lote 11/12 sala 13, Setor Nova Vila, Goiânia/GO, CEP.: 74.653-100, 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**, e a empresa **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 Antônio Brandão, nº 203, Sala 608, Farol, Maceió-AL, CEP: 57.051-190, representado neste ato pelo seu **procurador Sr. Leonardo Caldas Scardua**, CPF/MF nº 648.976.305-25, doravante denominado **Contratado**, celebram o presente **Contrato nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL**, 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 001/2013**, 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-GO**, tendo o **Contratado** oferecido o menor preço;

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

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto a prestação de serviço de alimentação hospitalar, para assistir ao **Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL**, situada à Rua 230, S/n, Setor Vila Nova, Goiânia/GO, CEP. 74.640-210, conforme **anexo I – edital e 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 **01/11/2022 e 01/11/2023**.

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 sob demanda, de acordo com a necessidade da Unidade, perfazendo o valor global estimado de R\$176.163,00 (cento e setenta e seis mil, cento e sessenta e três reais), conforme anexo II – Proposta de Preço e disposição a seguir:

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	REF.	QTD. 30 DIAS	V. UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unidade	2.100	R\$ 5,76	R\$ 12.096,00
2	Colação	Unidade	500	R\$ 4,77	R\$ 2.385,00
3	Almoço	Unidade	3.300	R\$ 19,04	R\$ 62.832,00
4	Lanche	Unidade	2.600	R\$ 5,54	R\$ 14.404,00
5	Jantar	Unidade	2.600	R\$ 18,68	R\$ 48.568,00
6	Ceia	Unidade	2.600	R\$ 6,53	R\$ 16.978,00
7	Mamadeiras	Unidade	1.500	R\$ 12,60	R\$ 18.900,00
VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL MNSL					R\$ 176.163,00

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, chancelados pela Diretoria Geral da unidade, e o pagamento da fatura ocorrerá até o dia 20 (vinte) do referido mês.

Este documento foi assinado digitalmente por Fereh Soubraff De Araujo Santos e Amilcar Aguiar De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> ou ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> utilizando o código de verificação 5889-DA-2657-05EB-1D9E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- §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;
- §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.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

- a) Cumprir rigorosamente as cláusulas deste **contrato**, do **anexo I - Termo de Referência e anexo II – proposta comercial**, executando os serviços, objeto deste contrato, de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pelo **Contratante**;
- b) Realizar o fornecimento objeto do presente contrato de forma expedita e hábil, dirigindo os trabalhos com zelo e empregando mão-de-obra qualificada e em número suficiente para atender as especificações e prazos estabelecidos;
- c) Designar um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, bem como para zelar pela prestação contínua e ininterrupta dos serviços, e dentre os que permaneçam no local do trabalho, um que será o responsável pelo bom andamento dos serviços e que possa tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- d) Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- e) Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo **Contratante**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- f) Comunicar ao **Contratante** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento na prestação dos serviços;
- g) Atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o **Contratante**;
- h) Fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;
- i) Executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações e/ou normas exigidas, utilizando equipamentos e materiais apropriados;
- j) Disponibilizar todo o material de consumo necessário à realização dos serviços;
- k) Promover por sua conta e risco o transporte dos equipamentos, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Contrato;
- l) Observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes, bem como a legislação sanitária relativas à prestação dos seus serviços, observando, ainda, eventuais alterações e inovações legislativas no curso de execução do contrato, sendo imprescindível à sua adequação;
- m) Acatar apenas as solicitações de serviços dos Prepostos autorizados formalmente pelo **CONTRATANTE**;

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- n) Apresentar ao CONTRATANTE, para efeito de pagamento, as autorizações que não tenham qualquer rasura e estejam preenchidas com informações mínimas, a saber: descrição do serviço, quantidade, data e nome do responsável pela autorização com o respectivo setor de trabalho;
- o) Preparar e fornecer as refeições objeto do contrato de acordo com as normas exigidas e com as especificações ou recomendações efetuadas pelo CONTRATANTE, empregando utensílios apropriados e dispor de infraestrutura e equipe técnica necessárias à execução dos serviços;
- p) Fornecer alimentos preparados no próprio dia em que serão consumidos;
- q) Entregar as refeições de forma permanente e regular, nas quantidades solicitadas, considerando as necessidades diárias informadas pelo CONTRATANTE;
- r) Entregar as refeições mediante recibo, o qual deverá conter o quantitativo das refeições e o horário de seu fornecimento;
- s) Fornecer as refeições nos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE e em conformidade com o anexo IV do Termo de Referência.
- t) Entregar as refeições em vasilhames individuais e adequados, que conservem a temperatura compatível com o alimento servido;
- u) Fornecer todo material descartável em quantidade compatível com o número das refeições servidas;
- v) Disponibilizar meios de comunicação para recebimento das solicitações dos quantitativos de refeições a serem fornecidas;
- w) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- x) Realizar junto aos órgãos competentes, os registros necessários à execução dos serviços objeto do presente contrato;
- y) Manter todos os empregados que prestam serviços com o esquema de imunização completo, segundo normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e normas da CCIH da unidade;
- z) Assumir exclusivamente a responsabilidade pela manutenção da regularidade de documentos perante as esferas Federal, Estadual e Municipal, devendo pagar, nos respectivos vencimentos, os tributos e encargos, incidentes ou que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a prestação do serviço objeto do presente Contrato, devendo apresentar, de imediato, certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, sempre que solicitado pelo **Contratante**, sob pena de suspensão do pagamento decorrente das obrigações contratuais;
- 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;

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- bb)** Responder, exclusivamente, pelas ações e omissões de seus empregados e prepostos, indenizando pacientes e o **Contratado** por eventuais prejuízos que lhe forem ocasionados durante o período de vigência do presente contrato;
- cc)** Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no **Contratante**, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- dd)** Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao **Contratante** e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do **Contratante** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas imediatamente após a sua ocorrência;
- ee)** O **Contratado** declara ser única e exclusivamente responsável por quaisquer obrigações de natureza cível, trabalhista, previdenciária e social, que sejam ou venham a ser relacionados, direta ou indiretamente, aos profissionais a serviço do presente contrato, desde que contratados pelo **Contratado**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

- a)** Remunerar o **Contratado**, na forma estabelecida nas Cláusulas quarta e quinta;
- b)** Promover as facilidades necessárias para o livre acesso dos profissionais do **Contratado** às suas instalações, se necessário, desde quando devidamente identificados;

CLÁUSULA OITAVA – DAS MULTAS

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

- §1º** As multas são cumulativas, não podendo ultrapassar a 20% (vinte por cento) do valor global do contrato.
- §2º** As multas serão cobradas por ocasião do pagamento da primeira fatura que for apresentada após sua aplicação.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

§3º As penalidades estabelecidas nesta cláusula não excluem quaisquer outras previstas nesse contrato, na Cláusula décima terceira, nas normas de Segurança Industrial, Higiene e Medicina do Trabalho e Normas de Segurança Patrimonial, bem como a responsabilidade da **Contratada** por perdas e danos que causar à **Contratante** em consequência de inadimplemento das cláusulas pactuadas.

CLÁUSULA NONA – DA PARALISAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RESSARCIMENTO

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

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

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

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

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – SEGUANÇA 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 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO 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 visa ao acompanhamento da rotina diária da empresa e ao auxílio na identificação de possíveis irregularidades.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- 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.
- 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.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- 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.

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

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

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 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.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

- §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 ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal;
- §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:

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

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

Parágrafo Único: Em qualquer das hipóteses de encerramento do presente contrato será obrigação comum às partes a realização da devida prestação de contas, no prazo máximo de 30 (trinta) dias 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.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

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.

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, 01 de novembro de 2022.

Dr. Joel Sobral de Andrade

Instituto de Gestão e Humanização - IGH

Contratante

Sr. Leonardo Caldas Scardua

LG Restaurante e Comércio de Alimentos

EIRELI.

Contratado

Este documento foi assinado digitalmente por **Dr. Joel Sobral de Andrade** em 01/11/2022 às 14:34:43. Utilize o código 5289-DA-2657-05EB-1D2E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintab.sistemas.br/ghs> utilize o código 5289-DA-2657-05EB-1D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

Anexo I – Edital e Termo de Referência



**Comissão de
Processo Seletivo**

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

O **Instituto de Gestão e Humanização – IGH**, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará **Processo Seletivo** objetivando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação em prol do **HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER – HEMU**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, todos 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

www.igh.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por **Felício Antônio Santos Guimarães Aguiar De Andrade**.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas/verificacao/5289-DA-2667-05EB-4D2E>.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



**Comissão de
Processo Seletivo**

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

- e) Empresa que se encontre sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- f) Empresas que não tenham o CNAE referente aos serviços ofertados;
- g) Empresa que esteja cumprindo pena de interdição temporária de direito devido à prática de atividades lesivas ao meio ambiente;
- 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: 11 de outubro de 2022;

Horário: das 09:30h às 10:00h

Local para entrega da proposta presencialmente: Sala da diretoria administrativa do Hospital Estadual da Mulher - HEMU, localizada na Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120, Goiânia/Goias.

4. DA IDENTIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

www.igh.org.br

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

- 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 – GO

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:
- Cédula de identidade do representante legal da empresa;
 - Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;
 - Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);
 - 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:
- Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa 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:
- 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;
 - Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual de Goiás, e Municipal do domicílio ou sede do proponente;
 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal.
 - Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

- 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. É obrigatória a realização de visita técnica prévia à apresentação das propostas nas 02 unidades referentes ao presente processo seletivo, devidamente atestado por colaboradores das unidades visitadas, até o dia 07/10/2022, sob pena de desclassificação, sendo vedada a dispensa da realização da visita;
- 5.7. 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, e se enviada por e-mail, em formato PDF;
 - b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência, 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;

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



**Comissão de
Processo Seletivo**

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

g) Quaisquer outras informações afins, imprescindíveis para a correta análise da proposta;

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

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 link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo, será concedido prazo de 02

www.igh.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por [Edna Antônia Santos Gamirino](mailto:Edna_Antonia_Santos_Gamirino@ma.gov.br) e [Marcelo Ferreira Aguiar](mailto:Marcelo_Ferreira_Aguiar@ma.gov.br).
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.ma.gov.br/assintuas> ou ao site <https://www.sigintepa.ma.gov.br/assintuas> utilizando o código de verificação **5283-DA-2657-05EB-1D2E**.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

(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.

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

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

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 link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.
- 11.7.** Será criada pasta específica para o presente processo seletivo no link de Processos Seletivos (www.igh.org.br), onde todos os 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, 4 de outubro de 2022.

Comissão de Processo Seletivo

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

www.igh.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por Feoh Souto E De Andrade e Maria Rea Aguiar De Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> e informe o código 5289-DA-2657-05EB-4D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HEAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – HEMNSL.

2. DOS SERVIÇOS:

- 2.1. Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados.
- 2.2. Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho, e equipe de preparo de refeições e de apoio em número suficiente, de forma a garantir a execução do serviço licitado;
- 2.3. A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, recebimento, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal.
- 2.4. A alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, serão fornecidas pela CONTRATANTE, e deverá ter a CONTRATADA mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, assim envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápios, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- 2.5. Fica a CONTRATADA obrigada a fornecer mamadeiras, chucas e bicos das mamadeiras em qualidade e quantidade suficiente para a execução dos serviços.
- 2.6. Nas Unidades em que não houver áreas para preparo e manipulação de alimentos, a prestação de serviços de nutrição e alimentação, poderá ser preparada nas dependências da CONTRATADA ou em alguma Unidade objeto deste Termo de Referência, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências das unidades.
- 2.7. No caso acima, a alimentação deverá ser fornecida aos colaboradores em balcões térmicos (quente e frio). A contratada deverá se responsabilizar durante a vigência contrato, pelo transporte, instalação e manutenção periódica deste equipamento, incluindo mão de obra, conserto e reposição de peças;

1



Este documento foi assinado digitalmente por [Frederico de Almeida Santos](mailto:Frederico@hemnsl.gov.br) em 16/04/2023 às 10:43:43. Utilize o código 5283-DA-2657-05EB-43D2E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigopaddeba.com.br> e utilize o código 5283-DA-2657-05EB-43D2E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 2.8. Corrigir com presteza as inadequações detectadas e comunicadas pela equipe de fiscalização da Unidade de Fiscalização do Hospital. Especificar o prazo para solucionar o problema identificado, de forma que seja analisado e avaliado a correção imediata pela Contratante;
- 2.9. Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de gêneros adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas e de preparações, referentes ao objeto licitado, quando solicitado pela Unidade de Fiscalização do Hospital
- 2.10. A CONTRATADA ainda poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.
- 2.11. O fornecimento, pela CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.
- 2.12. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração inerentes ao presente objeto;
- 2.13. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para os colaboradores, pacientes e acompanhantes, prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;
 - Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Planejamento e programação de aquisição de gás GLP utilizado na preparação das refeições;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros;
 - Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
 - Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;
 - Coleta diária de amostras de toda a alimentação preparada;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes beira leito, após cada refeição;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;

2

Este documento foi assinado digitalmente por [Frederico de Almeida Santos](mailto:Frederico@IGH-MA.gov.br) em 16/03/2023 às 14:34:30. Para verificar as assinaturas vá ao site https://www.sigintepa.br/assint/assint.asp?cd=104343&utilize_codigo=5283-DA-2657-05EB-1D2E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e catraca de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Fornecimento de painel eletrônico de pesquisa de satisfação da alimentação fornecida dentro do refeitório de cada unidade;
- Apresentar controle nominal e informatizado por centro de custo da Unidade de todas refeições distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e dos autorizados pela direção diariamente, à CONTRATANTE e órgãos de fiscalização;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias;
- Adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um Nutricionista para cada unidade, com registro vigente no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade de cada unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico - RT da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado;
 - As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados em gastronorms com tampa para distribuição em balcão térmico quente e frio (com proteção tapa saliva);
- As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares; durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à

3

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia de Deus Araújo Santos e Maria Raquel Viatris De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigop.pt/debassissistema/assinaturas/444343> utilize o código 5289-DA-2657-05EB-43D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



fiscalização da CONTRATANTE, o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos primeiros 60 (sessenta) dias da execução dos serviços a nutricionista da CONTRATANTE e atualizado anualmente ou conforme demanda.

2.14 A CONTRATADA utilizara as dependências da cozinha do Hospital Materno Infantil (HMI), para a preparação, manipulação e produção das refeições e dietas que serão ofertadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes (HEMNSL), em decorrência da HEMNSL não possuir estrutura de cozinha para preparação das refeições, devendo ser assegurado uma alimentação em condições higiênicas e sanitárias adequadas bem como o transporte adequado seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar do HMI para a HEMNSL.

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

- 3.1. Executar e prestar os serviços nas dependências dos Hospitais, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;
- 3.2. Caso as unidades não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade ou em alguma Unidade objeto deste Termo de Referência e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária;
- 3.3. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações físicas e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;
- 3.4. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, os materiais e equipamentos recebidos da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado, tanto na cozinha, refeitório e lactário;
- 3.5. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazer a manutenção preventiva, corretiva, calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;
- 3.6. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás GLP utilizado nas áreas de produção;
- 3.7. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;





**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 3.8. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;
- 3.9. Responsabilizar pela instalação, manutenção e reposição de dispenseres de álcool em gel, sabonete bactericida e papel toalha de boa qualidade, não reciclável no refeitório e cozinha;
- 3.10. Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;
- 3.11. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;
- 3.12. 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;
- 3.13. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosa, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;
- 3.14. Utilizar materiais descartáveis de boa resistência, com qualidade comprovada, na cor branca ou transparente;
- 3.15. Nos casos da preparação de dietas enterais, parenterais e fórmulas lácticas, garantir controle de qualidade na manipulação e distribuição;
- 3.16. Fazer controles de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos mensalmente;
- 3.17. Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

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

- 4.1. Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, frutas, água em garrafa de 500 ml, água filtrada com gelo em garrafa térmica de 12 litros nas enfermarias, postos e outros. Produtos descartáveis, de limpeza, conservação, EPIs, uniformes, crachás, mamadeiras, chucas, bicos das mamadeiras, garrafas térmicas de 12 litros, higiene pessoal e outros;
- 4.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



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

4.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmara fria, geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), procedendo o controle de temperatura por meio de mapas de apuração diariamente.

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 nº. 216, 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 análises técnica e sensorial dos hospitais em até 30 (trinta) dias, e sempre que houver substituição dos fornecedores;

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

4.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA), procedendo o controle de temperatura por meio de mapas de apuração diariamente;

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

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

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

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

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





**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 5.2 Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, fórmulas e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE;
- 5.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços, tais como: copos descartáveis, garrafas térmicas, talheres descartáveis e outros;
- 5.4 Fornecer e manter o controle dos pratos, xícaras, recipientes e talheres em inox com quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório de todas as unidades;
- 5.5 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes da CONTRATANTE;
- 5.6 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.7 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada, de acordo com a determinações do Ministério da Saúde e legislações vigentes, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- 5.8 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.9 Responsabilizar pela instalação, manutenção e substituição de filtro para água potável na cozinha e lactário de cada unidade;
- 5.10 Para as áreas críticas, de acordo com a Legislação, fornecer água mineral em garrafas de 500ml, vedado o fornecimento de água filtrada, incluído na proposta comercial;
- 5.11 As unidades que recebem refeições transportadas, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água e do gelo utilizados no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água;
- 5.12 Entregar porções de todas as refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das

7

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia de Almeida Santos e André Aguiar de Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigop.pt/debsis/assinasreordm.44.43.43UtilizeoCodigo5283-DA-2657-05EB-4D2E>.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo ou que não estiverem adequados de acordo com as exigências do cardápio pela 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 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;
- 5.14 Para fins de acompanhamento da qualidade das refeições fornecidas a Contratante poderá realizar, **em qualquer tempo**, análises microbiológicas das refeições recebidas. As amostras serão colhidas pela Contratante em data aleatória, no momento do recebimento e encaminhadas para análise microbiológica. Quando realizados, os resultados destes testes serão considerados na avaliação do grau de eficiência do fornecimento.
- 5.15 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.
- 5.16 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.
- 5.17 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da CONTRATANTE;
- 5.18 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade dos alimentos e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.19 Coletar amostras de no mínimo 200g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;
- 5.20 Realizar, mensalmente, análise microbiológica na presença de um representante da Contratante. A coleta de 01 (uma) refeição completa de forma aleatória e em data escolhida pela Contratante, no momento do recebimento e encaminhar para análise microbiológica conveniado à Vigilância Sanitária. O custo com a embalagem e lacre das amostras são de responsabilidade da Contratada. O laudo final da análise será

8

Este documento foi assinado digitalmente por Fêrris Antônio Santos Aguiar e Valnís De Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.br/assinaturas> ou utilize o código de verificação 5289-DA-2657-05EB-4D29-E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



emitido em duas vias, sendo uma destinada à Contratada e outra enviada diretamente à Contratante até o dia 25 do mês corrente, servindo para avaliar a qualidade microbiológica da refeição fornecida;

- 5.21 Pelo comprometimento da qualidade higiênico-sanitária, comprovada por laudo emitido para teste microbiológico conforme especificado deste TERMO DE REFERÊNCIA poderão ser aplicadas as seguintes sanções administrativas: Laudo microbiológico positivo, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, para até 02 (duas) preparações do cardápio, independente da refeição ou dieta analisada, sujeitará a CONTRATADA à penalidade pela CONTRATANTE
- 5.22 Laudo positivo recorrente para até 02 (duas) preparações, seguido ou intercalado ou laudo positivo para 03 (três) ou mais preparações do cardápio em uma mesma dieta analisada, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, a CONTRATADA estará sujeita a penalidade pela CONTRATANTE.
- 5.23 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, parenterais, fórmulas, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelos hospitais, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação in loco;
- 5.24 Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos - recebimento, manipulação e distribuição em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do responsável;
- 5.25 Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelos hospitais dentro dos horários de distribuição de refeições para garantia da qualidade microbiológica;
- 5.26 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE para os colaboradores de refeitório, com até 15 (quinze) minutos após o horário de encerramento do **refeitório**, obedecendo toda a composição do cardápio do dia, sendo que, solicitado com antecedência reservar por 30 (trinta) minutos após o encerramento das refeições em forma de refeição **individual** em embalagem de isopor de 4 divisórias.
- 5.27 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência, conforme item 42. LANCHES ESPECIAIS do anexo III;

9

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sombra F. De Andrade e foi enviado para o site <https://www.sigpad.br/assinaturas> com o código de verificação 5288-DA-2657-05EB-4D2E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> com o código de verificação 5288-DA-2657-05EB-4D2E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 5.28 Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite virgem, manteiga com sal, manteiga sem sal, geleia normal, geleia diet, requeijão, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;
- 5.29 Fornecer garrafas de café, chá quente/frio, água em garrafas de 500ml para as Diretorias das Unidades;
- 5.30 Para as bebidas sem açúcar deverá ser fornecido adoçante artificial (duas unidades por paciente) à parte, na forma de sachês individuais juntamente com mexedor ou colher descartável para auxiliar na diluição. Os sachês de adoçantes deverão ser à base de aspartame ou sucralose, sendo que para gestantes e crianças será permitido apenas aqueles à base de sucralose. Não serão permitidos adoçantes que contenham as seguintes substâncias: dextrose, sacarina monossódica e glutamato monossódico.
- 5.31 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;
- 5.32 Fornecer, manter e substituir balcões térmicos (quente e frio), com tampa saliva em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.
- 5.33 As etiquetas deverão conter o nome da clínica, leito, nome completo do paciente, dieta prescrita, tipo de refeição, horário de envase, prazo de validade e data de preparo;
- 5.34 As bebidas devem conter também o volume total, nome da preparação e sua composição, se contém ou não açúcar;
- 5.35 As etiquetas para saladas e sobremesas não precisam ser identificadas com o nome e leito do paciente.
- 5.36 Todos itens armazenados em geladeira, freezer e câmara fria deverão estar etiquetados individualmente com data de fabricação e validade;
- 5.37 As refeições (almoço e jantar) dos pacientes, acompanhantes e colaboradores, deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca e/ou colher ou somente faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.
- 5.38 Para sobremesas cremosas, com calda ou gelatina, deverão ser incluídas colheres descartáveis ao kit de talheres.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 5.39 Dietas pastosas, brandas, sopas, mingaus e todas as dietas destinadas a pacientes da Pediatria devem ser acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e colher descartável
- 5.40 Os pães serão acompanhados de kits contendo faca descartável e guardanapo.
- 5.41 Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, medindo aproximadamente 15 a 16 cm de comprimento, isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas rachaduras e/ou bordas afiadas. As facas descartáveis fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico (carnes) e frutas servidas inteiras.
- 5.42 Os kits de talheres deverão estar selados mecanicamente e separados por clínica na mesma quantidade de refeições solicitada.
- 5.43 Os alimentos do desjejum, lanche e ceia, deverão ser acondicionados de acordo com o especificado nos subitens seguintes:
- 5.44 Quitandas, bolos, pães e frutas inteiras: embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora.
- 5.45 Mingau: embalagem de poliestireno expandido, capacidade para 500 ml e revestidos por filme plástico.
- 5.46 Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada no anexo
- 5.47 . No caso de cardápio contendo prato proteico à base de carnes (frango, carne bovina, suína e peixe) preparado com molhos, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescido após a preparação atingir o peso requisitado
- 5.48 Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas (ex: queijo, presunto, carne, frango, entre outras...), não devem gerar custo adicional.
- 5.49 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitando em 4 (quatro) vezes ao mês. A quantidade não consumida no mês, acumula para os próximos meses, quando o consumo for superior ao ofertado deve ser abatido no mês seguinte, de cada tipo, com os custos incluídos na proposta comercial, os seguintes itens:
- COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



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

Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café/dia (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.
Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

- 6.1 Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- 6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados aprovados pela SCIH/CCIH dos hospitais da CONTRATANTE;
- 6.3 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 PPM, pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quaternário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH/CCIH dos hospitais da CONTRATANTE;
- 6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos e limpeza;
- 6.5 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras, chuchas e bicos das mamadeiras;
- 6.6 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;
- 6.7 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;
- 6.8 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;
- 6.9 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 infra-estrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 6.10 Limpeza periódica da caixa de gordura;
- 6.11 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

12



Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. De Almeida Santos e André Aguiar De Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigop.pt/delegacias/saude/assinaturas/44424343> Utilize o código 5283-DA-2657-05EB-43D2E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



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

- 7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.
- 7.2 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.
- 7.3 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.

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

- 8.1 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número mínimo conforme o ANEXO III para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, para execução do trabalho dos Hospitais sem que haja prejuízo dos mesmos. Substituindo imediatamente em caso de falta por qualquer motivo.
- 8.2 Manter, durante todo o tempo de produção nos Hospitais equipe de nutricionistas 24 horas, bem como pessoal de infra-estrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- 8.3 Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários;
 - 8.3.1 Manter sempre um preposto, Nutricionista/RT, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;
 - 8.3.2 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);
 - 8.3.3 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho;
- 8.4 A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- 8.5 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

13

Este documento foi assinado digitalmente por [Frederico de Almeida Santos](mailto:Frederico@hemnsl.ma.gov.br) e [Andre Aguiar De Andrade](mailto:Andre@hemnsl.ma.gov.br).
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.ma.gov.br/assint> e utilize o código de verificação 5283-DA-2657-05EB-1D2E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



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

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

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

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

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

9.10 Após o correto acondicionamento, as refeições de pacientes, acompanhantes, internos e servidores, deverão ser transportadas em caixas térmicas tipo hot box, confeccionadas em material resistente (polietileno), isolamento térmico em poliuretano expandido, devidamente higienizadas e desinfetadas, íntegras e com tampas que permitam vedação adequada.

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

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

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

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

9.15 Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição aos pacientes e acompanhantes em recipientes tampados com

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

material de isopor com quatro divisórias e sopeira retangular com capacidade para 600 ml de isopor revestido com filme plástico.

9.16 As sobremesas devem ser servidas separadamente em material que atenda o per capita em pote descartável com tampa que garanta vedação.

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

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

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

9.20 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelos hospitais;

9.21 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 10 (dez) minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

9.28 A CONTRATADA utilizara as dependências da cozinha do Hospital Materno Infantil (HMI), para a preparação, manipulação e produção das refeições e dietas que serão ofertadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes (HEMNSL), em decorrência da HEMNSL não possuir estrutura de cozinha para preparação das refeições, devendo ser assegurado uma alimentação em condições higiênico e sanitárias adequadas bem como o transporte adequado seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar do HMI para a HEMNSL.

10. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

16

Este documento foi assinado digitalmente por **Felipe Antônio Santos de Almeida Aguiar De Andrade**.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintade.maranhao.gov.br/portal-de-assinaturas> ou utilize o código de verificação **5283-DA-2657-05EB-43D2E**.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



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

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

10.3 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.

10.4 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.

10.5 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.

10.6 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.

11. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

12.1 O prazo para a execução e de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, limitados ao período de vigência dos contratos de gestão – SES/GO.

13. DOCUMENTAÇÕES DA CONTRATADA:

- 13.1 Procedimentos Operacionais Padrão (POP);
- 13.2 Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
- 13.3 PGRSS;
- 13.4 PPRÁ;

17



Este documento foi assinado digitalmente por Feeth Sombra E De Andrade e o Atualizador de Assinaturas de Feeth Sombra E De Andrade
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.br/assinaturas> ou no site <https://www.sigintepa.br/assinaturas> utilizando o código 5283-DA-2657-05EB-43D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 13.5 PCMSO;
- 13.6 ASO dos colaboradores;
- 13.7 Cartão de Vacinação dos colaboradores;
- 13.8 Ficha Técnica dos Produtos Químicos.
- 13.9 Os referidos documentos deverão ser apresentados em sua totalidade em até 30 (trinta) dias a partir da assinatura do Contrato.

14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

- 14.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação;
- 14.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.
- 14.3 Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 –Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.
- 14.4 Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.
- 14.5 Portaria MS nº. 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.
- 14.6 Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- 14.7 Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializados de alimentos.
- 14.8 Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- 14.9 RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
- 14.10 Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.
- 14.11 Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.
- 14.12 Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.
- 14.13 RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.
- 14.14 RDC nº. 259, de 20/09/2002 - ANVISA.
- 14.15 RDC nº. 275, de 21/01/2002 - ANVISA.
- 14.16 RDC nº. 12, de 02/01/2002 - ANVISA.
- 14.17 Lei nº. 8.069 - ECA, de 13/07/90.

18



Este documento foi assinado digitalmente por [Frederico de Almeida Santos](mailto:Frederico@igheh.com.br) em 16/01/2023 às 14:34. Utilize o código 5283-DA-2657-05EB-1D2E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.br/verificar> ou utilize o código 5283-DA-2657-05EB-1D2E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



15. ANEXOS:

- 15.1 Anexo I - CARDÁPIO E REGRAS GERAIS;
- 15.2 Anexo II – LACTÁRIO; (EXCLUSIVO PARA HOSPITAL MATERNO INFANTIL- HMI)
- 15.3 Anexo III – DIETAS ESPECIAIS;
- 15.4 Anexo IV – ALIMENTAÇÃO
- 15.5 Anexo V- QUANTIDADE DE REFEIÇÕES
- 15.6 Anexo VI- DEFINIÇÕES
- 15.7 Anexo VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA


Pedro Muricy
Gerente Operacional
HMI/IGH

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



ANEXO I

17. CARDÁPIO E REGRAS GERAIS:

17.1. 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;

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

17.3. 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;

17.4. Os cardápios refeitório/mães e pacientes/acompanhantes serão elaborados por profissional Nutricionista da Contratada, com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias

17.5. A CONTRATANTE terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente à Contratada.

17.6. A Contratada terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela Contratante. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados à CONTRATANTE.

17.7. Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela Contratante ou promovidas pela Contratada, deverão ser realizadas e comunicadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.

17.8. Alterações nos cardápios pela Contratada só poderão ser realizadas com anuência da Contratante.

17.9. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mas com a aprovação da CONTRATANTE. Deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro

17.10. A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Termo de Referência e pela Nutricionista do CONTRATANTE;

20





**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 17.11. Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico social e mental dos consumidores;
- 17.12. Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações principais (sal, açúcar, vinagre, azeite virgem e adoçante) de dietas deverão ser fornecidos na forma de sachês para os colaboradores, pacientes e acompanhantes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE;
- 17.13. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;
- 17.14. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais com a aprovação da CONTRATANTE (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para colaboradores, acompanhantes e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais;
- 17.15. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;
- 17.16. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo, dieta para glicogenose, intolerância à lactose, intolerância ao glúten e outras, mediante solicitação da CONTRATANTE para pacientes, acompanhantes e colaboradores (com apresentação de laudos comprovando as restrições alimentares);
- 17.17. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para o prato proteico do cardápio das grandes refeições, visando ofertar opção aos colaboradores com preparações a base de ovos, proteína de soja ou grãos;

18. DESCRIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS:

18.1. Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova:

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

18.2. Indicação:

18.2.1. É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves,

21



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



diarréia 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.

18.3. Alimentos Indicados:

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

18.4. Alimentos contraindicados:

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

19. DIETA LÍQUIDA GELADA:

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

19.2. Indicação:

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

19.3. Alimentos Indicados:

19.3.1. 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.

19.4. Alimentos contraindicados:

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

22

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. D. A. de Almeida Aguiar de Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assintuacao/verificarAssinatura.do> e utilize o código 5289-DA-2657-05EB-1D9E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



20. DIETA LÍQUIDA COMPLETA:

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

20.1. Indicação

20.1.1. 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.

20.2. Alimentos Indicados

20.2.1. Alimentos na consistência Líquida e coados, homogênicos. 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.

20.3. Alimentos contraindicados:

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

21. DIETA LÍQUIDA PASTOSA:

21.1. 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.

21.1. Indicação:

21.1.1. 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**.

21.2. Alimentos Indicados:

21.2.1. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos de frutas não são coados,

23



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



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.

21.3. Alimentos contraindicados:

21.3.1. 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.

22. DIETA PASTOSA:

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

22.2. Indicação:

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

22.3. Alimentos Indicados:

22.3.1. 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.

22.4. Alimentos contraindicados:

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



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



23. DIETA BRANDA:

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

23.2 Indicação:

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

23.2.2 Alimentos Indicados:

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

23.3 Alimentos contraindicados:

23.3.1 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.

24. DIETA LIVRE:

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

24.2 Indicação:

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

25



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



24.2.3 Alimentos Indicados:

24.2.4 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.

24.3 Alimentos contraindicados:

24.3.2 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).

24.3.3 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.





**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



ANEXO II

25. LACTÁRIO

25.1 Refeição e mamadeiras do lactário

25.2 As fórmulas infantis, servidas em mamadeiras, deverão ser estéreis (diluídas em água fervida e filtrada, com manipulador treinado segundo o manual de boas práticas, previamente aprovado pela Nutricionista da Unidade e de acordo com a legislação vigente para manipulação de fórmulas nutricionais por via oral e enteral);

25.3 O recipiente (mamadeira) deverá ser esterilizada pela CONTRATADA, química e termicamente, antes de cada distribuição, seguindo padrão de diluição/desinfecção, tempo/temperatura, segundo legislação vigente (ANVISA), em volumes de 30ml a 240ml, conforme prescrição;

25.4 As mamadeiras, frascos de nutrição enteral e seringas para distribuição deverão estar devidamente identificadas através de rótulo, que será trocado a cada horário, contendo informações conforme exigido da política de Identificação dos hospitais da CONTRATANTE;

25.5 As mamadeiras prontas para distribuição deverão estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e acondicionadas em filme plástico/saco descartável transparente e distribuídas em caixas térmicas; **competem à CONTRATANTE o fornecimento de todo os insumos lácteos, não lácteos, cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas e fórmulas;**

25.6 Compete a CONTRATADA o fornecimento de mamadeiras, copos, chucas (mini mamadeira) e bicos de mamadeiras, em quantidade suficiente, assim como, a mão de obra para preparação das mesmas;

25.7 Fica a CONTRATADA obrigada a repor e/ou complementar, sempre que necessário, os materiais e equipamentos recebidos da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado.

25.8 Obrigação da CONTRATADA pela manutenção e reposição de todos equipamentos, devido ao mau uso ou estado de conservação.

25.9 Realizar, mensalmente, análise microbiológica de UMA fórmula na presença da Contratante. Os custos das amostras são de responsabilidade da CONTRATADA.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



26. Mamadeiras para lactário:

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

26.1 Compete a CONTRATADA o fornecimento dos itens abaixo para as preparações de mamadeiras, vitaminas e serviços do lactário:

Insumos
Frutas diversificadas
logurte
Leite integral, desnatado e sem lactose
Polpa de fruta

Material descartável e Limpeza
Frasco de 100 ml e de 300ml
Copos de 180, 300 e 100 ml c/tampa
Canudos
Talheres completo descartável (garfo, faca e colher)
Embalagens 15x30, 20x30 e 50x80
Produtos de Limpeza em geral

28



Este documento foi assinado digitalmente por Fátima de Azevedo Santos e Maria Regina De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> e utilize o código 5289-DA-2657-05EB-1D9E.



CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



27. NUTRIÇÃO ENTERAL:

27.1 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.

27.2 Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. **O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente ao serviço prestado (preparação e distribuição) constante na planilha de preço com (MAMADEIRAS).**

27.3. TIPOS DE DIETA:

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

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

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

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

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

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

27.3.7 .Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra Sistema fechado. 1L; Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta líquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

29

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



ANEXO III – DIETAS ESPECIAIS

28. DIETA LAXANTE:

28.1. Indicações:

28.1.1. Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

28.2. Características:

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

28.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia) Rica em fibras solúveis e insolúveis (20 a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortalíça, em resíduos e tecido conjuntivo.

28.2.3. Preparações acompanhadas de líquido;

28.3. Macronutrientes:

28.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

28.4. Preparações Indicadas:

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

28.4.2. Hortalíças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

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

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

28.4.5. Leite e derivados integrais.

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

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

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

28.4.9. Geleia de frutas, compotas de frutas.

28.4.10. Café e chás.

30

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



28.5. Preparações contraindicadas:

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

29. DIETA CONSTIPANTES OU OBSTIPANTE:

29.1. Indicações:

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

29.2. Características:

- 29.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal -Pobre em fibras insolúveis.
- 29.2.2. Fracionamento: 5 refeições ao dia (Desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

29.3. Macronutrientes:

- 29.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

29.4. Preparações Indicadas:

- 29.4.1. Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, melão e limão.
- 29.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca;
- 29.4.3. Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz;
- 29.4.4. Leite e derivados desnatados;
- 29.4.5. Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).
- 29.4.6. Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;
- 29.4.7. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite; 29.4.8. Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.

31

Este documento foi assinado digitalmente por Feoh Souto E De Almeida Aguiar De Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpadelaesustar.com.br/434363e11212e0c0d15289DA265705EB4D2E>.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



29.4.9. Café e chás.

29.5. Preparações contraindicadas:

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

29.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão, 29.5.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

29.5.5. Leite e derivados integrais.

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

30. DIETAS HIPOSSÓDICA LEVE

30.1. Indicações:

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

30.2. Características:

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

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

30.3. Macronutrientes:

30.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

30.3.2. Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq)

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

32

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. D. A. de A. Santos e Maria Regina Valois De Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/sistema/assinaturas/verificarAssinatura.aspx?codigo=5289-DA-2657-05EB-1D2E>.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



30.4. Preparações indicadas:

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

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

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

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

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

30.4.6. 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).

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

30.4.8. Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação. 30.4.9. Café e Chás.

30.5. Preparações contraindicadas:

30.5.1. Temperos completos, com excesso de sal.

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

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

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

30.5.5. Frituras; Salgadinhos;

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

31. DIETA HIPOSSÓDICA MODERADA A GRAVE

31.1. Indicações:

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

33



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



31.2. Características:

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

31.3. Macronutrientes:

- 31.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;
***Observação:** Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.
- 31.3.2. Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).
- 31.3.3. É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.
- 31.3.4. Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

31.4. Preparações Indicadas:

- 31.4.1. Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- 31.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- 31.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- 31.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- 31.4.5. Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- 31.4.5. 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 moidos na hora de servir.)
- 31.4.6. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- 31.4.7. Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.
- 31.4.8. Chá claros.

31.5. Preparações contraindicadas:

- 31.5.1. Temperos completos
- 31.5.2. Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- 31.5.3. Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados

34



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 31.5.4. Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- 31.5.5. Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- 31.5.6. Frituras; Salgadinhos.
- 31.5.7. Líquidos em grande quantidade.
- 31.5.8. Produtos em conserva (ervilha, milho).

32. DIETA HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA:

32.1. Indicações:

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

32.2. Características:

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

32.3. Macronutrientes:

- 32.3.1. Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.
- 32.3.2. Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

32.4. Preparações Indicadas:

- 32.4.1. Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- 32.4.2. 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.
- 32.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- 32.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- 32.4.5. Leite e derivados desnatados.
- 32.4.6. Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- 32.4.7. Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- 32.4.8. Frutas em passas em quantidades controladas
- 32.4.9. Chás e café

32.5. Preparações contraindicadas:

35

Este documento foi assinado digitalmente por [Frederico Antonio de Almeida Aguiar de Andrade](https://www.sigopda.com.br/assinaturas/assinatura/5289-DA-2657-05EB-4D2E).
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigopda.com.br/assinaturas/assinatura/5289-DA-2657-05EB-4D2E>.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



32.5.1. Frituras

- 32.5.2. Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.
- 32.5.3. Molho com base de óleos e gorduras.
- 32.5.4. Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.
- 32.5.5. Batata portuguesa, macaxeira, pupunha, açaí, tucumã, buriti
- 32.5.6. Leite e derivados integrais

33. DIETA HIPOGLICEMICANTE OU PARA DIABÉTICOS:

33.1. Indicações:

- 33.1.1. Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e tipo 2.

33.2. Características:

- 33.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- 33.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- 33.2.3. Rica em fibras e proteínas

33.3. Macronutrientes:

- 33.3.1. Normocalórica;
- 33.3.2. Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras;
- 33.3.3. Hiperproteica;
- 33.3.4. Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas.

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

33.4. Preparações Indicadas:

- 33.4.1. Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola;
- 33.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame;
- 33.4.3. Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha;
- 33.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral;

36





**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 33.4.5. 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);
- 33.4.6. Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;
- 33.4.7. Óleos vegetais, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas); 33.4.8. Café e chás.

33.5. Preparações contraindicado:

- 33.5.1. 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;
- 33.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, macaxeira, mandioca;
- 33.5.3. Leite e derivados integrais;
- 33.5.4. Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

34. DIETA PARA RENAL CONSERVADOR:

34.1. Indicações:

- 34.1.1. Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

34.2. Características:

- 34.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, de acordo com a prescrição médica em prontuário;
- 34.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia);
- 34.2.3. Rica em calorias e pobre em proteínas;
- 34.2.4. Pobre em potássio e fósforo;
- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C;

34.3. Macronutrientes:

- 34.3.1. Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteica, Normolipídica;

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

34.4. Preparações Indicadas:

37



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 34.4.1. Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas;
- 34.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino cru, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas;
- 34.4.3. Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha;
- 34.4.4. Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca, refinados ou integrais;
- 34.4.5. 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);
- 34.4.6. Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;
- 34.4.7. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite;
- 34.4.8. Café (em pequenas quantidades – máximo de 50 ml/dia) e chás claros.

34.5. Preparações proibidas e evitadas:

- 34.5.1. Frutas e sucos: Crus e não indicadas.
- 34.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal;
- 34.5.3. Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado;
- 34.5.4. Cereais: não indicados e com sal;
- 34.5.5. Leite e derivados;
- 34.5.6. 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;
- 34.5.7. Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos;
- 34.5.8. Óleos e manteiga com sal e margarina trans;
- 34.5.9. Café em grande quantidade e chá preto.

35. DIETA PARA RENAL EM HEMODIÁLISE:

35.1. Indicações:

- 35.1.1. Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

35.2. Características:

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

38

Este documento foi assinado digitalmente por Feeth Sombraff De Araujo Santos em 06/04/2023 às 14:34:43. Utilize o código 5289-DA-2657-05EB-4D2E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> ou em <https://www.sigpad.br/assinaturas> em 06/04/2023 às 14:34:43. Utilize o código 5289-DA-2657-05EB-4D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 35.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia);
- 35.2.3. Rica em calorias e proteínas;
- 35.2.4. Pobre em potássio e fósforo;
- 35.2.5. Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.

35.3. Macronutrientes:

- 35.3.1. Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica;

***Observação:** Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000 mg/dia, níveis de fósforo em até 800mg/dia.

35.4. Preparações Indicadas:

- 35.4.1. Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

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

35.4.3. Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): 35.4.4. Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha

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

35.4.6. Leite e derivados integrais;

35.4.7. 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).

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

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

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

35.5. Preparações contraindicadas:

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

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

35.5.3. Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção);

39

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 35.5.4. Cereais: não indicados e com sal;
- 35.5.5. Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.
- 35.5.6. Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados;
- 35.5.7. Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal;
- 35.5.8. Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;
- 35.5.9. Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

36. DIETA PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA:

36.1. Indicações:

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

36.2. Características:

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

36.3. Macronutrientes:

- 36.3.1. Hipercalórica;
- 36.3.2. Hiperglicídica, rica em fibras;
- 36.3.3. Hipoproteica, rica em aminoácidos ramificados;
- 36.3.4. 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.

36.4. Preparações Indicadas:

- 36.4.1. Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá;
- 36.3.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela;
- 36.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas;

40

Este documento foi assinado digitalmente por Feoh Souto E De Almeida Aguiar Valois De Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintpad.easistemas.sa.gov.br/portal/verifica.php?cd=101&in=4343&token=5289DA265705EB4D9E>.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 36.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral;
- 36.4.5. Leite e derivados desnatados em quantidades controladas;
- 36.4.6. 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;
- 36.4.7. 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;
- 36.4.8. Frutas em passas;
- 36.4.9. Chá claro e café em quantidade controlada.

36.5. Preparações proibidas e evitadas:

- 36.5.1. Leite e derivados e integrais em grandes quantidades;
- 36.5.2. Carnes e derivados em grandes quantidades;
- 36.5.3. Leguminosas em grandes quantidades;
- 36.5.4. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;
- 36.5.5. Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

37. DIETA PARA HEPATOPATA SEM ENCEFALOPATIA

37.1. Indicações:

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

37.2. Características:

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

37.3. Macronutrientes:

- 37.3.1. Hipercalórica;
- 37.3.2. Normoglicídica;
- 37.3.3. Hiperglicídica, rica em fibras;
- 37.3.4. Hipoproteica;
- 37.3.5. 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.

41





**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



37.4. Preparações Indicadas:

- 37.4.1. Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá;
- 37.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela;
- 37.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas;
- 37.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral; 37.4.5. Leite e derivados desnatados;
- 37.4.5. Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras);
- 37.4.6. Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;
- 37.4.7. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas;
- 37.4.8. Frutas em passa;
- 37.4.9. Chá claro e café em quantidade controlada.

37.5. Preparações proibidas e evitadas:

- 37.5.1. Leite e derivados e integrais;
- 37.5.2. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;
- 37.5.3. Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

38. DIETA PARA TRATAMENTO EM QUIMIOTERAPIA:

38.1. Indicações:

- 38.1.1. Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

38.2. Características:

- 38.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina;
- 38.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia);
- 38.2.3. Rica em calorias e proteínas.

38.3. Macronutrientes:

- 38.3.1. Hipercalórica;
- 38.3.2. Normoglicídica;

42



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



38.3.3. Hiperproteica; 38.3.4. Normolipídica.

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

38.4. Preparações indicadas:

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

38.4.2. 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;

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

38.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho, preferência por integrais;

38.4.5. Leite e derivados sem lactose;

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

38.4.7. 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);

38.4.8. Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas; 38.4.9. Café e chás.

38.5. Preparações evitadas ou proibidas:

38.5.1. Frutas e sucos: consumidos com casca.

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

38.5.3. Enlatados e conservados em grande quantidade

39. DIETA HIPOLIPÍDICA:

39.1. Indicações:

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

39.2. Características:

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

43

Este documento foi assinado digitalmente por Feeth Sombraff De Andrade em 06/04/2023 às 14:34:43. Utilize o código 5289-DA-2657-05EB-1D2E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpadelaesustar.com.br/34343> utilize o código 5289-DA-2657-05EB-1D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 39.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia);
39.2.3. Rica em calorias e proteínas.

39.3. Macronutrientes:

- 39.3.1. Normocalórica;
39.3.2. Normoglicídica;
39.3.3. Hiperglicídica, rica em fibras;
39.3.4. Hiperproteica;
39.3.5. Hipolipídica;

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

39.4. Preparações Indicadas:

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

39.5. Preparações proibidas e evitadas:

- 39.5.1. Leite e derivados e integrais;
39.5.2. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;
39.5.3. Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, margarina vegetal, manteiga de leite, creme de leite.

40. DIETA DE SOPA PARA PACIENTES:

44



CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



40.1. Indicações:

- 40.1.1. As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 400 a 500ml;
- 40.1.2. As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa;
- 40.1.3. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única);
- 40.1.4. Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios;
- 40.1.5. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade.

SOPA PACIENTE – (OPÇÕES I, II E III DE GRANDES REFEIÇÕES)

Ingredientes /preparação	UND	GERAL	HIPOSSÓDICA	LIQUIDA COMPLETA	LIQUIDA RESTRITA	LIQUIDA PASTOSA
Sopa pronta	ML	400	400	400	250	250
Carne (coxão mole ou peito de frango)	G	65	50	50	-	30
e vegetal B verde	G	65	65	65	-	40
e vegetal B amarelo	G	65	65	40	40 (SOMENTE CENOURA)	65
Macarrão, arroz, feijão ou fubá	G	25	25	15	15	25
Fruta	PORÇÃO	01	01	GELATINA NORMAL	GELATINA DIET	GELATINA NORMAL
Sal de adição (almoço/jantar)	G	3/3g	1,5/1,5g	1/1g	1/1g	3/3g
Óleo de preparo	ML	10	10	-	-	10

Nas sopas, garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.
As sopas líquidas (pastosa, completa) devem vir acompanhadas de gelatina comum e a líquida restrita de gelatina diet.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



TÉCNICA DE PREPARO

SOPAS GERAL E HIPOSSÓDICA: refogar a carne/frango com a pasta de alho (alho batido com óleo). Acrescentar os legumes e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar. Retirar a quantidade necessária para finalizar a sopa líquida pastosa e hipossódica e por último acrescentar o sal (3 g/pessoa para a geral e 1,5 g/pessoa para a hipossódica).

LÍQUIDA PASTOSA: preparar conforme a descrição para a sopa geral. Separar a parte sólida, acrescentar a quantidade especificada de sal (3 g/ pessoa) e liquidificar (sem o caldo). Em seguida porcionar.

LÍQUIDA COMPLETA: Refogar a carne/ frango sem óleo. Acrescentar os legumes e refogar sem óleo. Acrescentar a água, o arroz ou macarrão e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Liquidificar, adicionar o sal e coar em peneira de malha fina 1 vez.

LÍQUIDA RESTRITA: Refogar os legumes ralados sem óleo. Acrescentar a água, o arroz e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Liquidificar, adicionar o sal e coar em peneira de malha fina 3 vezes.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



ANEXO IV – ALIMENTAÇÃO

41.COMPOSIÇÃO DESJEJUM/ COLABORADOR:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Fruta	1 Opção
Café sem açúcar	100 ML
Leite quente ou gelado	200 ML
Manteiga sachê	10g
Pão francês ou Pão doce *	1 Opção

- 41.1. Área fechada servir leite UHT em caixa de 1 litro fechado.
41.2. Manter no refeitório 2 duas opções de pães sendo francês e doce (milho, doce ou mandi) sendo que, com uma opção a ser ofertado.

42.COMPOSIÇÃO DESJEJUM/ PACIENTE E ACOMPANHANTE:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Fruta	1 Opção
Café sem açúcar	100 ML
Leite quente	200 ML
Pão francês	1 Opção
Manteiga sachê	10g

- 42.1. Quitandas seguindo a patologia e restrição do paciente as demais sendo pão francês;
42.2. Seguindo cardápio de líquido do desjejum com variações: Leite com Café, Leite achocolatado e/ ou Leite Caramelado
42.3. Frutas de acordo com a patologia do paciente
42.4. Miscelâneas seguindo a patologia do paciente: Manteiga com e sem sal, Geleia normal ou diet e requeijão cremoso sempre em forma de Kit

43.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA COLAÇÃO:

- 43.1. Frequência Mensal de Alimentos/Preparações da Colação:

Composição do Colação	Paciente (manhã)
iogurtes	30

47

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima do Amaral Santos e Maria Regina De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> ou no site <https://www.sigpad.br/assinaturas> com o código 5283-DA-2657-05EB-43D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



Vitaminas	30
Sucos	30
Frutas	30
Chas diversos	30
Creme de polpa	30

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

43.2. A CONTRATADA, em sua proposta comercial para LANCHES ESPECIAIS e COLAÇÃO deverá contemplar o fornecimento de todos os itens abaixo pela prestação dos serviços previstos no escopo deste Termo de Referência. A cobrança de cada item da **tabela abaixo** será efetuada conforme o horário solicitado: Matutino (colação), vespertino (Lanche) e noturno (Ceia).

Ordem	Alimento
1	iogurte normal e diet
2	Água de coco
3	Tapioca
4	Pão com Ovo
5	Pão com Carne
6	Vitaminas de frutas
7	Coquetel de Frutas
8	Ovo frito
9	Ovo cozido
10	Bolacha Zero lactose
11	Bolacha Doce
12	Salada de frutas

48

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. D. A. de Aguiar e Aguiar, Valdiris De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.br/assinaturas> com o código 5089-DA-2657-05EB-4D9E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



13	Aveia
14	Cuscuz
15	Sorvete Napolitano
16	Omelete
17	Ameixa em calda
18	Escaldados

44.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO: ALMOÇO/JANTAR:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Paciente	Colaborador	Acompanhante*
Prato principal (Proteína)	1	1	1
Opção Vegetaria e Vegana (ovo)	0	1	0
Arroz integral	0	1	0
Feijão	1	1	1
Guarnição	2	1	1
Salada crua	1	1	1
Salada cozida	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo *	1	1	1
Sobremesa	1	1	1
Suco	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS*	QS	QS

44.1. Diariamente será servido um prato principal (PP). Além do prato proteico, servir opção*(base de ovos e/ou proteína texturizada) visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.

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

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

44.4. Opção sopa, canja e caldo com frequência 1x/semana no jantar

*QS (quando solicitado)

49

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima do Amaral Santos e Maria Raquel Vitoris De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/sistema/assinaturas/verificarAssinatura.do> e utilize o código de verificação 5289-DA-2657-05EB-4D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



45.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA

**45.1.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA PACIENTE E
ACOMPANHANTE**

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Suco da polpa	300 ML
Quitanda	1 opção

- Ceia podendo ser suco, mingau, vitamina e/ou iogurte
- Frequência semanal das preparações líquidas na ceia: suco 4x/sem, leite 1x/sem, mingau 1x/sem, iogurte 1x/sem
- O sachet de margarina, geleia e ou requeijão deverá ser fornecido quando o cardápio for composto por pão, bolacha ou torrada.

**45.2.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA
COLABORADOR**

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Suco concentrado e/ou polpa	300 ML
Café sem açúcar	100 ML
Quitanda ou similares	1 opção

- Frequência semanal das preparações líquidas na ceia: suco 6x/sem e iogurte 1x/sem
- O sachet de margarina, geleia ou requeijão deverá ser fornecido quando o cardápio for composto por pão, bolacha ou torrada.

50



Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia de Oliveira Santos e Maria Regina Valois De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assintur> e utilize o código 5089-DA-2657-05EB-4D2E.

CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



46.ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES, COLABORADORES E ACOMPANHANTES:

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

47.INCIDÊNCIA DE PROTEINA MENSAL ALMOÇO E JANTAR

47.1.As incidências são semanais de segunda feira a domingo, compondo o cardápio do almoço e do jantar.

Tipo De Carnes	Corte	Frequência Mensal
Frango	Coxa, sobrecoxa e Peito	20 vezes
Peixe	Filé ou postas de tilápia, linguado e dourada	Paciente - esquemas quando solicitado Refeitório- 02 vezes
Carne Bovina	Patinho e/ou Acém, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé, rabada e costela	Para completar a frequência mensal
Carne Suína	Pernil, costelinha, bisteca, lombo	02 vezes
Feijoada	Calabresa, bacon, carne bovina, suíno (pés, orelha e costelinha suína);	02 vezes

- 1- Preparações com carne bovina (bife e moída) usar os seguintes cortes: patinho, lagarto, coxão duro e coxão mole.
- 2- Preparações com carne bovina (cozida, isca) para colaborador usar os seguintes cortes: patinho, acém, coxão mole, rabada, costela ou coxão duro.
- 3- Preparações assadas com carne bovina usar os seguintes cortes: lagarto, coxão mole e contra-filé.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



47.2. Cortes de carnes NÃO permitidos para serem servidos para colaborador

47.2.1. Bovina: Músculo, paleta, paloma, língua, carne de sol e fígado.

47.2.2. Frango: Asa, pescoço, costela, cabeça, pé, moela e fígado.

47.2.3. Peixe: com espinhas.

47.3. Cortes de carnes NÃO permitidos para serem servidos para pacientes e acompanhantes

47.3.1. Bovina: Músculo, acém, paleta, paloma, rabo, língua, carne de sol e fígado.

47.3.2. Frango: Asa, pescoço, costela, cabeça, pé, moela e fígado.

47.3.3. Peixe: com espinhas.

47.3.4. Suíno: Em geral

48. DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO:

48.1 TIPOS DE CARNES:

48.1.1. Peixe inteiro ou em posta sem espinhos;

48.1.2. Carne bovina: patinho, acém, coxão mole, coxão duro ou lagarto;

48.1.3. Carne para cozido: patinho, costela, rabadão (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio;

48.1.4. Proteína texturizada 50% (soja, grão de bico, lentilha, feijão branco, quinoa, ervilha, etc); alimentos fonte de proteína vegetal (soja, grão de bico, lentilha, feijão branco, quinoa, ervilha, etc). Poderão ser utilizadas preparações como: almôndega de soja, almôndega de lentilha, hambúrguer de lentilha, salada com lentilha, arroz com lentilha, grão de bico crocante, estrogonofe de grão de bico, feijoada vegana, vinagrete com grão de bico, farofa de proteína de soja, hambúrguer de soja, quibe de soja, quibe quinoa, entre outras;

48.1.5. Pertences para feijoada; calabresa, bacon, carne bovina, suíno (pés, orelha e costelinha suína);

48.1.6. Coxa, sobrecoxa e peito de frango;

48.1.7. Suínos: costelinha suína, lombo, pernil e bisteca.

49. GUARNIÇÕES:

49.1 Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita. Sendo: Verduras, legumes, suflê, tortas, massas e outros.

52



Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. De Almeida Santos e André Aguiar de Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.debsistemas.br/portal/validacao.aspx> e utilize o código 5089-DA-2657-05EB-4D9E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



50.SALADAS:

50.1 Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 2 (dois) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capita*;

50.2 A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

51.Arroz:

51.1. Arroz branco polido tipo 1 grão classe longo fino;

51.2. Arroz integral tipo 1 longo fino;

53.Feijão:

53.1. Feijão carioca de primeira qualidade tipo 1.

54.SOBREMESA:

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

54.2 Frutas: frescas embaladas individualmente;

54.3 Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, Goiabada, etc;

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

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

54.6 Tabela. Frequência mensal de sobremesa:

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE e ACOMPANHANTE (Almoço e Jantar)	COLABORADOR (Almoço e Jantar)
Doces em geral	0	10
Frutas em geral	26	10
Gelados *	4	10

54.7. Para sobremesas cremosas, com calda ou gelatina, deverão ser incluídas colheres descartáveis ao kit de talheres;

54.8 Para os pacientes e acompanhantes somente frutas.

54.9 Oferta 1x semana gelados para pacientes e acompanhantes e/ ou quando solicitado e em datas especiais.

53



Este documento foi assinado digitalmente por Freeth Sombraff De Araujo Santos em 16/04/2023 às 14:34:43. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.de.sistemas.sa.gov.br/portal/verificacao> código 5089-DA-2657-05EB-1D9E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



55. SUCOS:

55.1. Os sucos oferecidos para os pacientes e acompanhantes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 300 ml, ser isentos de corantes e conservantes;

55.2 Para funcionários poderá ser servido suco concentrado da polpa e/ou polpa, ter quantidade mínima de 300ml.

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

56. BEBIDAS

56.1 AGUA/ CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE:

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

Café com leite: 25ml/litro de café, leite UHT integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro;

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

56.3. Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, frutas, água em garrafa de 500 ml, água filtrada com gelo em garrafa térmica de 12 litros nas enfermarias, postos e outros.

56.4. Para as áreas críticas, de acordo com a Legislação, fornecer água mineral em garrafas de 500ml, vedado o fornecimento de água filtrada, incluído na proposta comercial;

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

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

57. FRUTAS:

57.1 Porcionamento de frutas:

Nº ORDEM	PREPARAÇÃO	PORÇÃO
----------	------------	--------

54



Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. De Azevedo Santos e Maria Raquel Viatris De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assintuas/receordm.44.4343> utilize o código 5283-DA-2657-05EB-1D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



1	Abacate	150g
2	Ameixa	120 g
3	Abacaxi	150 g
4	Banana: maçã, nanica, prata	120 g
5	Laranja	150 g
6	Maçã	150 g
7	Mamão	150 g
8	Manga	150 g
9	Melancia	200 g
10	Melão	150 g
11	Mexerica	160

58. PORÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS ALMOÇO E JANTAR:

Alimento	Pacientes livres	Colaboradores/ acompanhantes
Arroz branco polido tipo 1 classe longo fino	150g	150g
Arroz integral	150g	150g
Carne bovina s/ osso	130g	130g
Carne cozida	130g	130g
Carne c/ osso	-	200g
Feijão tipo 1	120g	120g
Bisteca Suína	-	200g
Costelinha Suína	-	200g
Feijoada (feijão + carne)	-	120g Feijão+ 130g Carne
Filé de Peito	130g	130g
Filé de peixe	-	130g
Farofa	70g	70g
Frango com osso- 200g (1 coxa e 1 sobrecoxa)	200g	200g
Frango s/ osso	130g	130g
Galinhada	150g Arroz + 130g Frango	150g Arroz + 130g Frango
Guarnição Veg A/ B e C	120g	120g
Macarrão/ Polenta	120g	120g
Proteína de soja	-	130g
Pernil	-	130g
Peixe c/ osso	-	200g
Salada de Veg A, B e C ou fruta (laranja, manga, abacaxi)	80g	80g
Sal Adição	3/3g	3/3g

58.1 O frango deverá ser preparado sem pele, exceto quando a preparação for assada;

55

Este documento foi assinado digitalmente por Freeth Simões De Andrade e assinado digitalmente por Freeth Simões De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> ou ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> código 5289-DA-2657-05EB-43D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



- 58.1.1 Na dieta hiperproteica hipercalórica a opção proteica também poderá ser a porção normal de carne acrescida de 1 ovo;
- 58.1.2 Óleo de preparo: para dieta hipolipídica e hipocalórica -10 ml almoço e 10 ml no jantar e demais dietas 15 ml no almoço e 15 ml no jantar;
- 58.1.3 Para as preparações cárneas (frango, carne bovina, suína e peixe) fornecidas ao molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso especificado;
- 58.1.4 Não é permitido enviar frituras, embutidos e enlatados, temperos industrializados, para todas as dietas de criança, bem como qualquer refeição entregue nas Clínicas dos pacientes e acompanhantes;
- 58.1.5 Não serão aceitos refrescos artificiais (em pó, xarope, etc) ou sucos industrializados e/ou embalagens tetrapak;
- 58.1.6 Para pacientes e acompanhantes somente suco da polpa natural e colaboradores suco concentrado da polpa e/ ou polpa de fruta;
- 58.1.7 Proibido uso de qualquer tipo de tempero industrializados (caldo de galinha, caldo de carne, amaciantes para carnes, entre outros)
- 58.1.8 Condimentos permitidos: Sal refinado iodado, alho, cebola, tomate, extrato de tomate, vinagre, suco de limão, pimentão, salsa, cebolinha verde, açafrão, colorau, orégano, louro, óleo de soja ou de milho ou de arroz ou de girassol ou azeite.
- 58.1.9 Uso permitido somente do açafrão e/ou colorau nas preparações livres;
- 58.1.10 Vegetais para dieta obstipante e sem resíduo: abobrinha, batata inglesa, chuchu, inhame, abóbora, moranga, beterraba;
- 58.1.11 As dietas Diabetes Mellitus devem ter a opção de arroz integral em substituição ao arroz polido, quando solicitado;
- 58.1.12 Na dieta sem resíduo: utilizar somente peito de frango variando a forma de preparo e guarnição da pastosa;
- 58.1.13 Na dieta sem lactose e sem resíduo, não utilizar guarnições que contenham leite e derivados como ingredientes;
- 58.1.14 Nas dietas hipossódica e variações hipossódicas, a quantidade de sal é de 1,5 g no almoço e 1,5 g no jantar, distribuídos na carne, feijão e guarnição.

56

Este documento foi assinado digitalmente por Feeth Sombraff De Andrade em 16/04/2023 às 10:57:05 E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas/verificarAssinatura.do?m=4343&utilizeCodigo=5899-DA-2657-05EB-4D9E>.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



**59. PORÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS DESJEJUM. LANCHE E
CEIA:**

PREPARAÇÕES	UND	PORÇÃO PREPARADA
Leite integral UHT (c/ café, achocolatado, caramelado) e leite de soja	ML	250
Leite integral UHT (Puro)	ML	200
Leite semi destanato	ML	250
Leite desnatado UHT (puro e com café)	ML	250
Café (Puro)	ML	100
Vitamina de frutas	ML	250
Mingau (aveia, fubá, amido, farinha láctea, mucilon, cremogema, neston)	ML	250
Suco com e sem açúcar (concentrado, natural, polpa)	ML	300
Coquetel de frutas sem leite	ML	250
Café com e sem açúcar	ML	100
Chá com e sem açúcar: canela, erva-doce, erva-cidreira, hortelã, camomila, cravo	ML	100
logurte comum, diet e desnatado	ML	250
Flan/pudim/gelatina/mousse	G	100
PÃES E QUITANDAS Pão francês (Comum/integral), pão doce (batata, mandi, milho, careca), pão forma (comum/integral), rosca, peta	G	50
Torrada (comum e integral)	G	40
Bolacha água, bolacha água e sal (comum e integral), bolacha maisena. Bolacha sem lactose	G	30
Pão de queijo, biscoito de queijo	G	80
Tapioca, cuscuz, enroladinho de queijo, enroladinho ricota, americano, empadão, salgados	G	90
Sanduíche frio (pão de forma, pão integral, pão doce, queijo, alface, tomate)	G	80
Bolo: comum, diet, s/ leite, s/ glúten (cenoura, coco, chocolate, fubá, laranja, limão), rocambole, cuca de banana, nhoque	G	80

57

Este documento foi assinado digitalmente por **Felipe Antônio Santos Gomes** em 06/02/2023 às 10:05:10. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.br/sistema/assinaturas/verificarAssinatura.aspx?codigo=5289-DA-2657-05-FEB-1022-E>.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



MISCELÂNEA	UND	PORÇÃO PREPARADA
Manteiga comum e sem sal (mínimo 80% de lipídios)	G	10
Manteiga light (máximo 55% de lipídios)	G	10
Manteiga sem lactose	G	10
Geleia normal e diet	G	10-15
Requeijão cremoso	G	10-15
Presunto sem gordura, peito de peru	G	10 a 12
Queijo mussarela	G	10 a 12
Queijo branco, tipo frescal ou polenguinho	G	30

SACHES	UND	PORÇÃO PREPARADA
Açúcar	G	5 a 20
Adoçante	G	5 a 20
Vinagre	ML	3 a 5
Sal	ML	1 a 6
Azeite	ML	3 a 5

- i. Torradas fornecidas em forma de sachê;
- ii. Para crianças ofertar meia porção.

60. LANCHES PARA COQUETEL:

60.1 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitando em 4 (quatro) vezes ao mês. A quantidade não consumida no mês, acumula para os próximos meses, quando o consumo for superior ao ofertado deve ser abatido no mês seguinte, de cada tipo, com os custos incluídos na proposta comercial, os seguintes itens:

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

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

60.4. Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.

58

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia de Oliveira Santos e Maria Raquel Vitoris De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> com o código 5289-DA-2657-05EB-1D9E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



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

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. De Almeida e Maria Rejane De Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.br/sistema/assinaturas/consultar.asp?codigo=5289-DA-2657-05EB-4D2E>.

CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



ANEXO VI – DEFINIÇÕES

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

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

Dieta normal - Aquela sem restrição alimentar;

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

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

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

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

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

61



Este documento foi assinado digitalmente por Fátima do Socorro de Almeida Aguiar de Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.de.br/assinaturas/verificarAssinatura.do> e utilize o código de verificação 5089-DA-2657-05EB-1D2E.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO 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 lactose ou de soja sem açúcar além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.

Refeição - Qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

Desjejum - Pequena refeição servida pela manhã;

Merenda – Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;

Cardápio – É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

Fórmulas Infantis – Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes

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

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja Melancia Mamão Banana nanica Abacaxi Ameixa Melão Maçã c/ casca Manga Pera Mexerica	Maçã sem casca Pera sem casca Banana maçã Banana prata Goiaba Melão Melancia	Mamão Melancia picada Banana prata Banana maçã Ameixa Manga	Frutas Macias: Banana Manga Mamão Melancia s/ semente Coquetel de frutas Sobremesa: - Purê de frutas (mamão, banana)	Laranja Banana prata e nanica Mamão Melão Tamarindo (suco) Goiaba Mexerica
IRC, HIPOCALÊMICA	IMUNOSSUPRIMIDO	S/IG	S/RESÍDUO	OUTRAS DIETAS
Maçã Melancia Banana Maçã Abacaxi Pera Manga Ameixa Hemodiálise: sem melancia e abacaxi	Melancia Bananas Melão Laranja Abacaxi Manga Mexerica	Goiaba Melancia Melão Maçã Manga Mamão Pera Banana Ameixa	Banana prata ou maçã Maçã sem casca Melão Melancia (sem semente)	Todas as frutas

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:



CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.



LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA HIPERHIPER DPOC IMUNOSSUPRIMIDO BRANDA HIPOPROTEICA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA HEPATOPATA	HIPOCALÊMICA IRC DIÁLISE IRC S/ DIÁLISE *IRC DM DIÁLISE *IRC DM S/DIÁLISE	HIPERCALÊMICA	DM, HIPOCALÓRICA	
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga, cajá, pêssego	Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante	
OBSTIPANTE	SEM RESÍDUO	LAXATIVA	PASTOSA	S/IG
Caju, goiaba, maçã sem casca, melão, limão, maracujá. Todos com adoçante	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego Todos com adoçante	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	Coquetel de fruta Retirou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.

Este documento foi assinado digitalmente por Fátima Sônia F. De Azevedo Aguiar e Aguiar Valois De Andrade. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> com o código 5289-DA-2657-05EB-1D2E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

ANEXO VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

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

Município, ____ de _____ de 2022.

Representante

7

65



Este documento foi assinado digitalmente por **Felipe Antonio De Andrade Aguiar** de Andrade.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> e informe o código **5289-DA-2657-05EB-1D2E**.



**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

66

ANEXO VIII – PLANILHA DE CUSTOS

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL		TOTAL ESTIMATO MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO DE REFERENCIA POR REFEIÇÃO PARA TODAS AS UNIDADES	VALOR ESTIMADO TOTAL PARA TODAS AS UNIDADES
	HEMU	HEMNSL			
DESJEJUM	13.300	2.100	15.400	R\$ 6,44	R\$99.176,00
COLAÇÃO	1.200	500	1.700	R\$ 5,33	R\$9.061,00
ALMOÇO	12.500	3.300	15.800	R\$ 21,21	R\$335.118,00
LANCHE	10.600	2.600	13.200	R\$ 6,22	R\$82.104,00
JANTAR	8.000	2.600	10.600	R\$ 20,88	R\$221.328,00
CEIA	8.000	2.600	10.600	R\$ 7,33	R\$77.698,00
MAMADEIRA	18.000	1.500	19.500	R\$ 14,00	R\$273.000,00
TOTAL			85.400		R\$1.097.485,00



Este documento foi assinado digitalmente por **Felipe Simões F. De Azevedo Santos** em 16/04/2023 às 14:34:43. Utilize o código **5283-DA-2657-05EB-1D9E**.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigpad.br/assinaturas> ou em <https://www.sigpad.br/assinaturas> com o código **5283-DA-2657-05EB-1D9E**.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**

Anexo II – Proposta de Preço



LG ALIMENTAÇÃO

PROCESSO SELETIVO No 006/2022 - GO
HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER - MENU
MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - MNSL
PROPOSTA DE PREÇOS DETALHADA - ANEXO I

HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER - HEMU			
Funcionários	Quantidade	Valor	Total Hosp.
Desjejum	13300	5,76	76.608,00
Colação	1200	4,77	5.724,00
Almoço	12500	19,04	238.000,00
Lanche	10600	5,54	58.724,00
Jantar	8000	18,68	149.440,00
Ceia	8000	6,53	52.240,00
Mamadeira	18000	12,60	226.800,00
Total - HEMU			807.536,00

MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - MNSL			
Pacientes Adultos	Quantidade	Valor	Total Hosp.
Desjejum	2100	5,76	12.096,00
Colação	500	4,77	2.385,00
Almoço	3300	19,04	62.832,00
Lanche	2600	5,54	14.404,00
Jantar	2600	18,68	48.568,00
Ceia	2600	6,53	16.978,00
Mamadeira	1500	12,60	18.900,00
Total - MNSL			176.163,00

PLANILHA DE PREÇOS - HEMU E MNSL			
Pacientes Adultos	Quantidade	Valor	Total Hosp.
Desjejum	15400	5,76	88.704,00
Colação	1700	4,77	8.109,00
Almoço	15800	19,04	300.832,00
Lanche	13200	5,54	73.128,00
Jantar	10600	18,68	198.008,00
Ceia	10600	6,53	69.218,00
Mamadeira	19500	12,60	245.700,00
Valor Total Processo Seletivo			983.699,00

Proposta de Preços Processo Seletivo No 006/2022 - GO

[Handwritten Signature]
COA SA Nº 9040

Este documento foi assinado digitalmente por Freeth Simões F. De Araujo Santos em 16/02/2022 às 14:34:43. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigintepa.ma.gov.br/portal/assinaturas> ou no site <https://www.sigintepa.ma.gov.br/portal/assinaturas> utilizando o código de verificação 52834265705EB4129E.

**CONTRATO Nº 10-6149-SERV-11-2022-NSL CELEBRADO
ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E LG
RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**



LG ALIMENTAÇÃO

Dados da empresa:

L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME
Nome Fantasia: LG ALIMENTAÇÃO
CNPJ: 32.158.683/0001-04 - IE: 24789199-1 - IM: 901445976
Empresa Optante Pelo Simples Nacional - () SIM (X) NÃO
Registro Conselho Regional de Nutrição da 06ª Região: PJ/4468
Endereço: Rua Dom Antônio Brandão nº 203 - Sala 608 - Edf Comercial Office
Bairro: Farol - CEP: 57.051-190 - Maceió / AL
EMAIL: lg@lgalimentacao.com
Tel.: 71 992040557 / 82 982011221

Dados Bancários:

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


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 e na prestação dos serviços.

Declaramos para os devidos fins e efeitos, que temos total conhecimento e concordância com os termos do Edital e seus anexos.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias

Goiânia / GO, 11 de Outubro de 2022

LG Restuarante e Comercio de Alimentos Eireli ME
CNPJ: 32.158.683/0001-04


Leonardo Caldas Sordani
CPF: 04.744.9040

Proposta de Preços Processo Seletivo No 006/2022 - GO

Este documento foi assinado digitalmente por Leonardo Caldas Sordani em 16/10/2022 às 14:34:43. Utilize o código 5283-DA-2657-05EB-43D2E.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.sigop.mt.gov.br/assinaturas> ou em 44.34.34 utilize o código 5283-DA-2657-05EB-43D2E.

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/528B-6A71-D7CF-B1D9> 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: 528B-6A71-D7CF-B1D9



Hash do Documento

237C96F62120F6044742888E049976DCB47870E788ED29358A8D1EC3942F5498

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 24/11/2022 é(são) :

- Fernando Eduardo Santana Moreira Aguiar (Parte) - 617.300.685-53 em 24/11/2022 14:20 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/74D2-2656-95E0-322E> 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: 74D2-2656-95E0-322E



Hash do Documento

BD877FBAA2AFD504E5CE88A67BCB6C8139F96C49AD7366C2E6749D94F7AFB7BB

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 02/12/2022 é(são) :

Joel Sobral De Andrade (Signatário - INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH) - 821.***.***-04 em 02/12/2022 13:04 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital

Camila Reis Valois De Andrade (Testemunha - INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO IGH) - 805.***.***-04 em 02/12/2022 11:38 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital



Processo Seletivo nº 006/2022 – GO

ÍNDICE DE DOCUMENTOS

- a) Edital – fls. 1/7
- b) Termo de Referência – fls.8/73
- c) Publicação em Jornal – fl. 75/76
- d) Print do envio do E-mail – fl. 77
- e) E-mail da Proponente: Triunfo Refeições Coletivas LTDA – fl. 78
- f) Proposta de Preço: Triunfo Refeições Coletivas LTDA – fls. 79/81
- g) Qualificação Técnica: Triunfo Refeições Coletivas LTDA – 82/91
- h) Regularidade Fiscal e Trabalhista: Triunfo Refeições Coletivas LTDA – fls. 92/99
- i) Documentação Complementar: Triunfo Refeições Coletivas LTDA – fls. 100/102
- j) Documentos de Habilitação: Triunfo Refeições Coletivas LTDA – fls. 103/125
- k) Recibo de Documentos: LG Restaurante LTDA – fl. 126
- l) Contrato Social: LG Restaurante LTDA – fls. 127/145
- m) Cartão de CNPJ: LG Restaurante LTDA – fl. 146
- n) Habilitação Jurídica: LG Restaurante LTDA – fls. 147/157
- o) Regularidade Fiscal: LG Restaurante LTDA – fls. 158/171
- p) Qualificação Técnica: LG Restaurante LTDA – fls. 172/177
- q) Atestado de Visita Técnica: LG Restaurante LTDA – fls. 178/180
- r) Proposta de Preço: LG Restaurante LTDA – fls. 181/190
- s) Recibo de Documentos: Empório Representações LTDA – fl. 191
- t) Proposta de Preço: Empório Representações LTDA – fls. 192/193
- u) Contrato Social: Empório Representações LTDA – fls. 194/199
- v) Identidade do Sócio: Empório Representações LTDA – fl. 200
- w) Cartão de CNPJ: Empório Representações LTDA – fls. 201/204
- x) Certidão Negativa de Ações Cíveis: Empório Representações LTDA – fl. 205
- y) Atestado de Capacidade Técnica: Empório Representações LTDA – fls. 206/218
- z) Consulta Pública ao Cadastro do Contribuinte GO: Empório Representações LTDA – fls. 219/222



- aa) Regularidade Fiscal: Empório Representações LTDA – fls. 223/227
- bb) Atestado de Visita Técnica: Empório Representações LTDA – fls. 228/229
- cc) Decisão do processo Seletivo – fls 230/234



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará **Processo Seletivo** objetivando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação em prol do **HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER – HEMU**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, todos 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



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

- promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- e) Empresa que se encontre sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
 - f) Empresas que não tenham o CNAE referente aos serviços ofertados;
 - g) Empresa que esteja cumprindo pena de interdição temporária de direito devido à prática de atividades lesivas ao meio ambiente;
 - 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: 11 de outubro de 2022;

Horário: das 09:30h às 10:00h

Local para entrega da proposta presencialmente: Sala da diretoria administrativa do Hospital Estadual da Mulher - HEMU, localizada na Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120, Goiânia/Goiás.

4. DA IDENTIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

- 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 – GO

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 executa 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 – GO

- 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. É obrigatória a realização de visita técnica prévia à apresentação das propostas nas 02 unidades referentes ao presente processo seletivo, devidamente atestado por colaboradores das unidades visitadas, até o dia 07/10/2022, sob pena de desclassificação, sendo vedada a dispensa da realização da visita;
- 5.7. 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, e se enviada por e-mail, em formato PDF;
 - b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência, 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;



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

(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.

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



PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

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 link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.
- 11.7.** Será criada pasta específica para o presente processo seletivo no link de Processos Seletivos (www.igh.org.br), onde todos os 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, 4 de outubro 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, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HEAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – HEMNSL.

2. DOS SERVIÇOS:

- 2.1. Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados.
- 2.2. Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho, e equipe de preparo de refeições e de apoio em número suficiente, de forma a garantir a execução do serviço licitado;
- 2.3. A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, recebimento, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal.
- 2.4. A alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, serão fornecidas pela CONTRATANTE, e deverá ter a CONTRATADA mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, assim envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápios, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- 2.5. Fica a CONTRATADA obrigada a fornecer mamadeiras, chucas e bicos das mamadeiras em qualidade e quantidade suficiente para a execução dos serviços.
- 2.6. Nas Unidades em que não houver áreas para preparo e manipulação de alimentos, a prestação de serviços de nutrição e alimentação, poderá ser preparada nas dependências da CONTRATADA ou em alguma Unidade objeto deste Termo de Referência, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências das unidades.
- 2.7. No caso acima, a alimentação deverá ser fornecida aos colaboradores em balcões térmicos (quente e frio). A contratada deverá se responsabilizar durante a vigência contrato, pelo transporte, instalação e manutenção periódica deste equipamento, incluindo mão de obra, conserto e reposição de peças;

- 2.8. Corrigir com presteza as inadequações detectadas e comunicadas pela equipe de fiscalização da Unidade de Fiscalização do Hospital. Especificar o prazo para solucionar o problema identificado, de forma que seja analisado e avaliado a correção imediata pela Contratante;
- 2.9. Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de gêneros adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas e de preparações, referentes ao objeto licitado, quando solicitado pela Unidade de Fiscalização do Hospital
- 2.10. A CONTRATADA ainda poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.
- 2.11. O fornecimento, pela CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.
- 2.12. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração inerentes ao presente objeto;
- 2.13. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para os colaboradores, pacientes e acompanhantes, prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização;
 - Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Planejamento e programação de aquisição de gás GLP utilizado na preparação das refeições;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros;
 - Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
 - Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;
 - Coleta diária de amostras de toda a alimentação preparada;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes beira leito, após cada refeição;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;

- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e catraca de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Fornecimento de painel eletrônico de pesquisa de satisfação da alimentação fornecida dentro do refeitório de cada unidade;
- Apresentar controle nominal e informatizado por centro de custo da Unidade de todas refeições distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e dos autorizados pela direção diariamente, à CONTRATANTE e órgãos de fiscalização;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias;
- Adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um Nutricionista para cada unidade, com registro vigente no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicos-administrativos, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade de cada unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico - RT da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado;
 - As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados em gastronorms com tampa para distribuição em balcão térmico quente e frio (com proteção tapa saliva);
- As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares; durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à

fiscalização da CONTRATANTE, o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos primeiros 60 (sessenta) dias da execução dos serviços a nutricionista da CONTRATANTE e atualizado anualmente ou conforme demanda.

2.14 A CONTRATADA utilizara as dependências da cozinha do Hospital Materno Infantil (HMI), para a preparação, manipulação e produção das refeições e dietas que serão ofertadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes (HEMNSL), em decorrência da HEMNSL não possuir estrutura de cozinha para preparação das refeições, devendo ser assegurado uma alimentação em condições higiênico e sanitárias adequadas bem como o transporte adequado seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar do HMI para a HEMNSL.

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

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

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

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

3.4. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, os materiais e equipamentos recebidos da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado, tanto na cozinha, refeitório e lactário;

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

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

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

- 3.8. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;
- 3.9. Responsabilizar pela instalação, manutenção e reposição de dispenseres de álcool em gel, sabonete bactericida e papel toalha de boa qualidade, não reciclável no refeitório e cozinha;
- 3.10. Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;
- 3.11. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;
- 3.12. 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;
- 3.13. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosa, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;
- 3.14. Utilizar materiais descartáveis de boa resistência, com qualidade comprovada, na cor branca ou transparente;
- 3.15. Nos casos da preparação de dietas enterais, parenterais e fórmulas lácticas, garantir controle de qualidade na manipulação e distribuição;
- 3.16. Fazer controles de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos mensalmente;
- 3.17. Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

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

- 4.1. Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, frutas, água em garrafa de 500 ml, água filtrada com gelo em garrafa térmica de 12 litros nas enfermarias, postos e outros. Produtos descartáveis, de limpeza, conservação, EPIs, uniformes, crachás, mamadeiras, chucas, bicos das mamadeiras, garrafas térmicas de 12 litros, higiene pessoal e outros;
- 4.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

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

4.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmara fria, geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), procedendo o controle de temperatura por meio de mapas de apuração diariamente.

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 nº. 216, 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 análises técnica e sensorial dos hospitais em até 30 (trinta) dias, e sempre que houver substituição dos fornecedores;

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

4.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA), procedendo o controle de temperatura por meio de mapas de apuração diariamente;

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

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

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

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

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

- 5.2 Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, fórmulas e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE;
- 5.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços, tais como: copos descartáveis, garrafas térmicas, talheres descartáveis e outros;
- 5.4 Fornecer e manter o controle dos pratos, xícaras, recipientes e talheres em inox com quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório de todas as unidades;
- 5.5 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes da CONTRATANTE;
- 5.6 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.7 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada, de acordo com as determinações do Ministério da Saúde e legislações vigentes, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- 5.8 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.9 Responsabilizar pela instalação, manutenção e substituição de filtro para água potável na cozinha e lactário de cada unidade;
- 5.10 Para as áreas críticas, de acordo com a Legislação, fornecer água mineral em garrafas de 500ml, vedado o fornecimento de água filtrada, incluído na proposta comercial;
- 5.11 As unidades que recebem refeições transportadas, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água e do gelo utilizados no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água;
- 5.12 Entregar porções de todas as refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das

- preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo ou que não estiverem adequados de acordo com as exigências do cardápio pela CONTRATANTE, 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 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;
- 5.14 Para fins de acompanhamento da qualidade das refeições fornecidas a Contratante poderá realizar, **em qualquer tempo**, análises microbiológicas das refeições recebidas. As amostras serão colhidas pela Contratante em data aleatória, no momento do recebimento e encaminhadas para análise microbiológica. Quando realizados, os resultados destes testes serão considerados na avaliação do grau de eficiência do fornecimento.
- 5.15 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.
- 5.16 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.
- 5.17 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da CONTRATANTE;
- 5.18 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade dos alimentos e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.19 Coletar amostras de no mínimo 200g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;
- 5.20 Realizar, mensalmente, análise microbiológica na presença de um representante da Contratante. A coleta de 01 (uma) refeição completa de forma aleatória e em data escolhida pela Contratante, no momento do recebimento e encaminhar para análise microbiológica conveniado à Vigilância Sanitária. O custo com a embalagem e lacre das amostras são de responsabilidade da Contratada. O laudo final da análise será

emitido em duas vias, sendo uma destinada à Contratada e outra enviada diretamente à Contratante até o dia 25 do mês corrente, servindo para avaliar a qualidade microbiológica da refeição fornecida;

- 5.21 Pelo comprometimento da qualidade higiênico-sanitária, comprovada por laudo emitido para teste microbiológico conforme especificado deste TERMO DE REFERÊNCIA poderão ser aplicadas as seguintes sanções administrativas: Laudo microbiológico positivo, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, para até 02 (duas) preparações do cardápio, independente da refeição ou dieta analisada, sujeitará a CONTRATADA à penalidade pela CONTRATANTE
- 5.22 Laudo positivo reincidente para até 02 (duas) preparações, seguido ou intercalado ou laudo positivo para 03 (três) ou mais preparações do cardápio em uma mesma dieta analisada, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, a CONTRATADA estará sujeita a penalidade pela CONTRATANTE.
- 5.23 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, parenterais, fórmulas, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelos hospitais, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação in loco;
- 5.24 Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos - recebimento, manipulação e distribuição em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do responsável;
- 5.25 Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelos hospitais dentro dos horários de distribuição de refeições para garantia da qualidade microbiológica;
- 5.26 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE para os colaboradores de refeitório, com até 15 (quinze) minutos após o horário de encerramento do refeitório, obedecendo toda a composição do cardápio do dia, sendo que, solicitado com antecedência reservar por 30 (trinta) minutos após o encerramento das refeições em forma de refeição **individual** em embalagem de isopor de 4 divisórias.
- 5.27 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência, conforme item 42. LANCHES ESPECIAIS do anexo III;

- 5.28 Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite virgem, manteiga com sal, manteiga sem sal, geleia normal, geleia diet, requeijão, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;
- 5.29 Fornecer garrafas de café, chá quente/frio, água em garrafas de 500ml para as Diretorias das Unidades;
- 5.30 Para as bebidas sem açúcar deverá ser fornecido adoçante artificial (duas unidades por paciente) à parte, na forma de sachês individuais juntamente com mexedor ou colher descartável para auxiliar na diluição. Os sachês de adoçantes deverão ser à base de aspartame ou sucralose, sendo que para gestantes e crianças será permitido apenas aqueles à base de sucralose. Não serão permitidos adoçantes que contenham as seguintes substâncias: dextrose, sacarina monossódica e glutamato monossódico.
- 5.31 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;
- 5.32 Fornecer, manter e substituir balcões térmicos (quente e frio), com tampa saliva em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.
- 5.33 As etiquetas deverão conter o nome da clínica, leito, nome completo do paciente, dieta prescrita, tipo de refeição, horário de envase, prazo de validade e data de preparo;
- 5.34 As bebidas devem conter também o volume total, nome da preparação e sua composição, se contém ou não açúcar;
- 5.35 As etiquetas para saladas e sobremesas não precisam ser identificadas com o nome e leito do paciente.
- 5.36 Todos itens armazenados em geladeira, freezer e câmara fria deverão estar etiquetados individualmente com data de fabricação e validade;
- 5.37 As refeições (almoço e jantar) dos pacientes, acompanhantes e colaboradores, deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca e/ou colher ou somente faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.
- 5.38 Para sobremesas cremosas, com calda ou gelatina, deverão ser incluídas colheres descartáveis ao kit de talheres.

- 5.39 Dietas pastosas, brandas, sopas, mingaus e todas as dietas destinadas a pacientes da Pediatria devem ser acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e colher descartável
- 5.40 Os pães serão acompanhados de kits contendo faca descartável e guardanapo.
- 5.41 Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, medindo aproximadamente 15 a 16 cm de comprimento, isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas rachaduras e/ou bordas afiadas. As facas descartáveis fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico (carnes) e frutas servidas inteiras.
- 5.42 Os kits de talheres deverão estar selados mecanicamente e separados por clínica na mesma quantidade de refeições solicitada.
- 5.43 Os alimentos do desjejum, lanche e ceia, deverão ser acondicionados de acordo com o especificado nos subitens seguintes:
- 5.44 Quitandas, bolos, pães e frutas inteiras: embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora.
- 5.45 Mingau: embalagem de poliestireno expandido, capacidade para 500 ml e revestidos por filme plástico.
- 5.46 Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada no anexo
- 5.47 . No caso de cardápio contendo prato proteico à base de carnes (frango, carne bovina, suína e peixe) preparado com molhos, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescido após a preparação atingir o peso requisitado
- 5.48 Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas (ex: queijo, presunto, carne, frango, entre outras...), não devem gerar custo adicional.
- 5.49 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitando em 4 (quatro) vezes ao mês. A quantidade não consumida no mês, acumula para os próximos meses, quando o consumo for superior ao ofertado deve ser abatido no mês seguinte, de cada tipo, com os custos incluídos na proposta comercial, os seguintes itens:
- COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

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

Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café/dia (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.

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

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

- 6.1 Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- 6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados aprovados pela SCIH/CCIH dos hospitais da CONTRATANTE;
- 6.3 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 PPM, pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quaternário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH/CCIH dos hospitais da CONTRATANTE;
- 6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos e limpeza;
- 6.5 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras, chuchas e bicos das mamadeiras;
- 6.6 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;
- 6.7 Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções Antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispenseres adequados;
- 6.8 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;
- 6.9 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 infra-estrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 6.10 Limpeza periódica da caixa de gordura;
- 6.11 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

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

- 7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.
- 7.2 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.
- 7.3 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.

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

- 8.1 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número mínimo conforme o ANEXO III para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, para execução do trabalho dos Hospitais sem que haja prejuízo dos mesmos. Substituindo imediatamente em caso de falta por qualquer motivo.
- 8.2 Manter, durante todo o tempo de produção nos Hospitais equipe de nutricionistas 24 horas, bem como pessoal de infra-estrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- 8.3 Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários;
 - 8.3.1 Manter sempre um preposto, Nutricionista/RT, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;
 - 8.3.2 Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);
 - 8.3.3 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho;
- 8.5. A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- 8.6. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

- 8.7. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade e lactantes), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços;
- 8.8. Manter seus empregados, quando nas dependências do Hospital, devidamente identificados com crachá subscrito pelo fornecedor, no qual constará, no mínimo, sua razão social, nome completo do empregado e fotografia 3x4;
- 8.9. Afastar imediatamente das dependências dos hospitais qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- 8.10. Promover treinamentos SEMESTRAIS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.
- 8.11. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências dos hospitais, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE
- 8.12. 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;
- 8.13. A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA;
- 8.14. Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

- 9.1 As refeições servidas no refeitório para servidores, internos e residentes, deverão ser acondicionadas em gastronorms com tampa para distribuição em balcão térmico quente e frio, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 9.2 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.
- 9.3 A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é OBRIGATÓRIA para os hospitais que dispõem de pavilhões asilares.
- 9.4 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

- 9.5 O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.
- 9.6 Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
- 9.7 Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível;
- 9.8 O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir a qualidade nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- 9.9 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- 9.10 Após o correto acondicionamento, as refeições de pacientes, acompanhantes, internos e servidores, deverão ser transportadas em caixas térmicas tipo hot box, confeccionadas em material resistente (polietileno), isolamento térmico em poliuretano expandido, devidamente higienizadas e desinfetadas, íntegras e com tampas que permitam vedação adequada.
- 9.11 A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 ° C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/0
- 9.12 Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;
- 9.13 Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.
- 9.14 A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 °C e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS -15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- 9.15 Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição aos pacientes e acompanhantes em recipientes tampados com

material de isopor com quatro divisórias e sopeira retangular com capacidade para 600 ml de isopor revestido com filme plástico.

9.16 As sobremesas devem ser servidas separadamente em material que atenda o per capita em pote descartável com tampa que garanta vedação.

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

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

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

9.20 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelos hospitais;

9.21 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 10 (dez) minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência;

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

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

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

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

9.26 Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos seres

Desinfetados juntamente com o veículo de transporte;

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

9.28 A CONTRATADA utilizara as dependências da cozinha do Hospital Materno Infantil (HMI), para a preparação, manipulação e produção das refeições e dietas que serão ofertadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes (HEMNSL), em decorrência da HEMNSL não possuir estrutura de cozinha para preparação das refeições, devendo ser assegurado uma alimentação em condições higiênico e sanitárias adequadas bem como o transporte adequado seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar do HMI para a HEMNSL.

10. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

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

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

10.3 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.

10.4 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.

10.5 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.

10.6 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.

11. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

12.1 O prazo para a execução e de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, limitados ao período de vigência dos contratos de gestão – SES/GO.

13. DOCUMENTAÇÕES DA CONTRATADA:

13.1 Procedimentos Operacionais Padrão (POP);

13.2 Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;

13.3 PGRSS;

13.4 PPRA;


- 13.5 PCMSO;
- 13.6 ASO dos colaboradores;
- 13.7 Cartão de Vacinação dos colaboradores;
- 13.8 Ficha Técnica dos Produtos Químicos.
- 13.9 Os referidos documentos deverão ser apresentados em sua totalidade em até 30 (trinta) dias a partir da assinatura do Contrato.

14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

- 14.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação;
- 14.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.
- 14.3 Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 –Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.
- 14.4 Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.
- 14.5 Portaria MS nº. 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.
- 14.6 Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- 14.7 Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializados de alimentos.
- 14.8 Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- 14.9 RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
- 14.10 Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.
- 14.11 Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.
- 14.12 Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.
- 14.13 RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.
- 14.14 RDC nº. 259, de 20/09/2002 - ANVISA.
- 14.15 RDC nº. 275, de 21/01/2002 - ANVISA.
- 14.16 RDC nº. 12, de 02/01/2002 - ANVISA.
- 14.17 Lei nº. 8.069 - ECA, de 13/07/90.

15. ANEXOS:

- 15.1 Anexo I - CARDÁPIO E REGRAS GERAIS;
- 15.2 Anexo II – LACTÁRIO; (EXCLUSIVO PARA HOSPITAL MATERNO INFANTIL- HMI)
- 15.3 Anexo III – DIETAS ESPECIAIS;
- 15.4 Anexo IV – ALIMENTAÇÃO
- 15.5 Anexo V- QUANTIDADE DE REFEIÇÕES
- 15.6 Anexo VI- DEFINIÇÕES
- 15.7 Anexo VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA


Pedro Muricy
Gerente Operacional
HMI/IGH

ANEXO I

17. CARDÁPIO E REGRAS GERAIS:

17.1. 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;

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

17.3. 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;

17.4. Os cardápios refeitório/mães e pacientes/acompanhantes serão elaborados por profissional Nutricionista da Contratada, com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias

17.5. A CONTRATANTE terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente à Contratada.

17.6. A Contratada terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela Contratante. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados à CONTRATANTE.

17.7. Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela Contratante ou promovidas pela Contratada, deverão ser realizadas e comunicadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.

17.8. Alterações nos cardápios pela Contratada só poderão ser realizadas com anuência da Contratante.

17.9. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mas com a aprovação da CONTRATANTE. Deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro

17.10. A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Termo de Referência e pela Nutricionista do CONTRATANTE;

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

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

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

17.14. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais com a aprovação da CONTRATANTE (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para colaboradores, acompanhantes e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais;

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

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

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

18. DESCRIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS:

18.1. Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova:

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

18.2. Indicação:

18.2.1. É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves,



diarréia 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.

18.3. Alimentos Indicados:

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

18.4. Alimentos contraindicados:

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

19. DIETA LÍQUIDA GELADA:

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

19.2. Indicação:

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

19.3. Alimentos Indicados:

19.3.1. 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.

19.4. Alimentos contraindicados:

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

20. DIETA LÍQUIDA COMPLETA:

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

20.1. Indicação

20.1.1. 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.

20.2. Alimentos Indicados

20.2.1. Alimentos na consistência Líquida e coados, homogênicos. 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.

20.3. Alimentos contraindicados:

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

21. DIETA LÍQUIDA PASTOSA:

21.1. 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.

21.1. Indicação:

21.1.1. 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**.

21.2. Alimentos Indicados:

21.2.1. 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.

21.3. Alimentos contraindicados:

21.3.1. 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.

22. DIETA PASTOSA:

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

22.2. Indicação:

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

22.3. Alimentos Indicados:

22.3.1. 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.

22.4. Alimentos contraindicados:

22.4.1. 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.



23. DIETA BRANDA:

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

23.2 Indicação:

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

23.2.2 Alimentos Indicados:

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

23.3 Alimentos contraindicados:

23.3.1 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.

24. DIETA LIVRE:

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

24.2 Indicação:

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



24.2.3 Alimentos Indicados:

24.2.4 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.

24.3 Alimentos contraindicados:

24.3.2 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).

24.3.3 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.



ANEXO II

25. LACTÁRIO

25.1 Refeição e mamadeiras do lactário

25.2 As fórmulas infantis, servidas em mamadeiras, deverão ser estéreis (diluídas em água fervida e filtrada, com manipulador treinado segundo o manual de boas práticas, previamente aprovado pela Nutricionista da Unidade e de acordo com a legislação vigente para manipulação de fórmulas nutricionais por via oral e enteral);

25.3 O recipiente (mamadeira) deverá ser esterilizada pela CONTRATADA, química e termicamente, antes de cada distribuição, seguindo padrão de diluição/desinfecção, tempo/temperatura, segundo legislação vigente (ANVISA), em volumes de 30ml a 240ml, conforme prescrição;

25.4 As mamadeiras, frascos de nutrição enteral e seringas para distribuição deverão estar devidamente identificadas através de rótulo, que será trocado a cada horário, contendo informações conforme exigido da política de Identificação dos hospitais da CONTRATANTE;

25.5 As mamadeiras prontas para distribuição deverão estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e acondicionadas em filme plástico/saco descartável transparente e distribuídas em caixas térmicas; **competem à CONTRATANTE o fornecimento de todo os insumos lácteos, não lácteos, cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas e fórmulas;**

25.6 Compete a CONTRATADA o fornecimento de mamadeiras, copos, chucas (mini mamadeira) e bicos de mamadeiras, em quantidade suficiente, assim como, a mão de obra para preparação das mesmas;

25.7 Fica a CONTRATADA obrigada a repor e/ou complementar, sempre que necessário, os materiais e equipamentos recebidos da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado.

25.8 Obrigação da CONTRATADA pela manutenção e reposição de todos equipamentos, devido ao mau uso ou estado de conservação.

25.9 Realizar, mensalmente, análise microbiológica de UMA fórmula na presença da Contratante. Os custos das amostras são de responsabilidade da CONTRATADA.

26. Mamadeiras para lactário:

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

26.1 Compete a CONTRATADA o fornecimento dos itens abaixo para as preparações de mamadeiras, vitaminas e serviços do lactário:

Insumos
Frutas diversificadas
iogurte
Leite integral, desnatado e sem lactose
Polpa de fruta

Material descartável e Limpeza
Frasco de 100 ml e de 300ml
Copos de 180, 300 e 100 ml c/tampa
Canudos
Talheres completo descartável (garfo, faca e colher)
Embalagens 15x30, 20x30 e 50x80
Produtos de Limpeza em geral



27. NUTRIÇÃO ENTERAL:

27.1 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.

27.2 Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. **O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente ao serviço prestado (preparação e distribuição) constante na planilha de preço com (MAMADEIRAS).**

27.3. TIPOS DE DIETA:

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

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

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

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

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

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

27.3.7 .Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra Sistema fechado. 1L; Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta líquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

ANEXO III – DIETAS ESPECIAIS

28. DIETA LAXANTE:

28.1. Indicações:

28.1.1. Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

28.2. Características:

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

28.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia) Rica em fibras solúveis e insolúveis (20 a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortaliça, em resíduos e tecido conjuntivo.

28.2.3. Preparações acompanhadas de líquido;

28.3. Macronutrientes:

28.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

28.4. Preparações Indicadas:

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

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

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

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

28.4.5. Leite e derivados integrais.

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

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

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

28.4.9. Geleia de frutas, compotas de frutas.

28.4.10. Café e chás.

28.5. Preparações contraindicadas:

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

29. DIETA CONSTIPANTES OU OBSTIPANTE:

29.1. Indicações:

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

29.2. Características:

- 29.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal -Pobre em fibras insolúveis.
- 29.2.2. Fracionamento: 5 refeições ao dia (Desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

29.3. Macronutrientes:

- 29.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

29.4. Preparações Indicadas:

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



29.4.9. Café e chás.

29.5. Preparações contraindicadas:

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

29.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão, 29.5.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

29.5.5. Leite e derivados integrais.

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

30. DIETAS HIPOSSÓDICA LEVE

30.1. Indicações:

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

30.2. Características:

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

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

30.3. Macronutrientes:

30.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

30.3.2. Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq)

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

30.4. Preparações indicadas:

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

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

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

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

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

30.4.6. 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).

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

30.4.8. Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação. 30.4.9. Café e Chás.

30.5. Preparações contraindicadas:

30.5.1. Temperos completos, com excesso de sal.

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

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

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

30.5.5. Frituras; Salgadinhos;

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

31. DIETA HIPOSSÓDICA MODERADA A GRAVE

31.1. Indicações:

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



31.2. Características:

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

31.3. Macronutrientes:

- 31.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;
***Observação:** Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.
- 31.3.2. Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).
- 31.3.3. É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.
- 31.3.4. Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

31.4. Preparações Indicadas:

- 31.4.1. Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- 31.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- 31.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- 31.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- 31.4.5. Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- 31.4.5. 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.)
- 31.4.6. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- 31.4.7. Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.
- 31.4.8. Chá claros.

31.5. Preparações contraindicadas:

- 31.5.1. Temperos completos
- 31.5.2. Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- 31.5.3. Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados

- 31.5.4. Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- 31.5.5. Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- 31.5.6. Frituras; Salgadinhos.
- 31.5.7. Líquidos em grande quantidade.
- 31.5.8. Produtos em conserva (ervilha, milho).

32. DIETA HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA:

32.1. Indicações:

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

32.2. Características:

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

32.3. Macronutrientes:

- 32.3.1. Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteíca, Normolipídica.
- 32.3.2. Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

32.4. Preparações Indicadas:

- 32.4.1. Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- 32.4.2. 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.
- 32.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- 32.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- 32.4.5. Leite e derivados desnatados.
- 32.4.6. Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- 32.4.7. Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- 32.4.8. Frutas em passas em quantidades controladas
- 32.4.9. Chás e café

32.5. Preparações contraindicadas:



32.5.1. Frituras

- 32.5.2. Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.
- 32.5.3. Molho com base de óleos e gorduras.
- 32.5.4. Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.
- 32.5.5. Batata portuguesa, macaxeira, pupunha, açaí, tucumã, buriti
- 32.5.6. Leite e derivados integrais

33. DIETA HIPOGLICEMICANTE OU PARA DIABÉTICOS:

33.1. Indicações:

- 33.1.1. Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e tipo 2.

33.2. Características:

- 33.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- 33.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- 33.2.3. Rica em fibras e proteínas

33.3. Macronutrientes:

- 33.3.1. Normocalórica;
- 33.3.2. Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras;
- 33.3.3. Hiperproteíca;
- 33.3.4. Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas.

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

33.4. Preparações Indicadas:

- 33.4.1. Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola;
- 33.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame;
- 33.4.3. Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha;
- 33.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral;



33.4.5. 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);

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

33.4.7. Óleos vegetais, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas); 33.4.8. Café e chás.

33.5. Preparações contraindicado:

33.5.1. 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;

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

33.5.3. Leite e derivados integrais;

33.5.4. Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

34. DIETA PARA RENAL CONSERVADOR:

34.1. Indicações:

34.1.1. Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

34.2. Características:

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

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

34.2.3. Rica em calorias e pobre em proteínas;

34.2.4. Pobre em potássio e fósforo;

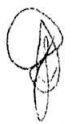
Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C;

34.3. Macronutrientes:

34.3.1. Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteíca, Normolipídica;

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

34.4. Preparações Indicadas:



34.4.1. Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas;

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

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

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

34.4.5. 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);

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

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

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

34.5. Preparações proibidas e evitadas:

34.5.1. Frutas e sucos: Crus e não indicadas.

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

34.5.3. Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado;

34.5.4. Cereais: não indicados e com sal;

34.5.5. Leite e derivados;

34.5.6. 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;

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

34.5.8. Óleos e manteiga com sal e margarina trans; 34.5.9. Café em grande quantidade e chá preto.

35. DIETA PARA RENAL EM HEMODIÁLISE:

35.1. Indicações:

35.1.1. Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

35.2. Características:

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

- 35.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia);
- 35.2.3. Rica em calorias e proteínas;
- 35.2.4. Pobre em potássio e fósforo;
- 35.2.5. Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.

35.3. Macronutrientes:

- 35.3.1. Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteíca, Normolipídica;

***Observação:** Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000 mg/dia, níveis de fósforo em até 800mg/dia.

35.4. Preparações Indicadas:

- 35.4.1. Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.
- 35.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.
- 35.4.3. Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): 35.4.4. Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha
- 35.4.5. Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- 35.4.6. Leite e derivados integrais;
- 35.4.7. 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).
- 35.4.8. Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.
- 35.4.9. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.
- 35.4.10. Café (em pequenas quantidades – máximo de 100ml/dia) e chás claros

35.5. Preparações contraindicadas:

- 35.5.1. Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) – ofertar máximo de 2 vezes/semana;
- 35.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição;
- 35.5.3. Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção);



- 35.5.4. Cereais: não indicados e com sal;
- 35.5.5. Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.
- 35.5.6. Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados;
- 35.5.7. Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal;
- 35.5.8. Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;
- 35.5.9. Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

36. DIETA PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA:

36.1. Indicações:

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

36.2. Características:

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

36.3. Macronutrientes:

- 36.3.1. Hipercalórica;
- 36.3.2. Hiperglicídica, rica em fibras;
- 36.3.3. Hipoprotéica, rica em aminoácidos ramificados;
- 36.3.4. 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.

36.4. Preparações Indicadas:

- 36.4.1. Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá;
- 36.3.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela;
- 36.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas;



- 36.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral;
- 36.4.5. Leite e derivados desnatados em quantidades controladas;
- 36.4.6. 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;
- 36.4.7. 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;
- 36.4.8. Frutas em passas;
- 36.4.9. Chá claro e café em quantidade controlada.

36.5. Preparações proibidas e evitadas:

- 36.5.1. Leite e derivados e integrais em grandes quantidades;
- 36.5.2. Carnes e derivados em grandes quantidades;
- 36.5.3. Leguminosas em grandes quantidades;
- 36.5.4. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;
- 36.5.5. Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

37. DIETA PARA HEPATOPATA SEM ENCEFALOPATIA

37.1. Indicações:

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

37.2. Características:

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

37.3. Macronutrientes:

- 37.3.1. Hipercalórica;
- 37.3.2. Normoglicídica;
- 37.3.3. Hiperglicídica, rica em fibras;
- 37.3.4. Hipoproteica;
- 37.3.5. 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.

37.4. Preparações Indicadas:

- 37.4.1. Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá;
- 37.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela;
- 37.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas;
- 37.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral; 37.4.5. Leite e derivados desnatados;
- 37.4.5. Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras);
- 37.4.6. Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;
- 37.4.7. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas;
- 37.4.8. Frutas em passa;
- 37.4.9. Chá claro e café em quantidade controlada.

37.5. Preparações proibidas e evitadas:

- 37.5.1. Leite e derivados e integrais;
- 37.5.2. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;
- 37.5.3. Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

38. DIETA PARA TRATAMENTO EM QUIMIOTERAPIA:

38.1. Indicações:

- 38.1.1. Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

38.2. Características:

- 38.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina;
- 38.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia);
- 38.2.3. Rica em calorias e proteínas.

38.3. Macronutrientes:

- 38.3.1. Hipercalórica;
- 38.3.2. Normoglicídica;

38.3.3. Hiperproteíca; 38.3.4. Normolipídica.

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

38.4. Preparações Indicadas:

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

38.4.2. 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;

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

38.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho, preferência por integrais;

38.4.5. Leite e derivados sem lactose;

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

38.4.7. 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);

38.4.8. Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas; 38.4.9. Café e chás.

38.5. Preparações evitadas ou proibidas:

38.5.1. Frutas e sucos: consumidos com casca.

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

38.5.3. Enlatados e conservados em grande quantidade

39. DIETA HIPOLIPÍDICA:

39.1. Indicações:

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

39.2. Características:

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



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

39.2.3. Rica em calorias e proteínas.

39.3. Macronutrientes:

39.3.1. Normocalórica;

39.3.2. Normoglicídica;

39.3.3. Hiperglicídica, rica em fibras;

39.3.4. Hiperproteica;

39.3.5. Hipolipídica;

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

39.4. Preparações Indicadas:

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

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

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

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

39.4.5. Leite e derivados desnatados;

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

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

39.4.8. Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas;

39.4.9. Frutas em passas;

39.4.10. Chá claro e café em quantidade controlada.

39.5. Preparações proibidas e evitadas:

39.5.1. Leite e derivados e integrais;

39.5.2. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;

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

40. DIETA DE SOPA PARA PACIENTES:

40.1. Indicações:

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

40.1.2. As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa;

40.1.3. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única);

40.1.4. Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios;

40.1.5. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade.

SOPA PACIENTE – (OPÇÕES I, II E III DE GRANDES REFEIÇÕES)

Ingredientes /preparação	UND	GERAL	HIPOSSÓDICA	LIQUIDA COMPLETA	LIQUIDA RESTRITA	LIQUIDA PASTOSA
Sopa pronta	ML	400	400	400	250	250
Carne (coxão mole ou peito de frango)	G	65	50	50	-	30
e vegetal B verde	G	65	65	65	-	40
e vegetal B amarelo	G	65	65	40	40 (SOMENTE CENOURA)	65
Macarrão, arroz, feijão ou fubá	G	25	25	15	15	25
Fruta	PORÇÃO	01	01	GELATINA NORMAL	GELATINA DIET	GELATINA NORMAL
Sal de adição (almoço/jantar)	G	3/3g	1,5/1,5g	1/1g	1/1g	3/3g
Óleo de preparo	ML	10	10	-	-	10

Nas sopas, garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.

As sopas líquidas (pastosa, completa) devem vir acompanhadas de gelatina comum e a líquida restrita de gelatina diet.

TÉCNICA DE PREPARO

SOPAS GERAL E HIPOSSÓDICA: refogar a carne/frango com a pasta de alho (alho batido com óleo). Acrescentar os legumes e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar. Retirar a quantidade necessária para finalizar a sopa líquida pastosa e hipossódica e por último acrescentar o sal (3 g/pessoa para a geral e 1,5 g/pessoa para a hipossódica).

LÍQUIDA PASTOSA: preparar conforme a descrição para a sopa geral. Separar a parte sólida, acrescentar a quantidade especificada de sal (3 g/ pessoa) e liquidificar (sem o caldo). Em seguida porcionar.

LÍQUIDA COMPLETA: Refogar a carne/ frango sem óleo. Acrescentar os legumes e refogar sem óleo. Acrescentar a água, o arroz ou macarrão e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Liquidificar, adicionar o sal e coar em peneira de malha fina 1 vez.

LÍQUIDA RESTRITA: Refogar os legumes ralados sem óleo. Acrescentar a água, o arroz e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Liquidificar, adicionar o sal e coar em peneira de malha fina 3 vezes.



ANEXO IV – ALIMENTAÇÃO

41.COMPOSIÇÃO DESJEJUM/ COLABORADOR:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Fruta	1 Opção
Café sem açúcar	100 ML
Leite quente ou gelado	200 ML
Manteiga sachê	10g
Pão francês ou Pão doce *	1 Opção

41.1. Área fechada servir leite UHT em caixa de 1 litro fechado.

41.2. Manter no refeitório 2 duas opções de pães sendo francês e doce (milho, doce ou mandi) sendo que, com uma opção a ser ofertado.

42.COMPOSIÇÃO DESJEJUM/ PACIENTE E ACOMPANHANTE:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Fruta	1 Opção
Café sem açúcar	100 ML
Leite quente	200 ML
Pão francês	1 Opção
Manteiga sachê	10g

42.1. Quitandas seguindo a patologia e restrição do paciente as demais sendo pão francês;

42.2. Seguindo cardápio de líquido do desjejum com variações: Leite com Café, Leite achocolatado e/ ou Leite Caramelado

42.3. Frutas de acordo com a patologia do paciente

42.4. Miscelâneas seguindo a patologia do paciente: Manteiga com e sem sal, Geleia normal ou diet e requeijão cremoso sempre em forma de Kit

43.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA COLAÇÃO:

43.1. Frequência Mensal de Alimentos/Preparações da Colação:

Composição do Colação	Paciente (manhã)
logurtes	30



45.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA

45.1.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA PACIENTE E ACOMPANHANTE

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Suco da polpa	300 ML
Quitanda	1 opção

- Ceia podendo ser suco, mingau, vitamina e/ou iogurte
- Frequência semanal das preparações líquidas na ceia: suco 4x/sem, leite 1x/sem, mingau 1x/sem, iogurte 1x/sem
- O sachet de margarina, geleia e ou requeijão deverá ser fornecido quando o cardápio for composto por pão, bolacha ou torrada.

45.2.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA COLABORADOR

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Suco concentrado e/ou polpa	300 ML
Café sem açúcar	100 ML
Quitanda ou similares	1 opção

- Frequência semanal das preparações líquidas na ceia: suco 6x/sem e iogurte 1x/sem
- O sachet de margarina, geleia ou requeijão deverá ser fornecido quando o cardápio for composto por pão, bolacha ou torrada.



46. ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES, COLABORADORES E ACOMPANHANTES:

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

47. INCIDÊNCIA DE PROTEÍNA MENSAL ALMOÇO E JANTAR

47.1. As incidências são semanais de segunda feira a domingo, compondo o cardápio do almoço e do jantar.

Tipo De Carnes	Corte	Frequência Mensal
Frango	Coxa, sobrecoxa e Peito	20 vezes
Peixe	Filé ou postas de tilápia, linguado e dourada	Paciente - esquemas quando solicitado Refeitório- 02 vezes
Carne Bovina	Patinho e/ou Acém, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé, rabada e costela	Para completar a frequência mensal
Carne Suína	Pernil, costelinha, bisteca, lombo	02 vezes
Feijoada	Calabresa, bacon, carne bovina, suíno (pés, orelha e costelinha suína);	02 vezes

1- Preparações com carne bovina (bife e moída) usar os seguintes cortes: patinho, lagarto, coxão duro e coxão mole.

2- Preparações com carne bovina (cozida, isca) para colaborador usar os seguintes cortes: patinho, acém, coxão mole, rabada, costela ou coxão duro.

3- Preparações assadas com carne bovina usar os seguintes cortes: lagarto, coxão mole e contra-filé.

47.2. Cortes de carnes NÃO permitidos para serem servidos para colaborador

47.2.1. Bovina: Músculo, paleta, paloma, língua, carne de sol e fígado.

47.2.2. Frango: Asa, pescoço, costela, cabeça, pé, moela e fígado.

47.2.3. Peixe: com espinhas.

47.3. Cortes de carnes NÃO permitidos para serem servidos para pacientes e acompanhantes

47.3.1. Bovina: Músculo, acém, paleta, paloma, rabo, língua, carne de sol e fígado.

47.3.2. Frango: Asa, pescoço, costela, cabeça, pé, moela e fígado.

47.3.3. Peixe: com espinhas.

47.3.4. Suíno: Em geral

48. DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO:

48.1 TIPOS DE CARNES:

48.1.1. Peixe inteiro ou em posta sem espinhos;

48.1.2. Carne bovina: patinho, acém, coxão mole, coxão duro ou lagarto;

48.1.3. Carne para cozido: patinho, costela, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio;

48.1.4. Proteína texturizada 50% (soja, grão de bico, lentilha, feijão branco, quinoa, ervilha, etc); alimentos fonte de proteína vegetal (soja, grão de bico, lentilha, feijão branco, quinoa, ervilha, etc). Poderão ser utilizadas preparações como: almôndega de soja, almôndega de lentilha, hambúrguer de lentilha, salada com lentilha, arroz com lentilha, grão de bico crocante, estrogonofe de grão de bico, feijoada vegana, vinagrete com grão de bico, farofa de proteína de soja, hambúrguer de soja, quibe de soja, quibe quinoa, entre outras;

48.1.5. Pertences para feijoada; calabresa, bacon, carne bovina, suíno (pés, orelha e costelinha suína);

48.1.6. Coxa, sobrecoxa e peito de frango;

48.1.7. Suínos: costelinha suína, lombo, pernil e bisteca.

49. GUARNIÇÕES:

49.1 Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita. Sendo: Verduras, legumes, suflê, tortas, massas e outros.



50.SALADAS:

50.1 Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 2 (dois) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capita*;

50.2 A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

51.Arroz:

51.1. Arroz branco polido tipo 1 grão classe longo fino;

51.2. Arroz integral tipo 1 longo fino;

53.Feijão:

53.1. Feijão carioca de primeira qualidade tipo 1.

54.SOBREMESA:

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

54.2 Frutas: frescas embaladas individualmente;

54.3 Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, Goiabada, etc;

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

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

54.6 Tabela. Frequência mensal de sobremesa:

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE e ACOMPANHANTE (Almoço e Jantar)	COLABORADOR (Almoço e Jantar)
Doces em geral	0	10
Frutas em geral	26	10
Gelados *	4	10

54.7. Para sobremesas cremosas, com calda ou gelatina, deverão ser incluídas colheres descartáveis ao kit de talheres;

54.8 Para os pacientes e acompanhantes somente frutas.

54.9 Oferta 1x semana gelados para pacientes e acompanhantes e/ ou quando solicitado e em datas especiais.



55. SUCOS:

55.1. Os sucos oferecidos para os pacientes e acompanhantes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 300 ml, ser isentos de corantes e conservantes;

55.2 Para funcionários poderá ser servido suco concentrado da polpa e/ou polpa, ter quantidade mínima de 300ml.

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

56. BEBIDAS

56.1 AGUA/ CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE:

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

Café com leite: 25ml/litro de café, leite UHT integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro;

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

56.3. Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, frutas, água em garrafa de 500 ml, água filtrada com gelo em garrafa térmica de 12 litros nas enfermarias, postos e outros.

56.4. Para as áreas críticas, de acordo com a Legislação, fornecer água mineral em garrafas de 500ml, vedado o fornecimento de água filtrada, incluído na proposta comercial;

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

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

57. FRUTAS:

57.1 Porcionamento de frutas:

Nº ORDEM	PREPARAÇÃO	PORÇÃO
----------	------------	--------

1	Abacate	150g
2	Ameixa	120 g
3	Abacaxi	150 g
4	Banana: maçã, nanica, prata	120 g
5	Laranja	150 g
6	Maçã	150 g
7	Mamão	150 g
8	Manga	150 g
9	Melancia	200 g
10	Melão	150 g
11	Mexerica	160

58. PORÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS ALMOÇO E JANTAR:

Alimento	Pacientes livres	Colaboradores/ acompanhantes
Arroz branco polido tipo 1 classe longo fino	150g	150g
Arroz integral	150g	150g
Carne bovina s/ osso	130g	130g
Carne cozida	130g	130g
Carne c/ osso	-	200g
Feijão tipo 1	120g	120g
Bisteca Suína	-	200g
Costelinha Suína	-	200g
Feijoada (feijão + carne)	-	120g Feijão+ 130g Carne
Filé de Peito	130g	130g
Filé de peixe	-	130g
Farofa	70g	70g
Frango com osso- 200g (1 coxa e 1 sobrecoxa)	200g	200g
Frango s/ osso	130g	130g
Galinhada	150g Arroz + 130g Frango	150g Arroz + 130g Frango
Guarnição Veg A/ B e C	120g	120g
Macarrão/ Polenta	120g	120g
Proteína de soja	-	130g
Pernil	-	130g
Peixe c/ osso	-	200g
Salada de Veg A, B e C ou fruta (laranja, manga, abacaxi)	80g	80g
Sal Adição	3/3g	3/3g

58.1 O frango deverá ser preparado sem pele, exceto quando a preparação for assada;

- 58.1.1 Na dieta hiperproteica hipercalórica a opção proteica também poderá ser a porção normal de carne acrescida de 1 ovo;
- 58.1.2 Óleo de preparo: para dieta hipolipídica e hipocalórica -10 ml almoço e 10 ml no jantar e demais dietas 15 ml no almoço e 15 ml no jantar;
- 58.1.3 Para as preparações cárneas (frango, carne bovina, suína e peixe) fornecidas ao molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso especificado;
- 58.1.4 Não é permitido enviar frituras, embutidos e enlatados, temperos industrializados, para todas as dietas de criança, bem como qualquer refeição entregue nas Clínicas dos pacientes e acompanhantes;
- 58.1.5 Não serão aceitos refrescos artificiais (em pó, xarope, etc) ou sucos industrializados e/ou embalagens tetrapak;
- 58.1.6 Para pacientes e acompanhantes somente suco da polpa natural e colaboradores suco concentrado da polpa e/ ou polpa de fruta;
- 58.1.7 Proibido uso de qualquer tipo de tempero industrializados (caldo de galinha, caldo de carne, amaciantes para carnes, entre outros)
- 58.1.8 Condimentos permitidos: Sal refinado iodado, alho, cebola, tomate, extrato de tomate, vinagre, suco de limão, pimentão, salsa, cebolinha verde, açafrão, colorau, orégano, louro, óleo de soja ou de milho ou de arroz ou de girassol ou azeite.
- 58.1.9 Uso permitido somente do açafrão e/ou colorau nas preparações livres;
- 58.1.10 Vegetais para dieta obstipante e sem resíduo: abobrinha, batata inglesa, chuchu, inhame, abóbora, moranga, beterraba;
- 58.1.11 As dietas Diabetes Mellitus devem ter a opção de arroz integral em substituição ao arroz polido, quando solicitado;
- 58.1.12 Na dieta sem resíduo: utilizar somente peito de frango variando a forma de preparo e guarnição da pastosa;
- 58.1.13 Na dieta sem lactose e sem resíduo, não utilizar guarnições que contenham leite e derivados como ingredientes;
- 58.1.14 Nas dietas hipossódica e variações hipossódicas, a quantidade de sal é de 1,5 g no almoço e 1,5 g no jantar, distribuídos na carne, feijão e guarnição.

59. PORÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS DESJEJUM. LANCHE E CEIA:

PREPARAÇÕES	UND	PORÇÃO PREPARADA
Leite integral UHT (c/ café, achocolatado, caramelado) e leite de soja	ML	250
Leite integral UHT (Puro)	ML	200
Leite semi destanatto	ML	250
Leite desnatado UHT (puro e com café)	ML	250
Café (Puro)	ML	100
Vitamina de frutas	ML	250
Mingau (aveia, fubá, amido, farinha láctea, mucilon, cremogema, neston)	ML	250
Suco com e sem açúcar (concentrado, natural, polpa)	ML	300
Coquetel de frutas sem leite	ML	250
Café com e sem açúcar	ML	100
Chá com e sem açúcar: canela, erva-doce, erva-cidreira, hortelã, camomila, cravo	ML	100
iogurte comum, diet e desnatado	ML	250
Flan/pudim/gelatina/mousse	G	100
PÃES E QUITANDAS Pão francês (Comum/integral), pão doce (batata, mandi, milho, careca), pão forma (comum/integral), rosca, peta	G	50
Torrada (comum e integral)	G	40
Bolacha água, bolacha água e sal (comum e integral), bolacha maisena. Bolacha sem lactose	G	30
Pão de queijo, biscoito de queijo	G	80
Tapioca, cuscuz, enroladinho de queijo, enroladinho ricota, americano, empadão, salgados	G	90
Sanduíche frio (pão de forma, pão integral, pão doce, queijo, alface, tomate)	G	80
Bolo: comum, diet, s/ leite, s/ glúten (cenoura, coco, chocolate, fubá, laranja, limão), rocambole, cuca de banana, nhoque	G	80



MISCELÂNEA	UND	PORÇÃO PREPARADA
Manteiga comum e sem sal (mínimo 80% de lipídios)	G	10
Manteiga light (máximo 55% de lipídios)	G	10
Manteiga sem lactose	G	10
Geleia normal e diet	G	10-15
Requeijão cremoso	G	10-15
Presunto sem gordura, peito de peru	G	10 a 12
Queijo mussarela	G	10 a 12
Queijo branco, tipo frescal ou polenguinho	G	30

SACHES	UND	PORÇÃO PREPARADA
Açúcar	G	5 a 20
Adoçante	G	5 a 20
Vinagre	ML	3 a 5
Sal	ML	1 a 6
Azeite	ML	3 a 5

- i. Torradas fornecidas em forma de sachê;
- ii. **Para crianças ofertar meia porção.**

60. LANCHES PARA COQUETEL:

60.1 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitando em 4 (quatro) vezes ao mês. A quantidade não consumida no mês, acumula para os próximos meses, quando o consumo for superior ao ofertado deve ser abatido no mês seguinte, de cada tipo, com os custos incluídos na proposta comercial, os seguintes itens:

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

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

60.4. Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.

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

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.



ANEXO V – QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

47. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMU:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	2.300	9.000	2.000	13.300
COLAÇÃO	1.200	-	-	1.200
ALMOÇO NORMAL	2.300	8.200	2.000	12.500
LANCHE NORMAL	2.200	6.400	2.000	10.600
JANTAR NORMAL	2.300	4.200	1.500	8.000
CEIA NORMAL	2.300	4.200	1.500	8.000
MAMADEIRA	18.000	-	-	18.000
TOTAL	30.600	32.000	9.000	71.600

48. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMNSL:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	500	1.100	500	2.100
COLAÇÃO	500	-	-	500
ALMOÇO NORMAL	800	1.700	800	3.300
LANCHE NORMAL	800	1.000	800	2.600
JANTAR NORMAL	800	1.000	800	2.600
CEIA NORMAL	800	1.000	800	2.600
MAMADEIRA	1.500	-	-	1.500
TOTAL	5.700	5.800	3.700	15.200

ANEXO VI – DEFINIÇÕES

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

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

Dieta normal - Aquela sem restrição alimentar;

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

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

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

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

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

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

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

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

Dieta para glicogenose - utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero lactose ou de soja sem açúcar além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.

Refeição - Qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

Desjejum - Pequena refeição servida pela manhã;

Merenda – Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;

Cardápio – É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

Fórmulas Infantis – Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes

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

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja Melancia Mamão Banana nanica Abacaxi Ameixa Melão Maçã c/ casca Manga Pera Mexerica	Maçã sem casca Pera sem casca Banana maçã Banana prata Goiaba Melão Melancia	Mamão Melancia picada Banana prata Banana maça Ameixa Manga	Frutas Macias: Banana Manga Mamão Melancia s/ semente Coquetel de frutas Sobremesa: - Purê de frutas (mamão, banana)	Laranja Banana prata e nanica Mamão Melão Tamarindo (suco) Goiaba Mexerica
IRC, HIPOCALÊMICA	IMUNOSSUPRIMIDO	S/IG	S/RESÍDUO	OUTRAS DIETAS
Maçã Melancia Banana Maçã Abacaxi Pera Manga Ameixa Hemodiálise: sem melancia e abacaxi	Melancia Bananas Melão Laranja Abacaxi Manga Mexerica	Goiaba Melancia Melão Maçã Manga Mamão Pera Banana Ameixa	Banana prata ou maçã Maçã sem casca Melão Melancia (sem semente)	Todas as frutas

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:

LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA HIPERHUPER DPOC IMUNOSSUPRIMIDO BRANDA HIPOPROTEICA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA HEPATOPATA	HIPOCALÊMICA IRC DIÁLISE IRC S/ DIÁLISE *IRC DM DIÁLISE *IRC DM S/DIÁLISE	HIPERCALÊMICA	DM, HIPOCALÓRICA	
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga, cajá, pêssego	Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante	
OBSTIPANTE	SEM RESÍDUO	LAXATIVA	PASTOSA	S/IG
Caju, goiaba, maçã sem casca, melão, limão, maracujá. Todos com adoçante	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego Todos com adoçante	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola pêssego manga e	Coquetel de fruta Retirou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.



ANEXO VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

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

Município, ____ de _____ de 2022.

Representante



ANEXO VIII – PLANILHA DE CUSTOS

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL		TOTAL ESTIMATO MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO PARA TODAS AS UNIDADES	VALOR ESTIMADO TOTAL PARA TODAS AS UNIDADES
	HEMU	HEMNSL			
DESJEJUM	13.300	2.100	15.400	R\$ 6,44	R\$99.176,00
COLAÇÃO	1.200	500	1.700	R\$ 5,33	R\$9.061,00
ALMOÇO	12.500	3.300	15.800	R\$ 21,21	R\$335.118,00
LANCHE	10.600	2.600	13.200	R\$ 6,22	R\$82.104,00
JANTAR	8.000	2.600	10.600	R\$ 20,88	R\$221.328,00
CEIA	8.000	2.600	10.600	R\$ 7,33	R\$77.698,00
MAMADEIRA	18.000	- 1.500	19.500	R\$ 14,00	R\$273.000,00
TOTAL			85.400		R\$1.097.485,00



O Popular

Classitel: 3250-5323 / classi.com.br

SENAZ GOIÁS SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL... PREGÃO PRESENCIAL 01/2022

SENAZ GOIÁS SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL... PREGÃO ELETRÔNICO 01/2022

Aviso de Edital Unificado O Instituto de Gestão e Humanização - IGH torna público que instaurou processo seletivo unificado...

Adriano Muricy Advogado

EDITAL DE CONVOCAÇÃO O presidente do Sindicato dos Trabalhadores nos Indústrias de...

IMÓVEIS VENDAS APARTAMENTOS CASAS LOTES/ÁREAS SENADOR CANEDO SENADOR CANEDO SENADOR CANEDO VILA ROSA - Ótima localização

A Fundação de Ensino Superior de Goiás, inscrita no CNPJ nº 494.955/0001-11, torna público o ato de homologação do prego eletrônico nº 01/2022.

EXTRATO CONTRATO Nº 02.001/2022 Processo administrativo nº. 109020202022

EDITAL DE CONVOCAÇÃO ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA O Presidente do SINDICATO SINDICATO TRABALHADORES...

MUCIO CIRINO IMÓVEIS VENDAS mucioimoveis.com.br

CONDOMÍNIO DO CENTRO COMERCIAL SHOPPING CENTER SUL - CNPJ 07.296.290/0001-09 Rua 134 nº 100 sala 06 - 74120-170 Setor Oeste

NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL DE RESCISÃO CONTRATUAL NOTIFICADO: Renato Osório Borges, portador do CPF nº 826.140.191-06.

EDITAL DE INTIMAÇÃO CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO - COM EDITAL DE INTIMAÇÃO Nº 002/2022

O CONTROLADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO, no uso de suas atribuições legais considerando o disposto na Lei Complementar nº 235, de 11 de janeiro de 2021 e regulamentação...

APARTAMENTOS CASAS VESPER

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2022 REGIME DE CONTRATAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE M.M. OBJETOS BÁSICOS...

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022 REGIME DE CONTRATAÇÃO: MENOR PREÇO ITEM OBJETIVO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTO E MATERIAIS PERMANENTES PARA UNIDADE...

EDITAL DE CITAÇÃO Nº 22/2022 O Controlador-Geral do Município, no uso de suas atribuições legais e regimentais...

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO - MORA A UNIMED RIO VERDE COOPERATIVA DE TRABALHO O presente Edital tem por objeto a contratação de serviços de manutenção...

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022 REGIME DE CONTRATAÇÃO: MENOR PREÇO ITEM OBJETIVO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTO E MATERIAIS PERMANENTES PARA UNIDADE...

ABC
Agência
Brasil
Central



PROTOCOLO DE PUBLICAÇÃO

ORDEM DE
SERVIÇO:
0000333465

TÍTULO: Aviso de Edital GO unificado HEMU MNSL

USUÁRIO: ADRIANO MURICY DA SILVA NOSSA

LOGIN: adriano.muricy

CLIENTE: HOSPITAL ESTADUAL MATERNO INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO - 11.858.570/0002-14

DATA DA PUBLICAÇÃO: 03/10/2022

SITUAÇÃO DA PUBLICAÇÃO: PUBLICADA

DATA DO ENVIO: 30/09/2022

HORA: 06:34:59

VALOR: 200,38

ALTURA (cm): 4.58

COLUNA(S): 1

CM² (Colunas x altura):
4.58

JORNAL: Diário Oficial do Estado de Goiás

CADERNO: Caderno Único

SEÇÃO: IV - Demais Poderes

**DADOS
DO
ARQUIVO**

EXTENSÃO: docx

IMPRESSÃO

DATA: 04/10/2022

HORA: 10:28:12

USUÁRIO: ADRIANO MURICY DA
SILVA NOSSA

Aviso de Edital Unificado

O Instituto de Gestão e Humanização - IGH torna público que instaurou processo seletivo unificado para as unidades geridas pelo IGH em Goiás, quais sejam: HEMU - Hospital Estadual da Mulher e MNSL - Maternidade Nossa Senhora de Lourdes. As propostas deverão ser ofertadas em proposta única contemplando todas as 2 unidades. Processo: 006/2022 - IGH/GO prestação de serviços de alimentação. O edital estará disponível no website www.igh.org.br, link transparências, Goiás, HEMU/HEMNSL, compras/contrato, atos convocatórios, processos seletivos.

Adriano Muricy
Advogado

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO - Proposta e Habilitação

1 mensagem

Administração Triunfo Refeições <adm.triunforefeicoes@gmail.com>

11 de outubro de 2022 09:56

Para: processosseletivo@igh.org.br

Cc: adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>, Administração Triunfo Refeições <adm.triunforefeicoes@gmail.com>

Ao

Instituto de Gestão e Humanização – IGH**Ref.: PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO****DADOS DA PROPONENTE**

Razão Social: TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ: 06.789.603/0001-09

Inscrição Estadual: 13.318.599-0

Inscrição Municipal: 3146

Fone / Fax: (62) 3923-1666

E-mail: adm.triunforefeicoes@gmail.com

Endereço: Rua Gaivota, n. 965, Jardim das Palmeiras, Campo Novo do Parecis/MT

CEP: 78.360-000

Representante Legal: Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro

Por favor, confirmar o recebimento.

Atenciosamente,

Departamento Comercial

(62)3923-1666

3 anexos **Proposta-PROCESSO SELETIVO Nº 006-2022 – GO.pdf**
547K **Habilitação Parte 01 de 02 -PROCESSO SELETIVO Nº 006-2022 – GO.pdf**
2573K **Habilitação Parte 02 de 02 -PROCESSO SELETIVO Nº 006-2022 – GO.pdf**
3103K

Ao
Instituto de Gestão e Humanização – IGH

Ref.: PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

DADOS DA PROPONENTE

Razão Social: TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ: 06.789.603/0001-09

Inscrição Estadual: 13.318.599-0

Inscrição Municipal: 3146

Fone / Fax: (62) 3923-1666

E-mail: adm.triunforefeicoes@gmail.com

Endereço: Rua Gaivota, n. 965, Jardim das Palmeiras, Campo Novo do Parecis/MT

CEP: 78.360-000

Representante Legal: Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro



PROPOSTA DE PREÇOS

TRIUNFO
REFEIÇÕES

PROPOSTA DE PREÇOS

Ao
Instituto de Gestão e Humanização – IGH

Ref.: PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – GO

DADOS DA PROPONENTE

Razão Social: TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ: 06.789.603/0001-09

Inscrição Estadual: 13.318.599-0

Inscrição Municipal: 3146

Fone / Fax: (62) 3923-1666

E-mail: adm.trunforefeicoes@gmail.com

Endereço: Rua Gaivota, n. 965, Jardim das Palmeiras, Campo Novo do Parecis/MT

CEP: 78.360-000

Banco: Banco Bradesco (237)

Conta Corrente: 90812-6

Agência: 1840

Representante Legal: Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro

RG: 364462-4 – PC/GO

CPF: 808.219.601-72

OBJETO: Processo Seletivo objetivando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação em prol do HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER – HEMU, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Mensal		Total Estimado Mensal de Refeições	Valor Unitário de Referência por refeição para todas as unidades	Valor Estimado Total para todas as Unidades
	HMI	HEMNSL			
Desjejum	13.300	2.100	15.400	R\$ 8,80	R\$ 135.520,00
Colação	1.200	500	1.700	R\$ 5,25	R\$ 8.925,00

Endereço: Rua Gaivota, 965, Jardim das Palmeiras, Campo Novo do Parecis/MT - CEP: 78.360-000

E-mail: adm.trunforefeicoes@gmail.com

TRIUNFO

REFEIÇÕES


Almoço	12.500	3.300	15.800	R\$ 24,89	R\$ 393.262,00
Lanche	10.600	2.600	13.200	R\$ 10,50	R\$ 138.600,00
Jantar	8.000	2.600	10.600	R\$ 25,00	R\$ 265.000,00
Ceia	8.000	2.600	10.600	R\$ 10,00	R\$ 106.000,00
Mamadeira	18.000	1.500	19.500	R\$ 14,00	R\$ 273.000,00
			86.800		R\$ 1.320.307,00

VALOR TOTAL POR EXTENSO: R\$ 1.320.307,00 (UM MILHÃO, TREZENTOS VINTE MIL, TREZENTOS E SETE REAIS).

Estamos de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima, sendo:

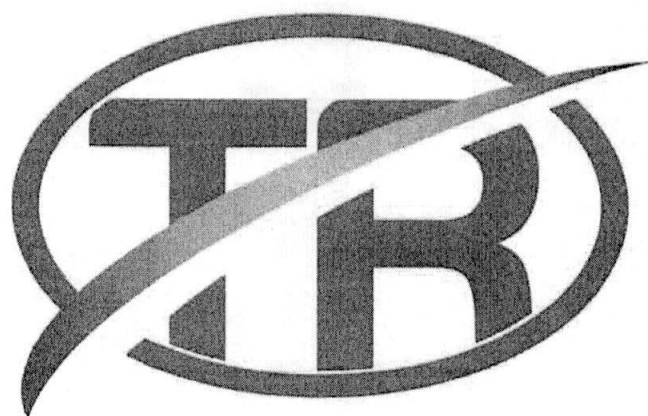
1. O prazo de eficácia da proposta é de 90 (noventa) dias corridos, contados da data de sessão pública, prazo este que será suspenso caso haja recursos administrativos ou judiciais.
2. Declaro expressamente que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação.
3. Para formulação desta Proposta de Preço, foram observados o Termo de Referência - Anexo I do Edital, principalmente os itens que influenciam na formação do preço.
4. Declaro de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;

Campo Novo do Parecis/MT, 11 de outubro de 2022


TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
CNPJ 06.789.603/0001-09
DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO
CPF 808.219.601-72
RG 3644624 - PC/GO

DALIERME
APARECIDO
BARBOSA
RIBEIRO:808
21960172

Assinado digitalmente por DALIERME
APARECIDO BARBOSA
RIBEIRO:80821960172
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB-e-CPF A3, OU=EM-BRANCO, OU=20090940000197, OU=videoconferencia, CN=DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO:80821960172
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Foxit PDF Reader Versão: 12.0.1



Qualificação Técnica

TRIUNFO
REFEIÇÕES

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA/DESEMPENHO

O INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR - IBGH, inscrito no CNPJ sob o n.º 18.972.378/0009-70, sediado no endereço da Av. V-5, S/N, Qd. A, Lt. 001-E, Cidade Vera Cruz, Aparecida de Goiânia – Goiás, ATESTA para os devidos fins que a empresa TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., com matriz inscrita no CNPJ sob o n.º 06.789.603/0001-09 e registrada no Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região sob o nº 10.1021, por meio de sua filial inscrita no CNPJ n.º 06.789.603/0007-96, registrada no CRN-1 sob o n.º 10.1021-05, presta serviços de confecção, elaboração de cardápio nutricional, preparo e distribuição de refeições, inclusive com assunção da responsabilidade técnica, aos pacientes, acompanhantes, com capacidade de 234 leitos, e colaboradores do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP, localizado no endereço da Av. V-5, S/N, Qd. A, Lt. 001-E, Cidade Vera Cruz, Aparecida de Goiânia – Goiás, conforme contrato firmado entre as partes em 30 de janeiro de 2019. Atestado período de 30/01/2019 a 30/04/2020.

A quantidade de refeições fornecidas segue tabelas abaixo:

Refeições para Pacientes e Acompanhantes			
ITEM	Tipo de Refeição	Quantitativo Mensal	Quantitativo Total (anual)
1	Desjejum	3.000	36.000
2	Colação	600	7.200
2	Almoço	3.000	36.000
3	Lanche	3.000	36.000
4	Jantar	3.000	36.000
5	Ceia	1.300	15.600
6	Extra	4.470	53.640
QTDE TOTAL		18.370	220.440

Refeições para Colaboradores			
ITEM	Tipo de Refeição	Quantitativo Mensal	Quantitativo Total (anual)
7	Desjejum	8.250	99.000
8	Almoço	8.250	99.000
9	Lanche	8.250	99.000
10	Jantar	2.475	29.700
11	Ceia	2.475	29.700
QTDE TOTAL		29.700	356.400

Camila Oliveira
Nutricionista CRN 19019
CNPJ: 06.789.603/0001-09

Os serviços são executados e supervisionados pelas Nutricionistas Kellen Junqueira Rodrigues Almeida, CRN-1 15.551, Joelice Dos Santos Rocha Silva, CRN-1 10420.

Declaramos ainda que os serviços são prestados em conformidade, não havendo, até a presente data, nada que desabone a empresa.

Por ser verdade, firmamos o presente documento.

Aparecida de Goiânia, 30 de abril de 2020.

Joelice dos Santos Rocha Silva
IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE

Eduardo Leite Biaz
Superintendente Administrativo e Financeiro
Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar - IBGH

Camila Oliveira
Nutricionista CRN 19019
CNPJ: 06.788.608/0001-09



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2023

REGISTRADA EM: 20 / 10 / 2008

SOB O Nº 10.1021

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA	
Nome Fantasia: TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS	
Endereço da Matriz: RUA GAIVOTA, Nº 965, QD 274, LT 8, JARDIM DAS PALMEIRAS, CAMPO NOVO DO PARECIS-MT.	CNPJ Matriz: 06.789.603/0001-09
Endereço da Filial: *****	CNPJ Filial: *****
Endereço Unidade: *****	
Capital social da Matriz: R\$ 1.515.000,00 (UM MILHÃO E QUINHENTOS E QUINZE MIL REAIS)	
Capital Social da Filial:	

Objeto Social:
*FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS; RESTAURANTE, PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES EM COZINHA CENTRAL PARA FORNECIMENTO A EMPRESAS DE LINHAS AÉREAS E OUTRAS EMPRESAS DE TRANSPORTES, CANTINAS, RESTAURANTE DE EMPRESAS E TODOS OS TIPOS DE EMPRESAS E OUTROS TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. ****

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: CAMILLA LUANA OLIVEIRA ALVES
Inscrito em: 29 de maio de 2013 sob o nº 9019 neste CRN.
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 23 de março de 2018.

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.

Brasília-DF, 31 de agosto de 2022.



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 CPJ684/22 e a inscrição da PJ no CRN/1: 10.1021.

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)



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA nº 0055/2021

Atesto, para os devidos fins, que a empresa/instituição **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, inscrita no CRN-1 sob o nº **10.1021** e no CNPJ 06.789.603/0001-09, estabelecida à RUA GAIVOTA, Nº 965, QD 274, LT 8, JARDIM DAS PALMEIRAS, CAMPO NOVO DO PARECIS-MT., possui como Responsável Técnico(a) o(a) Nutricionista CAMILLA LUANA OLIVEIRA ALVES, CRN-1 nº 9019, 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, 27 de abril 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 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 **0055/2021** e a inscrição da PJ no CRN/1: **10.1021**.


REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
 1ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 9019



CAMILA LUANA OLIVEIRA ALVES

OBSERVAÇÕES
 2ª VIA INSCRIÇÃO DESDE: 29/05/2013


ASSINATURA DO TITULAR

VALIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75
CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA



RG	ORGÃO EXP.	DATA EXP.	CPF	Título/Categoria/Outros
5470708	SPTC/GO	13/09/2012	053 152 621-61	
FILIAÇÃO				
JOÃO BATISTA ALVES				
MARIA ABADIA OLIVEIRA ALVES				
NACIONALIDADE	NATALIDADE	DATA NASC.		
BRASILEIRA	SANTA TEREZAZO	07/05/1992		
CONCLUSÃO DO CURSO	ESTABELECIMENTO DE ENSINO/UF			
28/02/2013	FACULDADE ANHANGUERA DE ANAPOLIS			
LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO				
Brasília-DF, 31 de julho de 2017.				
 Rita de Cassia Coelho de Almeida Almeida - CRN/1 nº 3044				
www.cfn.org.br				

TRABALHADOR

Esta é sua Carteira de Trabalho - CTPS, instituída pelo então Presidente Getúlio Vargas, por intermédio do Decreto nº. 22.035 de 29.10.1932 e posteriormente reformulada pelo Decreto-lei nº 5452 de 01.05.1945 que aprovou a CLT.

Este documento obrigatório para o exercício de qualquer trabalho ou atividade profissional.

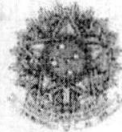
Nela deverão ser registrados todos os dados do Contrato de Trabalho, elementos básicos para o reconhecimento dos seus direitos perante a Justiça do Trabalho, bem como para a obtenção da aposentadoria e demais benefícios Previdenciários, garantindo, ainda, sua habilitação ao seguro desemprego e ao fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O conjunto de anotações contido neste documento e o seu estado de conservação, espelham a conduta, a qualificação e as atividades profissionais do seu portador.

Pela sua importância, é seu dever protegê-la e cuidá-la, pois além de conter o registro de sua vida profissional e a garantia da preservação e validade de seus direitos como trabalhador e cidadão, contribui para assegurar o seu futuro e o de seus dependentes, tendo validade, também, como documento de identificação.

CONFECCIONADA COM RECURSOS DO
FAT - FUNDO DE AMPARO AO TRABALHADOR.

VISITE O PORTAL MTE: WWW.MTE.GOV.BR



MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO

CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL

PIS/PASEP

160.38283.49-9

NÚMERO

0370615

SERIE

0040

UF

GO

Romilda Leuana D. Alves

ASSINATURA DO TITULAR

POLEGAR DIREITO

SECRETARIA DE EMPREGO




03

CONTRATO DE TRABALHO

EMP: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
CNPJ: 06.789.603/0007 96
END: AV T 4 0 QUADRA141 LOTE 04/05 SALA 907
SETOR BUENO
MUNIC: GOIANIA UF:GO
ESP. ESTAB.: Fornecedor de alimentos preparados
preponderantemente para empresas
CARGO: GERENTE DE PLANEJAMENTO CBO: 142605

DATA DE ADMISSÃO: 18 de Março de 2019
REGISTRO Nº: FLS./FICHA: 14
REMUNERAÇÃO ESPECIFICADA: R\$ 3.000,00
(três mil reais)


TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
CNPJ: 06.789.603/0001-09
TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

DATA DE SAÍDA: DE DE

COM. DISPENSA CD Nº:

FGTS Nº DA CONTA:

0370615

ANOTAÇÕES GERAIS

(Anotações autorizadas por lei)

Alteração do cargo: Exerente de Planejamento CBO 142605 para Nutricionista-Exerente de Planejamento CBO 223710. A partir de 01/10/2020.

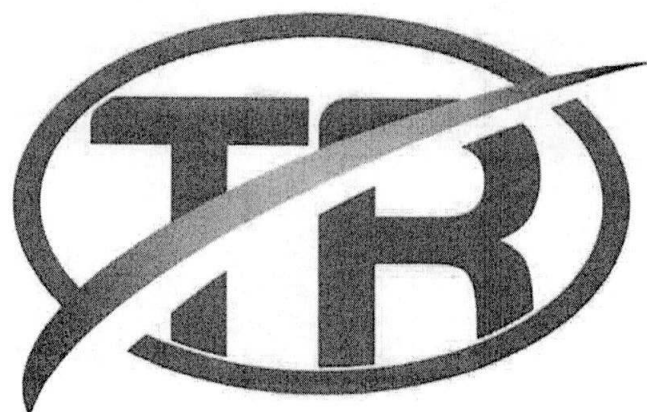
TRIUNFO REFEIC. ESCOLA VASIZUA
[Assinatura]
Dptº Pessoal

26

ANOTAÇÕES GERAIS

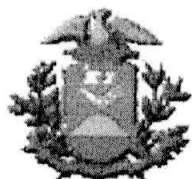
(Anotações autorizadas por lei)

27



Regularidade Fiscal e Trabalhista

TRIUNFO
REFEIÇÕES



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA
CADASTRO DE CONTRIBUINTE - CCE/MT
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL E SITUAÇÃO CADASTRAL

Número de Inscrição Estadual 13.318.599-0	CNPJ 06.789.603/0001-09	Data Início Atividade - SEFAZ 27/04/2006	
NOME EMPRESARIAL TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO(NOME FANTASIA) TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 5611-2/01 - Restaurantes e similares			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DE NATUREZA JURÍDICA 2062 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA			
LOGRADOURO R GAIVOTA		NÚMERO 965	COMPLEMENTO QUADRA274 LOTE 08
CEP 78360-000	BAIRRO JARDIM DAS PALMEIRAS	MUNICÍPIO CAMPO NOVO DO PARECIS	UF MT
ENDEREÇO ELETRÔNICO TRIUNFOADM01@GMAIL.COM		TELEFONE (62) 999-1916	
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVO		DATA SITUAÇÃO CADASTRAL 18/05/2018	
MOTIVO DA SITUAÇÃO CADASTRAL			
SIMPLES NACIONAL NÃO		MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL NÃO	
Emitido no dia 01/02/2022 às 09:47:42 (data e hora de Cuiabá)			



**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 34238216

IDENTIFICAÇÃO:

**NOME:
TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA**

**CNPJ
06.789.603/0001-09**

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.
A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereço:
<http://www.sefaz.go.gov.br>.
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.534.536.243

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 10 OUTUBRO DE 2022

HORA: 17:39:17:4



**ESTADO DE MATO GROSSO
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA**

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A
CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS E NÃO TRIBUTÁRIOS ESTADUAIS GERIDOS PELA
PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO E PELA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA
CPEND Nº 0039844417**

Finalidade: **CERTIDÃO CONJUNTA DE PENDÊNCIAS TRIBUTÁRIAS E NÃO TRIBUTÁRIAS JUNTO À
SEFAZ E À PGE DO ESTADO DE MATO GROSSO**

Data da emissão: **29/08/2022** Hora da emissão: **08:22:10**

Nome/denominação do sujeito passivo: **TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA**
CNPJ: **06.789.603/0001-09**

CERTIFICAMOS que, consultadas as bases informatizadas e integradas ao sistema de processamento de dados da CND, da Secretaria de Estado de Fazenda, e as bases informatizadas e integradas ao sistema de processamento de dados da Dívida Ativa do Estado, junto à Procuradoria-Geral do Estado, conforme parâmetros constantes no Anexo I da Portaria Conjunta nº 008/2018-PGE/SEFAZ, relativamente ao sujeito passivo acima indicado, bem como da sua matriz e filiais, até a data e hora em epígrafe, constatamos a(s) ocorrência(s) adiante descrita(s).

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Pública do Estado de Mato Grosso exigir e/ou inscrever em Dívida Ativa quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas.

OBS. A presente Certidão não alcança o cumprimento de obrigações cujo controle ainda não esteja informatizado ou integrado ao sistema da CND e da Dívida Ativa do Estado.

OCORRÊNCIAS NO ÂMBITO DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA

**QUANTO AO SUJEITO PASSIVO, RELATIVAMENTE A ACORDOS DE PARCELAMENTO DE
DÉBITOS, COM PAGAMENTO EM DIA E A DÉBITOS SUSPENSOS:**
13.318.599-0 - TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

OCORRÊNCIAS NO ÂMBITO DA PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

Não constatada ressalva.

A autenticidade desta Certidão deverá ser confirmada via internet nos endereços www.sefaz.mt.gov.br ou www.pge.mt.gov.br

Certidão válida até: **27/10/2022**.

Fornecimento gratuito, salvo quando a impressão for efetuada por unidade fazendária, mediante requerimento do interessado

Número de Autenticação: **2K79TA22MKBBT2B9**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO NOVO DO PARECIS - MT.
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
AVENIDA MATO GROSSO , CENTRO
24.772.287/0001-36

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

60303/2022

Dados do Contribuinte

Nome/Razão Social

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

CPF/CNPJ

06.789.603/0001-09

Inscrição Municipal

3146

Inscrição Estadual

13.318.599-0

Início da Atividade

Endereço

GAIVOTA

Número

965

Complemento

QUADRA274 LOTE 08

Bairro

JARDIM DAS PALMEIRAS

Cidade

CAMPO NOVO DO PARECIS

UF

MT

CEP

78.360-000

Finalidade

CONCORRÊNCIA/LICITAÇÃO

CAMPO NOVO DO PARECIS - , 10 de Outubro de 2022.

Observações

RESSALVADO O DIREITO DA FAZENDA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE COBRAR QUAISQUER CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS, CERTIFICO, PARA A FINALIDADE ACIMA INDICADA, NÃO EXISTIR, DÉBITOS, TAXAS, MULTAS E DEMAIS TRIBUTOS MUNICIPAIS, ATÉ A PRESENTE DATA, PELO QUE, NA FORMA DOS DISPOSITIVOS REGULAMENTARES VIGENTES, FORNEÇO A PRESENTE CERTIDÃO NEGATIVA, A QUAL PRODUZIRÁ OS EFEITOS LEGAIS.

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: aa2733700bdeccce66ee01faa02abddc

CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 09/11/2022



A autenticidade deste documento poderá ser realizado pelo endereço

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 06.789.603/0001-09

Razão Social: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA EPP

Endereço: RUA GAIVOTA 965 QUADRA274 LOTE 08 / JARDIM DAS PALMEIRA /
CAMPO NOVO DO PARECIS / MT / 78360-000

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.

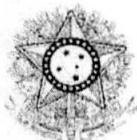
O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 05/10/2022 a 03/11/2022

Certificação Número: 2022100501050846565263

Informação obtida em 10/10/2022 16:57:16

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



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 06.789.603/0001-09
Certidão nº: 34212049/2022
Expedição: 10/10/2022, às 16:59:34
Validade: 08/04/2023 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **06.789.603/0001-09**, **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.

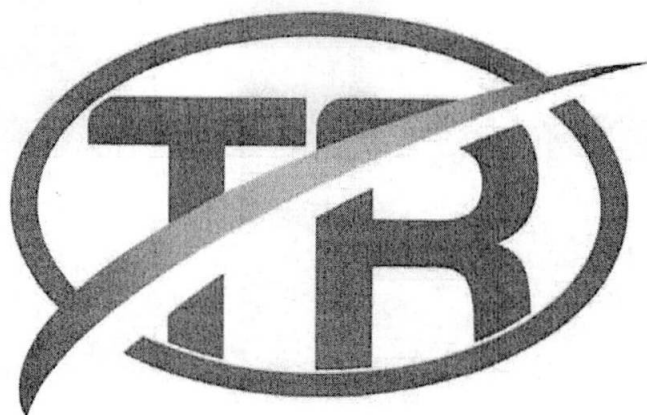
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

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.



Documentação
Complementar

TRIUNFO
REFEIÇÕES


ANEXO VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

A empresa TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº. 06.789.603/0001-09, com sede na ^{Rua Gaivota - nr.965, Jardim das Palmeiras, Campo Novo de Parecis - MT} por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) CAMILLA LUANA OLIVEIRA ALVES portador (a) da Carteira de Identidade nº. CRN nº 9019 e do CPF nº. 033.182.621-61, **DECLARA** para fins de participação do processo nº 06/2022 que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, 07 de outubro de 2022.



Representante



TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/06.789.603/0001-09
DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO
CPF 808.219.601-72



Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HMI/IGH-GO
07/10



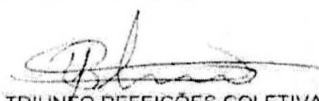
ANEXO VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

TRIUNFO REFEIÇÕES
A empresa COLETIVAS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº. 06.789.603/0001-09, com sede na Rua Gaivota - nr.965, Jardim das Palmeiras, Campo Novo de Parecis - MT por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) CAMILLA LUANA OLIVEIRA ALVES portador (a) da Carteira de Identidade nº. CRN nº 9019 e do CPF nº. 033.182.621-61, **DECLARA** para fins de participação do processo nº 06/2022 que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, 07 de outubro de 2022.



Manoel Guimarães
Analista de Contratos
MEMNSL/IGH
Representante

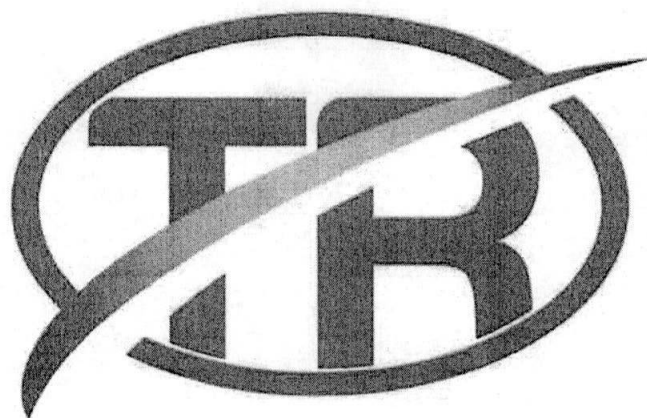


TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/06.789.603/0001-09
DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO
CPF 808.219.601-72



DOCUMENTOS DE
HABILITAÇÃO

TRIUNFO
REFEIÇÕES



Habilitação Jurídica

TRIUNFO
REFEIÇÕES

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS

SUPERINTENDÊNCIA DE POLÍCIA TÉCNICO-CIENTÍFICA

INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO

P-2

MOLEBARG DIREITO

ASSINATURA DO TITULAR

CARTEIRA DE IDENTIDADE

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

REGISTRO GERAL 3528346 2.A VIA DATA DE EXPEDIÇÃO 08/JUN/2006

NOME FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE

FILIAÇÃO WALDIR GARCIA VALENTE MARIZETE RODRIGUES DE MORAES

GOIANIA-GO NATURALIDADE 06/NOV/1975 DATA DE NASCIMENTO

DOC. ORIGEM C. CAS. 10869 FLS. 72 L. B-19 GOIANIA GO 1 ZONA EM 15/04/2002

CPF 781615331-72

ASSINATURA DO DIRETOR

8541604

LEI Nº 7.116 DE 29/08/83

CARTÓRIO JOÃO TEIXEIRA

AUTENTICAÇÃO

REQUERENTE - FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE

Certifico que a fotocópia confere com o documento original apresentado.

Goiania/GO - 20/11/2018 11:37:03 - U = 87

NR. SELO ELETRÔNICO - 02011811081242094902998

Em Testemunho

03 VERBOU

Cartório João Teixeira

Ilídio Sales Martins

Recebeu

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

REGISTRO GERAL 3644624 2.A VIA DATA DE EXPEDIÇÃO 17/ABR/2015

NOME DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO

FILIAÇÃO DANIEL LOPES RIBEIRO ZELIA DE FATIMA BARBOSA RIBEIRO

MORRINHOS-GO NATURALIDADE 22/FEV/1979 DATA DE NASCIMENTO

DOC. ORIGEM C. CAS. 3310 FLS. 268 L. BAS ARAGUAINA TO EM 18/05/2008

CPF 888219601-72 7284396 10351930

LEI Nº 7.112 DE 20/06/65

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS

POLÍCIA CIVIL INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO P-21

COLETA DE IMPRESSÃO

ASSINATURA DO TITULAR

CARTEIRA DE IDENTIDADE

3º Tabellonato de Notas Goiânia - Goiás

Fone: (62) 3278-1338 / 3278-1096

AUTENTICAÇÃO

Confere com o original


Goiania, 06 de Novembro de 2019

ANA LETÍCIA GONÇALVES TRINDADE

Selo Eletrônico

nº 02031910091633094907039

Consulte em <http://extrajudicial.tjgo.jus.br/selo>





Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - SEDEC

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

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

51201569801

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº da Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Nome: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



MTE2100324984

Nº DE VIAS CÓDIGO DO ATO CÓDIGO DO EVENTO QTDE DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERAÇÃO
		051	1	CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO
		021	1	ALTERACAO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)
		026	1	ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF

CAMPO NOVO DO PARECIS

Local

17 Dezembro 2021

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

DECISÃO SINGULAR

DECISÃO COLEGIADA

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

SIM

SIM

Processo em Ordem À decisão

Data

NÃO

Data

Responsável

NÃO

Data

Responsável

Responsável

DECISÃO SINGULAR

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2448641 em 17/12/2021 da Empresa TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, CNPJ 06789603000109 e protocolo 211635693 - 14/12/2021. Autenticação: A2CC3CD76D1D5A1ECF0D78B2ACEAB1A1DA92940. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 21/163.569-3 e o código de segurança JFIT Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 17/12/2021 por Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral.



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO
Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
21/163.569-3	MTE2100324984	14/12/2021

Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
808.219.601-72	DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO	17/12/2021

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do g vb

Selo Ouro - Certificado Digital

781.615.331-72	FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE	17/12/2021
----------------	-------------------------------------	------------

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do g vb

Selo Ouro - Certificado Digital



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2448641 em 17/12/2021 da Empresa TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, CNPJ 06789603000109 e protocolo 211635693 - 14/12/2021. Autenticação: A2CC3CD76D1D5A1ECF0D78B2ACEAB1A1DA92940. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 21/163.569-3 e o código de segurança JFIT Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 17/12/2021 por Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral.

AR 224 FREDERICO MULLER NETO
SECRETARIO GERAL

TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ: 06.789.603/0001-09

NIRE: 51201569801

DÉCIMA SEGUNDA ALTERAÇÃO CONTRATUAL E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO, brasileiro, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, empresário, portador da Carteira de Identidade nº 3644624 2ª via, expedida pela PCII-GO e do CPF de nº 808.219.601-72, nascido em 22/02/1979 na cidade de Morrinhos-GO, filho de Daniel Lopes Ribeiro e Zélia de Fátima Barbosa Ribeiro, residente e domiciliado na Rua Madri 1, S/N, Qd-01, Lt. 05, Jardins Madri, Goiânia-GO, CEP: 74.369-056.

FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE, brasileiro, divorciado, empresário, portador da Carteira de Identidade 3528346-2ª Via- SPTC/GO., CPF sob o nº 781.615.331-72, nascido em 06/11/1975 na cidade de Goiânia-GO, filho de Walmir Garcia Valente e Marizete Rodrigues de Moraes, residente e domiciliado na Rua B-11, S/N, Qd. 48, Lt. 16, Jardins Paris, Goiânia-GO, CEP: 74.885-634.

Únicos sócios componentes da sociedade limitada de nome empresarial **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, registrada legalmente por contrato social devidamente arquivado na Junta Comercial do Estado de Mato Grosso, sob NIRE nº 51201569801, com sede na Rua Gaivota - nr. 965, Quadra 274, Lote 08, Jardim das Palmeiras, Campo Novo de Parecis - MT, CEP: 78.360-000, Brasil, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 06.789.603/0001-09. **Resolvem** de pleno e comum acordo ajustarem a presente alteração contratual, nos termos da Lei nº 10.406/ 2002, mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

I - A sociedade resolve criar uma filial na **QUADRA 3 ÁREA ESPECIAL 8 EPC, S/N – BAIRRO: SOBRADINHO, BRASÍLIA-DF, CEP: 73.031-161.**

II - Em face das alterações acima, consolida-se o contrato social, nos termos da Lei nº 10.406/2002, mediante as condições e cláusulas seguintes:

TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

CNPJ: 06.789.603/0001-09

NIRE: 51201569801

CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO

DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO, brasileiro, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, empresário, portador da Cédula de Identidade nº 3644624 2ª via, expedida pela PCII-GO e do CPF sob o nº 808.219.601-72, nascido em 22/02/1979 na cidade de Morrinhos-GO,



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2448641 em 17/12/2021 da Empresa TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ 06789603000109 e protocolo 211635693 - 14/12/2021. Autenticação: A2CC3CD76D1D5A1ECF0D78B2ACEAB1A1DA92940. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 21/163.569-3 e o código de segurança JFIT Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 17/12/2021 por Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO-GERAL

pág. 3/11

filho de Daniel Lopes Ribeiro e Zélia de Fátima Barbosa Ribeiro, residente e domiciliado na Rua Madri 1, S/N, Qd-01, Lt. 05, Jardins Madri, Goiânia-GO, CEP: 74.369-056.

FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE, brasileiro, divorciado, empresário, portador da Carteira de Identidade 3528346-2ª Via- SPTC/GO., CPF sob o nº 781.615.331-72, nascido em 06/11/1975 na cidade de Goiânia-GO., filho de Walmir Garcia Valente e Marizete Rodrigues de Moraes, residente e domiciliado na Rua B-11 – S/N – Qd. 48 – Lt. 16 – Jardins Paris, Goiânia-GO., CEP: 74.885-634.

Únicos sócios componentes da sociedade limitada de nome empresarial **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA** registrada legalmente por contrato social devidamente arquivado na Junta Comercial do Estado de Mato Grosso, sob NIRE nº 51201569801, com sede na Rua Gaivota – nr. 965, Quadra 274, Lote 08, Jardim das Palmeiras, Campo Novo de Parecis - MT, CEP: 78.360-000, Brasil, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica/MF sob o nº 06.789.603/0001-09, resolvem de pleno e comum acordo ajustarem a presente alteração contratual, nos termos da Lei nº 10.406/ 2002, mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A sociedade gira sob o nome empresarial de **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, e tem sede e domicílio na Rua Gaivota - nr. 965, Quadra 274, Lote 08, Jardim das Palmeiras, Campo Novo de Parecis - MT, CEP: 78.360-000, Brasil;

CLÁUSULA SEGUNDA: A sociedade iniciou suas atividades em 05 de julho de 2004 e seu prazo de duração é indeterminado.

CLÁUSULA TERCEIRA: O objeto da sociedade é o fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, restaurante, preparação de refeições em cozinha central para fornecimento a empresas de linhas aéreas e outras empresas de transportes, cantinas, restaurantes de empresas e todos os tipos de empresas e de serviços de alimentação.

CLÁUSULA QUARTA: O Capital Social no valor de R\$ 1.515.000,00 (Um milhão, quinhentos e quinze mil reais), dividido em 1.515.000 (Um milhão, quinhentas e quinze mil) quotas de R\$ 1,00 (Um real) cada uma, totalmente integralizado em moeda corrente nacional, na forma prevista, fica assim distribuído entre os sócios:

Nome dos Sócios	Quotas	(%)	Valor R\$
Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro	757.500	50	757.500,00
Frederico Augusto de Moraes Valente	757.500	50	757.500,00
TOTAL	1.515.000	100	1.515.000,00

CLÁUSULA QUINTA: A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLÁUSULA SEXTA: As quotas 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 preço direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

Parágrafo Único: O sócio que desejar retirar-se da sociedade ou vender parte de suas quotas de capital deverá oferecê-las por escrito ao outro sócio, que terá o prazo de 30 (trinta) dias para



manifestar-se. Decorrido este prazo sem que haja sido manifestada a preferência, e em igualdade de condições, poderá vendê-las a terceiros, sendo que os sócios que permanecerem na sociedade terão direito de aceitarem ou não o novo sócio.

CLÁUSULA SÉTIMA: A administração da sociedade cabe a ambos os sócios: **DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO** e **FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE**, que assinam em conjunto ou isoladamente, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva na sociedade, judicial e extrajudicialmente, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, fazê-lo em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos cotistas ou de terceiros.

Parágrafo Único: Os sócios administradores assumem todas as operações e representarão a sociedade Ativa e Passiva Judicial e Extrajudicialmente, a representação junto às Repartições Públicas, Municipais, Estaduais, Federais, Economia Mista, Instituições Financeiras e a constituição mandatários desta sociedade, com poderes específicos e prazo não superior a 12 (doze) meses exceto, nos instrumentos com a cláusula "ad judícia" que ficarão dispensados da fixação de prazo.

CLÁUSULA OITAVA: Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, os administradores da sociedade prestarão contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo os sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apuradas.

CLÁUSULA NONA: Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administradores quando for o caso.

Parágrafo Primeiro - As publicações das contas da administração da sociedade e os anúncios de convocação das Reuniões de Sócios ficam dispensadas, quando todos os sócios da sociedade declararem por escrito, estarem cientes do local, data, hora e ordem do dia, da reunião a ser realizada, bem como, declararem ter recebido com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias à data da reunião, os documentos do Balanço e Demonstrações Financeiras do exercício social a ser analisado, devidamente assinado pelos administradores e pelo contabilista responsável, ou da cópia autêntica de documentos que forem objeto da pauta de discussão dessas reuniões.

Parágrafo Segundo: Tornar-se-ão dispensáveis, as reuniões ou assembleias de sócios, quando todos os sócios, decidirem por escrito, sobre a matéria que seria objeto de tais convocações, com a devida manifestação expressa das deliberações que forem tomadas;

CLÁUSULA DÉCIMA: A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual assinada por todos os sócios.

Parágrafo Único: A sociedade mantém as seguintes filiais:

A) Filial nº 01 - estabelecida Rua La Paz, 90, Fundos Cadeia Pública, Expansão Urbana, Sorriso, MT, CEP: 78.890-000, inscrita na Junta Comercial do Estado de Mato Grosso, sob o NIRE 51.900.342.490 e no CNPJ sob nº 06.789.603/0002-81. Com Capital destacado no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais). Com o objetivo de: fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, restaurante, preparação de refeições em cozinha



central para fornecimento a empresas de linhas aéreas e outras empresas de transportes, cantinas, restaurantes de empresas e todos os tipos de empresas e outros tipos de serviços de alimentação.

B) Filial nº 02 - estabelecida na Avenida Ludovico da Riva Neto, nº 2950, Quadra 002, Lote 17/19, Centro, no município de Alta Floresta, Estado de Mato Grosso, CEP: 78.580-000, inscrita na Junta Comercial do Estado de Mato Grosso, sob o NIRE 51.900.362.091 e no CNPJ sob nº 06.789.603/0003-62. Com Capital destacado no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais). Com o objetivo de: fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, restaurante, preparação de refeições em cozinha central para fornecimento a empresas de linhas aéreas e outras empresas de transportes, cantinas, restaurantes de empresas e todos os tipos de empresas e outros tipos de serviços de alimentação.

C) Filial 06 - Na Avenida V 05, s/n, Quadra Área, Lote 001E, Bairro Cidade Vera Cruz, Aparecida de Goiânia-GO, CEP: 74.936-600, tendo como atividade o fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, restaurante, preparação de refeições em cozinha central para fornecimento a empresa de linhas aéreas e outras empresas de transportes, cantinas, restaurantes de empresas e todos os tipos de empresas e outros tipos de serviços de alimentação. CNPJ sob o nº 06.789.603/0007-96 e NIRE 52900993025 Junta Comercial do Estado de Goiás.

D) Filial 07 - Na Av. São Paulo, S/N, Quadra 103A, Lote 07E, Jardim Maria Inês, Aparecida de Goiânia-GO, CEP: 74.914-550, o fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, restaurante, preparação de refeições em cozinha central para fornecimento a empresa de linhas aéreas e outras empresas de transportes, cantinas, restaurantes de empresas e todos os tipos de empresas e outros tipos de serviços de alimentação. CNPJ sob o nº 06.789.603/0008-77 e Registro na Junta Comercial do Estado de Goiás – JUCEG sob o nº 52900995338 em 15/02/2019.

E) Filial 08 - Na Rua Ana Cavalcante Garcia, nr. 645, Quadra 43, Lote 14, Bairro Santa Cruz, Rondonópolis-MT, CEP: 78.710-802, tendo como atividade o fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, restaurante, preparação de refeições em cozinha central para fornecimento a empresa de linhas aéreas e outras empresas de transportes, cantinas, restaurantes de empresas e todos os tipos de empresas e outros tipos de serviços de alimentação.

F) Filial 09 - Na QUADRA 3 ÁREA ESPECIAL 8 EPC, S/N – BAIRRO: SOBRADINHO, BRASÍLIA-DF, CEP: 73.031-161.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Os sócios poderão de comum acordo, fixar uma retirada mensal, a título de "pró-labore", para os administradores, observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou dos 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 Único: O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: A sociedade poderá a qualquer tempo através de alteração contratual, excluir por justa causa deliberando por votação que represente a maioria absoluta do capital social, aqueles sócios que deixarem de integralizar suas quotas de capital, ou por incapacidade superveniente ou cometerem ato de inegável gravidade, ou ainda, que estiverem pondo em risco a continuidade da empresa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Os administradores **DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO** e **FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE**, declaram, sob as penas da lei, de que não estão impedidos de exercerem a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrarem sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Fica eleito o foro da Comarca de Campo Novo dos Parecis-MT, para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam este instrumento.

Campo Novo dos Parecis-MT, 10 de dezembro de 2021.


Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro
CPF: 808.219.601-72

Frederico Augusto de Moraes Valente
CPF: 781.615.331-72



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2448641 em 17/12/2021 da Empresa TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, CNPJ 06789603000109 e protocolo 211635693 - 14/12/2021. Autenticação: A2CC3CD76D1D5A1ECF0D78B2ACEAB1A1DA92940. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.juceamat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 21/163.569-3 e o código de segurança JFIT. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 17/12/2021 por Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETARIO GERAL

pág. 7/11



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO
Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
21/163.569-3	MTE2100324984	14/12/2021

Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
808.219.601-72	DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO	17/12/2021

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br

Selo Ouro - Certificado Digital

781.615.331-72	FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE	17/12/2021
----------------	-------------------------------------	------------


Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br

Selo Ouro - Certificado Digital



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2448641 em 17/12/2021 da Empresa TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, CNPJ 06789603000109 e protocolo 211635693 - 14/12/2021. Autenticação: A2CC3CD76D1D5A1ECF0D78B2ACEAB1A1DA92940, Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 21/163.569-3 e o código de segurança JFIT Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 17/12/2021 por Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO-GERAL



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - SEDEC
Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Relatório de Filiais Abertas

Informamos que, do processo 21/163.569-3 arquivado nesta Junta Comercial sob o número 2448641 em 17/12/2021 da empresa 5120156980-1 TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, consta a abertura da(s) seguinte(s) filial(ais):

NIRE	ENDEREÇO
XXXXXXX	QUADRA 3 AREA ESPECIAL 8 EPC SN - BAIRRO SOBRADINHO CEP 73031-161 - BRASILIA/DF

17/12/2021



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2448641 em 17/12/2021 da Empresa TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, CNPJ 06789603000109 e protocolo 211635693 - 14/12/2021. Autenticação: A2CC3CD76D1D5A1ECF0D78B2ACEAB1A1DA92940. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 21/163.569-3 e o código de segurança JFIT Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 17/12/2021 por Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral.

JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO-GERAL

pág. 9/11



TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, de CNPJ 06.789.603/0001-09 e protocolado sob o número 21/163.569-3 em 14/12/2021, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 2448641, em 17/12/2021. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Joelma Aparecida Rondon.

Certifica o registro, o Secretário Geral, Julio Frederico Muller Neto. Para sua validação, deverá ser acessado o site eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucemat.mt.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
808.219.601-72	DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO	17/12/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br		
Selo Ouro - Certificado Digital		
781.615.331-72	FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE	17/12/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br		
Selo Ouro - Certificado Digital		

Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
808.219.601-72	DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO	17/12/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br		
Selo Ouro - Certificado Digital		
781.615.331-72	FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE	17/12/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br		
Selo Ouro - Certificado Digital		

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 10/12/2021



Documento assinado eletronicamente por Joelma Aparecida Rondon, Servidor(a) Público(a), em 17/12/2021, às 14:46.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da jucemat informando o número do protocolo 21/163.569-3.





JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :


Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
955.179.101-06	JULIO FREDERICO MULLER NETO

Cuiabá, sexta-feira, 17 de dezembro de 2021



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2448641 em 17/12/2021 da Empresa TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, CNPJ 06789603000109 e protocolo 211635693 - 14/12/2021. Autenticação: A2CC3CD76D1D5A1ECF0D78B2ACEAB1A1DA92940. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 21/163.569-3 e o código de segurança JFIT Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 17/12/2021 por Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO-GERAL

pág. 11/11



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 06.789.603/0001-09 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 09/07/2004
NOME EMPRESARIAL TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) TRIUNFO 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 56.11-2-01 - Restaurantes e similares		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO R GAIVOTA	NÚMERO 965	COMPLEMENTO QUADRA274 LOTE 08
CEP 78.360-000	BAIRRO/DISTRITO JARDIM DAS PALMEIRAS	MUNICÍPIO CAMPO NOVO DO PARECIS
		UF MT
ENDEREÇO ELETRÔNICO TRIUNFOADM01@GMAIL.COM		TELEFONE (65) 3638-7565/ (62) 9924-9176
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 09/07/2004
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****

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

Emitido no dia 10/10/2022 às 16:50:20 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

Consulta Quadro de Sócios e Administradores - QSA

CNPJ: 06.789.603/0001-09
NOME EMPRESARIAL: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
CAPITAL SOCIAL: R\$1.515.000,00 (Hum milhão, quinhentos e quinze mil reais)

O Quadro de Sócios e Administradores(QSA) constante da base de dados do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) é o seguinte:

Nome/Nome Empresarial: DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO
Qualificação: 49-Sócio-Administrador

Nome/Nome Empresarial: FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE
Qualificação: 49-Sócio-Administrador

Para informações relativas à participação no QSA, acessar o e-CAC com certificado digital ou comparecer a uma unidade da RFB.

Emitido no dia 10/10/2022 às 16:50 (data e hora de Brasília).

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE 51201569801	CNPJ 06.789.603/0001-09
NOME EMPRESARIAL TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA	

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2021 a 31/12/2021
NATUREZA DO LIVRO Livro Diário	NÚMERO DO LIVRO 5
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) 72.E7.EE.7D.63.9D.9F.F8.50.9F.58.0D.46.D6.41.36.60.1D.39.DD	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTE CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
contador	26067668149	JOAO EDUARDO MARIANO:26067668149	322432667988247495 949850290756723345 956170287169	09/07/2021 a 09/07/2022	Não
Pessoa jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)	06789603000109	TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA:06789603000109	111088085900074645 838987998839497872 295568826295	01/07/2021 a 01/07/2022	Sim

NÚMERO DO RECIBO:

72.E7.EE.7D.63.9D.9F.F8.50.9F.58.0D.
46.D6.41.36.60.1D.39.DD-0

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 27/05/2022 às 12:08:54

3E.6C.9B.4F.FA.81.05.49
A5.E5.17.F9.50.D0.1C.83

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

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

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021 CNPJ: 06.789.603/0001-09
Número de Ordem do Livro: 5

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
NIRE 51201569801
CNPJ 06.789.603/0001-09
Número de Ordem 5
Natureza do Livro Livro Diário
Município CAMPO NOVO DO PARECIS
Data do arquivamento dos atos constitutivos 05/07/2004
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária
Data de encerramento do exercício social 31/12/2021
Quantidade total de linhas do arquivo digital 44963

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
Natureza do Livro Livro Diário
Número de ordem 5
Quantidade total de linhas do arquivo digital 44963
Data de inicio 01/01/2021
Data de término 31/12/2021

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 72.E7.EE.7D.63.9D.9F.F8.50.9F.58.0D.46.D6.41.36.60.1D.39.DD-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: TRUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
 Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021 CNPJ: 06.789.603/0001-00
 Número de Ordem do Livro: 5
 Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

Descrição	Código	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITA OPERACIONAL BRUTA		R\$ 9.957.362,34	R\$ 15.329.830,69
VENDA DE MERCADORIAS		R\$ 9.957.362,34	R\$ 19.326.930,00
(-) DEDUÇÕES S/ RECEITA		R\$ (1.968.876,32)	R\$ (1.381.466,35)
(1) DESCONTOS CONCEDIDOS		R\$ (5.518,23)	R\$ (0,00)
(11) DEVOLUÇÃO DE VENDAS		R\$ (1.045.160,09)	R\$ (385.690,10)
(12) ICMS S/ VENDAS		R\$ (500.950,41)	R\$ (231.328,54)
(13) PIS S/ FATURAMENTO		R\$ (57.929,13)	R\$ (07.118,27)
(14) COFINS S/ FATURAMENTO		R\$ (287.368,08)	R\$ (448.258,13)
(15) ICMS DIF. ALIQUOTA		R\$ (2.475,12)	R\$ (9.012,03)
(16) PROTEGE		R\$ (80.476,06)	R\$ (93.210,28)
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA		R\$ 7.988.486,02	R\$ 13.945.363,74
(-) CUSTO DAS MERCADORIAS/PRODUTOS VENDIDOS		R\$ (3.432.782,14)	R\$ (7.489.319,40)
(1) ESTOQUE INICIAL		R\$ (0,00)	R\$ (19,81)
(2) CUSTO DAS MERCADORIAS VENDIDAS		R\$ (3.284.694,56)	R\$ (6.836.922,74)
(11) ICMS S/ COMPRAS		R\$ (38.378,22)	R\$ (0,00)
(12) DESCONTOS/DEVOLUÇÕES DE MERCADORIAS		R\$ 742,00	R\$ (0,00)
(13) BONIFICAÇÃO		R\$ 10,00	R\$ (0,00)
(14) GÁS DE PRODUÇÃO		R\$ (107.832,09)	R\$ (439.910,41)
(15) DESCONTOS/DEVOLUÇÕES DE SOMOS		R\$ (0,00)	R\$ (11.472,43)
(16) MANUT. REPARO BENS APLIC. NA PRODUÇÃO		R\$ (2.829,81)	R\$ (3.078,01)
(17) MATERIAL APLICADO NA PRODUÇÃO		R\$ (187.617,41)	R\$ (19.570,54)
(18) ENERGIA ELÉTRICA		R\$ (58.180,56)	R\$ (127.280,28)
(19) DEPREIAÇÕES		R\$ (0,00)	R\$ (22.383,55)
(20) COMBUSTÍVEL		R\$ (1.388,25)	R\$ (0,00)
(21) FRETES S/ MERCADORIA VENDIDA		R\$ (0,00)	R\$ (113.578,56)
(22) SEGURO S/ MERCADORIAS VENDIDAS		R\$ (0,00)	R\$ (6.014,77)
(23) CUSTO DOS SERVIÇOS		R\$ (152.890,79)	R\$ (0,00)
(24) ALIMENTAÇÃO AO TRABALHADOR		R\$ (82.998,00)	R\$ (0,00)
(25) UNIFORMES E EQUIP. A FUNCIONÁRIOS		R\$ (2.178,00)	R\$ (0,00)
(26) MANUT. REPARO BENS APLIC. NO SERVIÇO		R\$ (705,91)	R\$ (0,00)
(27) SERVIÇOS PRESTADOS P.F./J.		R\$ (31.216,30)	R\$ (0,00)
(28) BENS DE PEQUENO VALOR		R\$ (35.592,79)	R\$ (0,00)
(29) MÁQ. DE USRA E ENCARGOS		R\$ (1.165.021,79)	R\$ (2.200.051,13)
(30) FÓTS		R\$ (0,00)	R\$ (140.021,38)
(31) ORDENADOS E SALÁRIOS		R\$ (1.049.325,23)	R\$ (1.875.478,52)
(32) FERIAS 1/3 SALARIO		R\$ (105.676,47)	R\$ (0,00)
(33) FRETES S/ COPIAS		R\$ (1.050,00)	R\$ (0,00)
(34) UNIFORMES E EQUIPAMENTOS FORNEC. A FUNCIO		R\$ (10.081,32)	R\$ (34.882,97)
(35) AGUA E ESGOTO		R\$ (6.155,34)	R\$ (16.268,48)
(36) EXAMES ADMISSÓRIOS		R\$ (12.853,92)	R\$ (2.405,00)
LUCRO OPERACIONAL BRUTO		R\$ 2.217.992,78	R\$ 4.251.088,21
(-) DESPESAS C/ PESSOAL E ENCARGOS-ADM		R\$ (887.441,97)	R\$ (969.856,83)
(1) FÓTS - EMPRESA		R\$ (0,00)	R\$ (260.274,76)
(2) FÓTS		R\$ (108.244,49)	R\$ (1.831,22)
(3) ORDENADOS E SALÁRIOS		R\$ (670,56)	R\$ (0,00)
(4) VALC. TRANSPORTES		R\$ (34.642,71)	R\$ (83.306,45)
(5) ALIMENTAÇÃO AO TRABALHADOR		R\$ (0,00)	R\$ (158.039,87)
(6) UNIFORMES E EQUIPAMENTOS FORNEC. A FUNCIO		R\$ (4.175,95)	R\$ (7.387,57)
(7) FERIAS 1/3 SALARIO		R\$ (1.458,88)	R\$ (0,00)
(8) ISS EMPREGADOR		R\$ (437.949,19)	R\$ (0,00)
(9) DESPESAS GERAIS ADMINISTRATIVAS		R\$ (2.265.110,61)	R\$ (1.975.894,88)
(1) SERVIÇOS PRESTADOS P.F./J.		R\$ (0,00)	R\$ (44.223,37)
(2) BENS DE PEQUENO VALOR		R\$ (0,00)	R\$ (15.353,28)
(3) AGUA E ESGOTO		R\$ (1.267,82)	R\$ (1.261,90)
(4) TELEFONE E INTERNET		R\$ (11.076,73)	R\$ (11.037,19)
(5) ALUGUÉIS		R\$ (118.413,05)	R\$ (355.842,68)
(6) COMBUSTÍVEIS E LUBRIFICANTES		R\$ (201.337,92)	R\$ (0,00)
(7) CUSTOS JUDICIAIS		R\$ (0,00)	R\$ (1.300,00)
(8) DESPESAS COM VEÍCULOS (MANUTENÇÃO)		R\$ (819,00)	R\$ (0,00)
(9) DESPESAS COM VIAGENS E ESTADIAS		R\$ (9.113,38)	R\$ (1.252,38)
(10) IMPOSTOS E TAXAS EVENTUAIS		R\$ (7.632,98)	R\$ (75,30)
(11) IMPRESSÃO E MATERIAL DE BURETÓRIO		R\$ (18.449,65)	R\$ (27.848,24)
(12) MANUTENÇÃO DE SOFTWARE		R\$ (29.392,18)	R\$ (34.958,52)
(13) MATERIAL DE LIMPEZA/COZINHA		R\$ (105.263,88)	R\$ (119.970,77)
(14) MANUTENÇÃO CONSERVAÇÃO BENEFETÓRIAS		R\$ (67.328,91)	R\$ (59.698,29)
(15) CORREIOS E TELEGRAFOS		R\$ (1.216,42)	R\$ (883,91)
(16) SEGUROS		R\$ (3.623,39)	R\$ (4.334,45)
(17) ALUGUÉIS DE VEÍCULOS		R\$ (0,00)	R\$ (31.391,28)
(18) SERVIÇOS PRESTADOS P.F./J.		R\$ (452.782,18)	R\$ (456.238,01)
(19) MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS		R\$ (0,00)	R\$ (10.537,72)
(20) DESPESAS C/ EMBALAGENS		R\$ (171.937,82)	R\$ (203.215,77)
(21) DESPESAS BANCARIAS		R\$ (21.213,48)	R\$ (0,00)
(22) DESPESAS COM INFORMATICA		R\$ (2.891,41)	R\$ (180,50)
(23) DESPESA COM AERONAVE		R\$ (888.148,35)	R\$ (8.529,52)
(24) DESPESAS COM CARTÓRIO		R\$ (0,00)	R\$ (34,58)
(25) ALUGUÉIS DE IMPRESSORA		R\$ (0,00)	R\$ (1.835,33)
(26) HONORÁRIOS A PROFISSIONAIS LIBERAIS		R\$ (36.200,00)	R\$ (78.632,69)
(27) PVA - TAXAS DE TRAN		R\$ (0,00)	R\$ (1.290,38)
(28) DESPESAS GERAIS		R\$ (89.641,67)	R\$ (180.183,12)
(29) ASSISTÊNCIA MÉDICA E HOSPITALAR		R\$ (0,00)	R\$ (11.448,42)
(30) VIOLÂNCIA E CONSERVAÇÃO		R\$ (0,00)	R\$ (200,00)
(31) DIROS PAGOS		R\$ (2.753,72)	R\$ (16.857,68)
(32) IMPOSTO S/ OPERAÇÕES FINANC.		R\$ (290,88)	R\$ (0,00)
(33) DESPESAS BANCARIAS		R\$ (0,00)	R\$ (21.833,94)
DESCONTO OBTIDOS		R\$ 9.311,82	R\$ 23.136,88
APLICAÇÃO FINANCIERA		R\$ 832,84	R\$ 5.593,02
LUCRO/PREJUÍZO OPERACIONAL		R\$ 335.440,17	R\$ 1.302.133,71
(-) DESPESA NÃO OPERACIONAL		R\$ (5.048,51)	R\$ (0,00)
(1) DEPREIAÇÕES S/ BENS		R\$ (5.048,51)	R\$ (0,00)
(2) PROVISÃO PARA IR E CSJ		R\$ (250.455,87)	R\$ (435.191,14)
(3) CONT. SOCIAL LUCRO PRESUMIDO		R\$ (196.251,78)	R\$ (161.365,23)
(4) IRPJ LUCRO PRESUMIDO		R\$ (154.244,95)	R\$ (274.825,81)
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R\$ 79.895,83	R\$ 888.142,57

Este documento é parte integrante de escrituração com autenticação se comprova pelo código de número 72.E.T.EE.7D.03.9D.9F.FB.5D.9F.5D.0D.46.D6.41.36.6D.1D.39.DD.0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 9.0.2 do Visualizador

Página 1 de 1

DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO



Entidade: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

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

CNP 06.789.603/0001-09

Número de Ordem do Livro: 5

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

Código de Aglutinação das Contas de Patrimônio Líquido

Histórico	LUCROS ACUMULADOS (R\$)	LUCROS DO EXERCÍCIO (R\$)	(-) PREJUÍZOS DO EXERCÍCIO (R\$)	LUCRO DE 2021 (R\$)	(-) PREJUÍZOS ACUMULADOS (R\$)	Total (R\$)
Saldo Inicial em 01.01.2021	6.816.515,86	640.683,89	(-)640.683,89	0,00	(-)5.846.375,82	970.140,04
Lucros Acumulados	(-)770.000,00					(-)770.000,00
Resultado do Exercício				866.142,57		866.142,57
Saldo Final em 31.12.2021	6.046.515,86	640.683,89	(-)640.683,89	866.142,57	(-)5.846.375,82	1.066.282,61
Notas						

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 72.E7.EE.7D.63.9D.9F.F8.50.9F.58.0D.46.D6.41.36.60.1D.39.DD-0, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 9.0.2 do Visualizador

Página 1 de 1

Empresa: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

Inscrição: 06.789.603/0001-09

Período: 01/01/2021 - 31/12/2021


Insc. Junta Comercial: 51201509801 Data: 05/07/2004

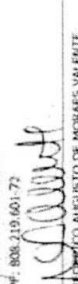
Página: 0001
Número livro: 0005

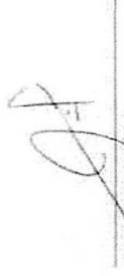
COEFICIENTES DE ANÁLISES EM 31/12/2021

	Fórmula	Valor	Resultado
Coefficiente Índice de Liquidez Geral	Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	3.883.085,69 + 146.122,10 1.620.196,49 + 210.746,81	2,20
Índice de Liquidez Corrente	Ativo Circulante Passivo Circulante	3.883.085,69 1.620.196,49	2,40
Índice de Liquidez Seca	Ativo Circulante - Estoque Passivo Circulante	3.883.085,69 - 687.526,09 1.620.196,49	1,97
Índice de Solvência Geral	Ativo Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	1.620.196,49 4.288.632,36	2,34
Índice de Capital de Terceiros	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	1.620.196,49 + 210.746,81	0,74
Índice de Endividamento Geral	Patrimônio Líquido Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	2.457.887,06 1.620.196,49 + 210.746,81	0,43
Índice de Endividamento Corrente	Passivo Circulante Patrimônio Líquido + Resultado de Exer. Futuros	4.288.632,36 1.620.196,49	0,66
		2.457.887,06 + 0,00	

Campo Novo do Parecis, 31 de Dezembro de 2021.


DALVINE APARECIDO BARRONZA RIBEIRO
SÓCIO ADMINISTRADOR
CPF: 808.219.601-72


FABIANO AUGUSTO DE MORAES VALENTE
SÓCIO ADMINISTRADOR
CPF: 781.615.331-72


JOÃO EPIPLÁCIO MARIANO
CONTADOR

Reg. no CRC - GO sob o No. 010200/052
350.676.681-49
CPF: 260.676.681-49

Sistema licenciado para TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA



ESTADO DE MATO GROSSO
PODER JUDICIÁRIO

CERTIDÃO Nº: 7320001

O Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso CERTIFICA que revendo os registros, EM ANDAMENTO, como AUTOR E RÉU, de distribuições de ações cíveis de BALANÇA E CONCORDATA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL e RECUPERAÇÃO EXTRAJUDICIAL de 1º Grau de Jurisdição do Estado de Mato Grosso, no período de 2 ANOS, NÃO CONSTAM ações MOVIDAS POR ou em DESFAVOR de TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA, portador do CNPJ 06.789.603/0001-09, até a data de 16/08/2022.

Observações:

As informações do nome e CNPJ acima são de responsabilidade do solicitante, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e destinatário e confirmada a autenticidade.

A consulta abrange todos os processos cíveis cadastrados na base de dados da primeira instância estadual, distribuídos na Justiça Comum ou nos Juizados Especiais.

A autenticidade da referida certidão pode ser verificada por meio do endereço: sec.3jmt.jus.br, no campo "verificar autenticidade de 1º grau", informando o número da certidão, CNPJ e nome, em até 3(três) meses após sua expedição.

Esta certidão tem validade de 30 dias após a data de sua emissão.

Documento selado eletronicamente sob o número 112905117. As informações deste e de outros podem ser consultadas no link: <http://ajmt.jus.br/selo/> consultando o código de verificação.

RECIBO DE DOCUMENTOS

Processo Seletivo nº. 006/2022 – IGH/GO

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Proponente: LG RESTAURANTE LTDA.

CNPJ nº. 32.158.683/0001-04

Declaro para os devidos fins que recebi, em 11 de outubro de 2022, às 09:40h, 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 habilitação do Sr. Leonardo Caldas Scardua;
- c) Carteira de habilitação da Sra. Giovanna Oggioni Scardua;
- d) Procuração em nome do Sr. Leonardo Caldas Scardua;
- e) Cartão de CNPJ;
- f) Certidão negativa do Poder Judiciário do estado de Alagoas, emitida em 08/10/2022;
- g) Inscrição de contribuintes no Estado de Alagoas;
- h) Inscrição Municipal de Maceió;
- i) Registro no Conselho Regional de Nutricionistas 6 Região;
- j) Anotação de responsabilidade técnica;
- k) 03 atestados de capacidade técnica;
- l) Alvará de localização e funcionamento;
- m) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Municipal Maceió em 26/09/2022, com validade até 25/12/2022;
- n) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Municipal Goiânia em 08/10/2022, com validade até 05/01/2023;
- o) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Goiás em 08/10/2022, com validade de 60 dias;
- p) Certidão Positiva com efeito de Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Alagoas em 03/09/2022, com validade até 02/11/2022;
- q) Certidão negativa emitida pela Receita Federal em 02/05/2022, com validade até 29/10/2022;
- r) Certidão negativa emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF em 08/10/2022, relativa a regularidade do FGTS, com validade até 22/10/2022;
- s) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida em 08/10/2022 com validade até 06/04/2023;
- t) 02 atestados de visita técnica;
- u) Proposta contendo 09 laudas;

Adriano Muricy

Comissão de Processo Seletivo

Representante da Proponente

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:

S Ó C I A	Nº quotas Integralizadas	valor total das quotas	Partic (%)
GIOVANNA OGGIONI SCARDUA	95.400	R\$ 95.400,00	100,00%
T O T A I S	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.

FL 03 - LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

CLÁUSULA SETIMA – DO PRAZO DE DURAÇÃO DA SOCIEDADE

A sociedade, que teve seu ato constitutivo registrado em 03/12/2018, tem seu prazo de duração por tempo indeterminado.

CLÁUSULA OITAVA – DA DECLARAÇÃO DE NÃO PARTICIPAR EM OUTRA IRELI

A titular **GIOVANNA OGGIONI SCARDUA** declara, sob as penas da lei, que não figura como titular de nenhuma empresa nesta modalidade.

CLÁUSULA NONA – DO DESEMPEDIMENTO

A administradora declara, sob as penas da Lei, que não esta impedida de exercer a administração da empresa, por Lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrara sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou 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 propriedade.

CLÁUSULA DECIMA – DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Maceió/Alagoas, para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato, renunciando os contratantes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem em pleno acordo em tudo quanto neste instrumento particular foi lavrado, obrigam-se a cumpri-lo, assinando-o **via única** destinada a registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado de Alagoas.

Maceió/(AL), 13 de Maiol de 2021.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



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 N° 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

9ª ALTERAÇÃO DA EMPRESA.**LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**

Pelo presente instrumento particular de alteração, **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 alterar o seu ato constitutivo, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1ª Cláusula: Neste ato a empresa cria uma filial para funcionar na Avenida Primeira Radial nº 626, Bairro Set. Pedro Ludovico – CEP 74820-300, Goiânia – Goiás.

2ª Cláusula: Fica destacado do capital da empresa, para filial o valor de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), representado por 50.000 (cinquenta mil) quotas de capital, no valor nominal de R\$1,00 (um real) cada uma, o qual terá a seguinte distribuição:

NOME	QUOTAS	VLR R\$	PARTICIPAÇÃO
GIOVANNA OGGIONI SCARDUA	50.000	50.000,00	100,00%
Total	50.000	50.000,00	100,00%

3ª Cláusula: As demais cláusulas e condições constantes no ato constitutivo primordial e alterações posteriores continuam em pleno vigor.

E, por se acharem em perfeito acordo em tudo neste instrumento particular foi lavrado, assinam o presente ato, em uma (1) via, ficando arquivada na Junta Comercial do Estado de Alagoas, para que produza os efeitos legais.

Maceió/AL, 12 de Janeiro de 2022.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



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/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



CERTIFICO O REGISTRO EM 19/01/2022 07:02 SOB N° 20220018120.
PROTOCOLO: 220018120 DE 14/01/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12200642991. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 12/01/2022.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br

10ª ALTERAÇÃO DA EMPRESA.**LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**

Pelo presente instrumento particular de alteração, **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 alterar o seu ato constitutivo, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1ª Cláusula: Neste ato fica aumentado o capital social da empresa para o valor de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais), representado por 200.000 (duzentas mil) quotas de capital, no valor nominal de R\$1,00 (um real) cada uma, o qual terá a seguinte distribuição:

NOME	QUOTAS	VLR R\$	PARTICIPAÇÃO
GIOVANNA OGGIONI SCARDUA	200.000	200.000,00	100,00%
Total	200.000	200.000,00	100,00%

2ª Cláusula: As demais cláusulas e condições constantes no ato constitutivo primordial e alterações posteriores continuam em pleno vigor.

E, por se acharem em perfeito acordo em tudo neste instrumento particular foi lavrado, assinam o presente ato, em uma (1) via, ficando arquivada na Junta Comercial do Estado de Alagoas, para que produza os efeitos legais.

Maceió/AL, 31 de Janeiro de 2022.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



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/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



CERTIFICO O REGISTRO EM 01/02/2022 09:54 SOB N° 20220056072.
PROTOCOLO: 220056072 DE 01/02/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12201274856. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 31/01/2022.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br

11ª ALTERAÇÃO DA EMPRESA.**LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**

Pelo presente instrumento particular de alteração, **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 alterar o seu ato constitutivo, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1ª Cláusula: Neste ato a empresa cria uma filial para funcionar na Rua 1136, Quadra 239 lote 32, nº 77, Bairro Set Marista – CEP 74.180-150, Goiânia – Goiás.

2ª Cláusula: Fica destacado do capital da empresa, para filial o valor de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), representado por 50.000(cinquenta mil) quotas de capital, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, o qual terá a seguinte distribuição:

NOME	QUOTAS	VLR R\$	PARTICIPAÇÃO
GIOVANNA OGGIONI SCARDUA	50.000	50.000,00	100,00%
Total	50.000	50.000,00	100,00%

3ª Cláusula: As demais cláusulas e condições constantes no ato constitutivo primordial e alterações posteriores continuam em pleno vigor.

E, por se acharem em perfeito acordo em tudo neste instrumento particular foi lavrado, assinam o presente ato, em uma (1) via, ficando arquivada na Junta Comercial do Estado de Alagoas, para que produza os efeitos legais.

Maceió/AL, 16 de Fevereiro de 2022.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



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/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA
87193302434	PASTORA DIANA ALENCAR REIS



CERTIFICO O REGISTRO EM 17/02/2022 09:24 SOB Nº 20220087385.
PROTOCOLO: 220087385 DE 17/02/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12202125153. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 16/02/2022.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br

12ª ALTERAÇÃO DA EMPRESA.

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Pelo presente instrumento particular de alteração, **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 alterar o seu ato constitutivo, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1ª Cláusula: Neste ato a filial **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI CNPJ 32.158.683/0005-20**, altera seu endereço passando a funcionar: **Avenida Joaquim Braz de Queiroz s/n, Quadra 3 Lote 1, Bairro Parque Estrela Dalva VII Hospital Regional – CEP 72.830-015, Luziânia Goiás.**

2ª Cláusula: As demais cláusulas e condições constantes no ato constitutivo primordial e alterações posteriores continuam em pleno vigor.

E, por se acharem em perfeito acordo em tudo neste instrumento particular foi lavrado, assinam o presente ato, em uma (1) via, ficando arquivada na Junta Comercial do Estado de Alagoas, para que produza os efeitos legais.

Maceió/AL, 13 de Junho de 2022.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



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/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA
87193302434	PASTORA DIANA ALENCAR REIS



CERTIFICO O REGISTRO EM 14/06/2022 08:16 SOB N° 20220337330.
PROTOCOLO: 220337330 DE 13/06/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12207603177. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 13/06/2022.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br

13ª ALTERAÇÃO DA EMPRESA.

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Pelo presente instrumento particular de alteração, **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 n.º: 27600453157** resolvem de comum acordo alterar o seu ato constitutivo, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1ª Cláusula: Neste ato a empresa passa a funcionar com o seguinte objeto social:

- FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESA.
- COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.
- RESTARANTE E SIMILARES.
- LANCHONETE, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES.
- BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS, SEM ENTRETERIMENTO.
- LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA TEMPORÁRIO.
- ATIVIDADES DE PROFISSIONAIS DA NUTRIÇÃO.
- ATIVIDADES DE TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL E PARETERAL.

2ª Cláusula: As demais cláusulas e condições constantes no ato constitutivo primordial e alterações posteriores continuam em pleno vigor.

E, por se acharem em perfeito acordo em tudo neste instrumento particular foi lavrado, assinam o presente ato, em uma (1) via, ficando arquivada na Junta Comercial do Estado de Alagoas, para que produza os efeitos legais.

Maceió/AL, 20 de Julho de 2022.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



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/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA
87193302434	PASTORA DIANA ALENCAR REIS



CERTIFICO O REGISTRO EM 01/08/2022 11:21 SOB N° 20220405883.
PROTOCOLO: 220405883 DE 29/07/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12209946462. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 20/07/2022.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br

14ª ALTERAÇÃO DA EMPRESA.

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Pelo presente instrumento particular de alteração, **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. Titular 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 alterar o seu ato constitutivo, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1ª Cláusula: Neste ato a empresa cria uma filial para funcionar na Rua X16 S/N, Quadra 212 lote 2, Sala 63, Bairro Sítios Santa Luzia – CEP 74.922-800, Aparecida de Goiânia – Goiás.

2ª Cláusula: As demais cláusulas e condições constantes no ato constitutivo primordial e alterações posteriores continuam em pleno vigor.

E, por se acharem em perfeito acordo em tudo neste instrumento particular foi lavrado, assinam o presente ato, em uma (1) via, ficando arquivada na Junta Comercial do Estado de Alagoas, para que produza os efeitos legais.

Maceió/AL, 04 de Agosto de 2022.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital

Secretaria de Governo Digital

Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração

Página 2 de 2

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/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA
87193302434	PASTORA DIANA ALENCAR REIS



CERTIFICO O REGISTRO EM 05/08/2022 09:18 SOB N° 20220439699.
PROTOCOLO: 220439699 DE 04/08/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12210221344. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 04/08/2022.
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.

15ª ALTERAÇÃO DA EMPRESA.

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Pelo presente instrumento particular de alteração, **GIOVANNA OGGIONI SCARDUA**, brasileira, solteira, nascida em 18/05/2002, empresária, 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. Titular 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 alterar o seu ato constitutivo, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1ª Cláusula: Neste ato a empresa cria uma filial para funcionar na Quadra 109 Conjunto B, Nº 30/32, Bairro Parque da Barragem Setor 10 – CEP 72925-141, Águas Lindas de Goiás – Goiás.

2ª Cláusula: As demais cláusulas e condições constantes no ato constitutivo primordial e alterações posteriores continuam em pleno vigor.

E, por se acharem em perfeito acordo em tudo neste instrumento particular foi lavrado, assinam o presente ato, em uma (1) via, ficando arquivada na Junta Comercial do Estado de Alagoas, para que produza os efeitos legais.

Maceió/AL, 22 de Agosto de 2022.

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA



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/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA
87193302434	PASTORA DIANA ALENCAR REIS



CERTIFICO O REGISTRO EM 24/08/2022 19:33 SOB N° 20220469040.
PROTOCOLO: 220469040 DE 24/08/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12211198060. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27600453157. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 22/08/2022.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br



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 78.20-5-00 - Locação de mão-de-obra temporária 86.50-0-02 - Atividades de profissionais da nutrição 86.50-0-07 - Atividades de terapia de nutrição enteral e parenteral

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 **08/10/2022** às **16:58:50** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



LG ALIMENTAÇÃO





DOCUMENTAÇÃO

HABILITAÇÃO
JURÍDICA

Processo Seletivo N°
006/2022 - GO

CNH Digital

Departamento Nacional de Trânsito

		REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL				B A	
		MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA		DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO		CAPTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO	
NOME		LEONARDO CALDAS SCARDUA					
	DOC. IDENTIDADE/ORG EMISSOR/UF		438808193 SSP BA				
	CPF	DATA NASCIMENTO					
	648.976.305-25	19/02/1975					
FILIAÇÃO		RENATO SCARDUA					
		JANEITE CALDAS SCARDUA					
PERMISSÃO		ACC	CAT. HAB.				
			E				
Nº REGISTRO	VALIDADE	1ª HABILITAÇÃO					
02785951600	23/01/2023	19/04/1993					
OBSERVAÇÕES		A					
		ASSINATURA DO PORTADOR					
							
LOCAL	DATA EMISSÃO						
SALVADOR, BA	01/02/2018						
ASSINADO DIGITAL MENTE		43264040286					
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO		BA509513940					
		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

CNH Digital

Departamento Nacional de Trânsito

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

B
A

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
2153950179

SERPRO

2153950179

ASSINADO DIGITALMENTE
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

93691395050
BA510698028

BAHIA

DENATRAN **CONTRAN**

NOME
GIOVANNA OGGIONI SCARDUA

DOC. IDENTIDADE/ORG EMISSOR/UF
1419482807 SSP BA

CPF
056.494.155-79

DATA NASCIMENTO
18/05/2002

FILIAÇÃO
LEONARDO CALDAS SCARDUA
DANIELE DE SOUZA OGGIONI

PERMISSÃO
PERMISSÃO

ACC
E

CAT. HAB.
B

Nº REGISTRO
07717677841

VALIDADE
15/12/2022

HABILITAÇÃO
16/12/2021

OBSERVAÇÕES
A

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL
SALVADOR, BA

DATA EMISSÃO
16/12/2021

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



12
OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

12º OFÍCIO DE NOTAS CONCEIÇÃO GASPAR

Rua Território de Amapá nº 220 - Pituba - CEP 41030-540 - Salvador - BA
Fone: (71) 3034-8500 - E-mail: conceicao@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 de Amapá 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 Bel^a. 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: gocardua@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**



12
OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

12º OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

Rua Território do Açúcar nº 220 - Centro - CEP 35050-000 - Conceição - BA
 Fone: (71) 3636.8500 - E-mail: congas@congas.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 quitações, 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

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

SECRETARIA DE FINANÇAS

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 2^{as} (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 2^a 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



12
OFÍCIO DE NOTAS
CONCEIÇÃO GASPAR

12º OFÍCIO DE NOTAS CONCEIÇÃO GASPAR

Rua Território de Arapuaia, 200 - Fátima - CEP: 41.160-000 - Salvador - BA
Fone: (71) 3426-8500 - E-mail: contato@12notas.com.br

TRASLADO

LIVRO Nº: 0808-P

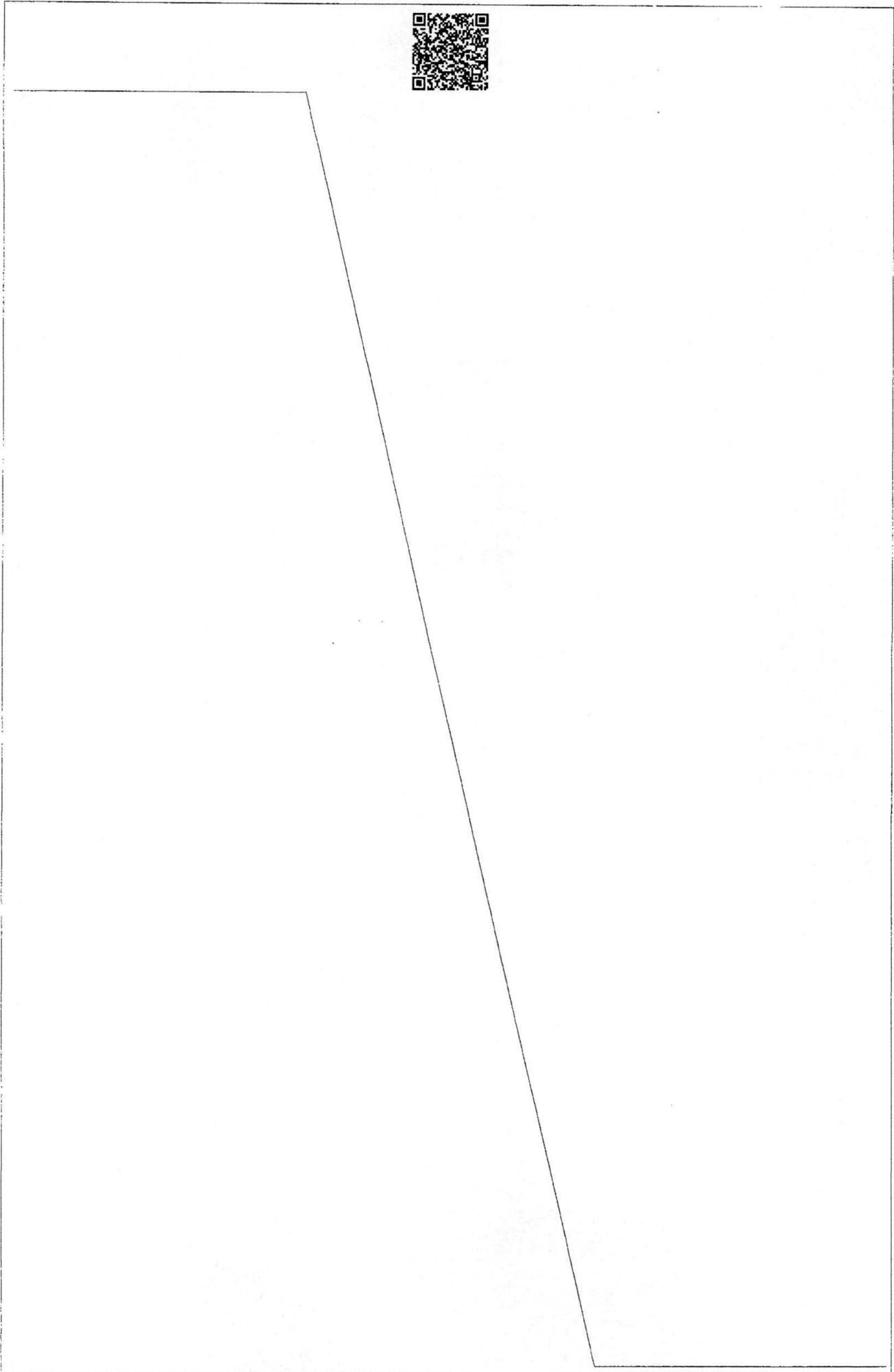
FOLHA Nº: 153

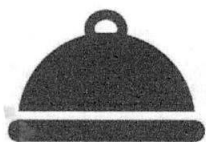
ORDEM Nº: 298823

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 VEICULOS, TRANSALVADOR, SEMOB, POLICIA 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 judicium" e "extra judicium", 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

076403





LG ALIMENTAÇÃO

DOCUMENTAÇÃO

REGULARIDADE
FISCAL

Processo Seletivo N°
006/2022 - GO



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 ALIMENTAÇÃO
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
8650002	Atividades de profissionais da nutrição
8650007	Atividades de terapia de nutrição enteral e parenteral
5620101	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para
7820500	Locação de mão-de-obra temporária
4729699	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em
5611201	Restaurantes e similares
5611203	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5611204	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem

Regime(s) Especial(ais):

Não possui regime especial cadastrado.

Observações:

Situação Cadastral: ATIVO
Não 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.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA



INSCRIÇÃO MUNICIPAL

Número 901445976

Nome Fantasia: LG ALIMENTAÇÃO

Razão Social: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ: 32.158.683/0001-04

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

Atividade(s) Secundária(s) CNAE: 4729-6/99Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormenteSIM5611-2/01Restaurantes e similaresNÃO5611-2/03Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similaresNÃO5611-2/04Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimentoNÃO8650-0/02Atividades de profissionais da nutriçãoNÃO8650-0/07Atividades de terapia de nutrição enteral e parenteralNÃO7820-5/00Locação de mão-de-obra temporáriaNÃO

Município: Maceió **Endereço:** AVENIDA DOM ANTONIO BRANDAO, 203, FAROL, SALA 608

CEP: 57051190

Local e data: Maceió, segunda, 01 de agosto de 2022

JOÃO FELIPE ALVES BORGES

Secretaria Municipal de Economia

Código de Autenticidade: **XHY2GMEF**

EMITIDO ELETRONICAMENTE PELO FACILITA ALAGOAS

Esse documento deverá permanecer exposto em local visível no estabelecimento empresarial



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.



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 CNPJ: 32.158.683/0001-04

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 02/11/2022

Emitida às 10:41:25 do dia 03/09/2022

Código de controle da certidão: 15C9-618D-1314-4EB6

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 34215319

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 habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.

A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereço:

<http://www.sefaz.go.gov.br>.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.534.536.243

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 8 OUTUBRO DE 2022

HORA: 18:6:13:1



ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

NÚMERO DA CERTIDÃO: 1245465/22-85

Contribuinte

LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CPF/CNPJ

32.158.683/0001-04

Endereço

AVENIDA DOM ANTONIO BRANDAO, 203 - SALA 608 PRÓXIMO AO HOSPITAL UNIMED, 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), 26 de Setembro de 2022

Válida até: 25/12/2022

Código de autenticidade: 3FC8737079E0709A

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS**

**CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL
NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA
PESSOA JURÍDICA
NÚMERO DA CERTIDÃO: 9.600.198-4**

Prazo de Validade: até 05/01/2023

CNPJ: 32.158.683/0001-04

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 8 DE OUTUBRO 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.

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: 23/09/2022 a 22/10/2022

Certificação Número: 2022092304173510922239

Informação obtida em 08/10/2022 18:16:18

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



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 32.158.683/0001-04

Certidão n°: 34010692/2022

Expedição: 08/10/2022, às 18:20:13

Validade: 06/04/2023 - 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 n° **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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
TERRITORIAL E MEIO AMBIENTE - SEDET

**ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E
FUNCIONAMENTO**
Número 13026



INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE
ALIMENTOS EIRELI**

Nome Fantasia: **LG ALIMENTAÇÃO**

Logradouro: **AVENIDA DOM ANTONIO BRANDAO, 203**

Número: **203**

Bairro: **FAROL**

CNPJ: **32.158.683/0001-04**

Protocolo: **ALP2209043148**

Complemento: **SALA 608**

CEP: **57051190**

Nota: **ESCRITÓRIO ADMINISTRATIVO**

Área do Imóvel:

Inscrição Municipal: **901445976**

Cadastro Imobiliário: **29637920**

Data Emissão: **TERÇA, 04 DE
OUTUBRO DE 2022**

LISTA DE ATIVIDADES LICENCIADAS

CNAE:	Descrição	Exerce no Endereço
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	NÃO
4729-6/99	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente	NÃO
5611-2/01	Restaurantes e similares	NÃO
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	NÃO
7820-5/00	Locação de mão-de-obra temporária	NÃO
8650-0/02	Atividades de profissionais da nutrição	NÃO
8650-0/07	Atividades de terapia de nutrição enteral e parenteral	NÃO
5611-2/04	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento	NÃO

Observações

Emitido de acordo com Lei Federal nº 13.874/2019, Lei Municipal 6774/2018 e Decreto Municipal 8903/2020
Autorizado conforme artigo 16 da Lei Nº 6774 de 23 de agosto de 2018
Este documento deverá permanecer exposto em local visível, conforme Art. 396 da Lei Nº 3538 de 23 de dezembro de 1985.



Scan QR Code



INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**
Nome Fantasia: **LG ALIMENTAÇÃO**
Logradouro: **AVENIDA DOM ANTONIO BRANDAO, 203**
Número: **203**
Bairro: **FAROL**

CNPJ: **32.158.683/0001-04**
Protocolo: **ALP2208789866**
Complemento: **SALA 608**
CEP: **57051190**
Nota : **UNIDADE PRODUTIVA**

Inscrição Municipal: **901445976**
Cadastro Imobiliário: **29637920**
Data Emissão: **SEGUNDA, 05 DE SETEMBRO DE 2022**
Valido até: **TERÇA, 05 DE SETEMBRO DE 2023**

LISTA DE ATIVIDADES LICENCIADAS

CNAE:	Descrição
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

Observações

- Esta licença não isenta este estabelecimento de novas inspeções e da contínua averiguação das condições sanitárias do mesmo;
- Esta licença deverá ser afixada em local visível;
- A renovação da licença sanitária deverá ser requerida 90 (noventa) dias antes do vencimento;
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: <https://www.facilita.al.gov.br/s/autenticidade/22QKLRZPCF>



Scan QR Code



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE ALAGOAS

CERTIDÃO ESTADUAL**FALÊNCIA, INSOLVÊNCIA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL E EXTRAJUDICIAL E CONCORDATA****CERTIDÃO Nº: 003484364****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, sábado, 8 de outubro de 2022 às 17h37min.

PEDIDO Nº: **0003484364**



LG ALIMENTAÇÃO

DOCUMENTAÇÃO

QUALIFICAÇÃO
TÉCNICA

Processo Seletivo N°

006/2022 - GO



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 - Edf Comercial Office, FAROL, MACEIO-AL.	CNPJ Matriz: 32.158.683/0001-04
Endereço da Filial: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	CNPJ Filial: XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Capital social da Matriz: R\$ 95.400,00 (NOVENTA E CINCO MIL E QUATROCENTOS REAIS)	
Capital Social da Filial: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
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 CHA, 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.

<p>CARIMBO DO CRN</p>  <p align="center">15 / 07 / 2023</p>  <p align="center">855004</p>	<p>Recife/PE, 05 de julho de 2022.</p>  <p>SAMUEL PAULINO RODRIGUES MACIEL CRN-6 Nº 6982</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO**

ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nº 1183712/2022

NUTRICIONISTA LIDIANA SILVA PASSOS		CRN-6 Nº 19273
PESSOA JURÍDICA	SEGMENTO DE ATUAÇÃO	CARGA HORÁRIA SEMANAL
Razão social: LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI CNPJ: 32.158.683/0001-04 Endereço: Av Dom Antônio Brandão, 203 /Sala 608 - Edf Comercial Office, FAROL, MACEIO/AL - CEP 57051190.	1- NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	19
<p>O Nutricionista supracitado encontra-se apto a assumir a Responsabilidade Técnica dessa Pessoa Jurídica, de acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a atuação profissional do nutricionista e a Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016 que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista, bem como o Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.</p> <p>Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada da Responsabilidade Técnica do Nutricionista no CRN-6 (Resolução CFN nº 576/2016, Art.9º, §2º).</p> <p>Obs: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Quitação (CRQ), Certidão de Cadastro (CC), Atestado de Responsabilidade Técnica ou Acervo Técnico.</p> <p>CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 03/12/2022</p> <p>CERTIDÃO EMITIDA EM: 05/09/2022</p>		

**Para validar a autenticidade desta Anotação consulte: www.crn6.org.br - Opção Atendimento Online » Conferência de Certidão.
Esta Anotação está registrada sob o nº 1183712/2022**

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 desde o mês de **Abril/2021** até a presente data, pelo fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de preparo, fornecimento e distribuição de desjejum, colação, refeições (almoço, jantar e dietas), lanche e ceia, para pacientes, acompanhantes e funcionários dos Hospitais e Policlínicas, abaixo relacionados, no período sob a gestão do Instituto CEM.

Quantitativo Médio de Refeições Mensal:

Hospital Estadual de Jaragua – HEJA – 8.000 refeições mês
Hospital de Urgências de Goiânia – HUGO – 90.000 refeições mês
Policlínica Formosa / GO – 520 refeições mês
Policlínica Posse / GO – 520 refeições mês
Policlínica Goianésia / Go – 520 refeições mês
Policlínica Quirinópolis / Go – 624 refeições mês

Atestamos, ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Goiânia / GO, 02 de Setembro de 2022


Jeziel Barbosa Ferreira
Presidente/Instituto CEM

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 LUZIÂNIA- Vasco do rosário Melo – HEL, sob gestão do Instituto patris .

Atestamos, ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Luziânia /GO, 02 de setembro de 2022



SIDNEI LUIS RUGERI
Diretor Geral
HOSPITAL ESTADUAL DE LUZANIA

Instituto Patris

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, colação, refeições (almoço, jantar e dietas), lanche e ceia, para pacientes, acompanhantes e funcionários do **HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA (HEAPA)**.

Quantitativo Total de Refeições Mensal: 29.435 refeições

Atestamos, ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Aparecida de Goiânia / GO, 04 de outubro de 2022

Flávia Rosemberg
Diretora Geral
HEAPA/IGH

Instituto de Gestão e Humanização - IGH

Adalgina Maranhã Rosa
Analista de Contrato
HEAPA/IGH

Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAPA/IGH



LG ALIMENTAÇÃO

DOCUMENTAÇÃO

ATESTADO DE
VISITA TÉCNICA

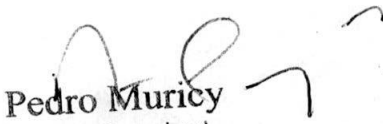
Processo Seletivo N°
006/2022 - GO

ANEXO VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

A empresa LG ALIMENTAÇÃO , inscrita no CNPJ sob o nº. 32.158.683/0001-04, com sede na Av. T4, 619, sala 908, Setor Bueno, 74.230-035, Goiania-GO, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO, portador (a) da Carteira de Identidade nº. 2000001094879 e do CPF nº. 052.366.514-84, **DECLARA** para fins de participação do processo nº 006-2022 que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, 05 de Outubro de 2022.

Fernanda Rodrigues Pinheiro
Representante


Pedro Muricy
Gerente Operacional
HEMU / IGH


Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HMI/IGH-GO



LG ALIMENTAÇÃO

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

A empresa LG ALIMENTAÇÃO, inscrita no CNPJ sob o nº 32.158.683/0001-04, com sede na Av. T4, 619, sala 908, Setor Bueno, 74.230-035, Goiânia-GO, por intermédio do seu representante Sra. GISELLE VILELA CARVALHO, portadora Da Carteira de Identidade nº 4509971 DGPC/GO e CPF Nº 024.659.961-85, DECLARA que vistoriou o local onde será executado o serviço, para tomar pelo conhecimento de suas instalações e das dificuldades que o serviço possa apresentar no futuro, que me foram apresentadas a área e as instalações do Hospital e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Goiânia, 06 de outubro de 2022.

Juliana Paixão
Diretora Operacional
Hospital Estadual e Maternidade
Nossa Senhora de Lourdes - HEMNSL


REPRESENTANTE

HOSPITAL E MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES



LG ALIMENTAÇÃO

DOCUMENTAÇÃO

PROPOSTA
DE PREÇO

Processo Seletivo N°
006/2022 - GO



LG ALIMENTAÇÃO

PROCESSO SELETIVO No 006/2022 - GO

HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER - MENU

MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - MNSL

PROPOSTA DE PREÇOS DETALHADA - ANEXO I

HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER - HEMU			
Funcionários	Quantidade	Valor	Total Hosp.
Desjejum	13300	5,76	76.608,00
Colação	1200	4,77	5.724,00
Almoço	12500	19,04	238.000,00
Lanche	10600	5,54	58.724,00
Jantar	8000	18,68	149.440,00
Ceia	8000	6,53	52.240,00
Mamadeira	18000	12,60	226.800,00
Total - HEMU			807.536,00

MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - MNSL			
Pacientes Adultos	Quantidade	Valor	Total Hosp.
Desjejum	2100	5,76	12.096,00
Colação	500	4,77	2.385,00
Almoço	3300	19,04	62.832,00
Lanche	2600	5,54	14.404,00
Jantar	2600	18,68	48.568,00
Ceia	2600	6,53	16.978,00
Mamadeira	1500	12,60	18.900,00
Total - MNSL			176.163,00

PLANILHA DE PREÇOS - HEMU E MNSL			
Pacientes Adultos	Quantidade	Valor	Total Hosp.
Desjejum	15400	5,76	88.704,00
Colação	1700	4,77	8.109,00
Almoço	15800	19,04	300.832,00
Lanche	13200	5,54	73.128,00
Jantar	10600	18,68	198.008,00
Ceia	10600	6,53	69.218,00
Mamadeira	19500	12,60	245.700,00
Valor Total Processo Seletivo			983.699,00



LG ALIMENTAÇÃO

Dados da empresa:

L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

Nome Fantasia: LG ALIMENTAÇÃO

CNPJ: 32.158.683/0001-04 - IE: 24789199-1 - IM: 901445976

Empresa Optante Pelo Simples Nacional - () SIM (X) NÃO

Registro Conselho Regional de Nutrição da 06ª Região: PJ/4468

Endereço: Rua Dom Antônio Brandão nº 203 - Sala 608 - Edf Comercial Office

Bairro: Farol - CEP: 57.051-190 - Maceió / AL

EMAIL: lg@lgalimentacao.com

Tel.: 71 992040557 / 82 982011221

Dados Bancários:

Banco Bradesco S/A (237)

AG: 3229

CC: 9.584-2

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 e na prestação dos serviços.

Declaramos para os devidos fins e efeitos, que temos total conhecimento e concordância com os termos do Edital e seus anexos.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias

Goiânia / GO, 11 de Outubro de 2022


Leonardo Caldas Scurá
CRA. BA. Nº 9040

LG Restuarante e Comercio de Alimentos Eireli ME

CNPJ: 32.158.683/0001-04



Goiânia / GO, 11 de Outubro de 2022

Ao

INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO - IGH

HEMU - Hospital Estadual da Mulher

MNSL - Maternidade Nossa Senhora de Lourdes

Comissão de Processo Seletivo

Email - processoseletivo@igh.org.br

Endereço: Av. Perimetral - Setor Oeste - Goiânia / GO - CEP: 74.125-20

Ref.: **Proposta de Preços Processo Seletivo N° 006/2022 - GO**

Prazo Apresentação Propostas: 11/10/2022 - 09:30 às 10:00

Prezados senhores,

Estamos encaminhando proposta de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E GESTÃO NO SEGUIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, para atendimento aos funcionários, pacientes e acompanhantes do HEMU - Hospital Estadual da Mulher e da MNSL - Maternidade Nossa Senhora de Lourdes.

Atc,

Leonardo Caldas Scardua
CRA BA Nº 9040

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

**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 IM: 901445976

Empresa Optante Pelo Simples Nacional - () SIM (X) NÃO

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: lq@lqalimentacao.com

Tel.: 82 3026-5761

Contratos da LG Alimentação no Estado de GO:

L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

CNPJ: 32.158.683/0003-68

HOSPITAL ESTADUAL DE JARAGUA - HEL

L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

CNPJ: 32.158.683/0004-49

HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE GOIÂNIA - GO

L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

CNPJ: 32.158.683/0005-20

HOSPITAL ESTADUAL DE LUZIANIA - GO

L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

CNPJ: 32.158.683/0006-00

HOSPITAL ESTADUAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA - GO

L G RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME

CNPJ: 32.158.683/0007-91

HOSPITAL MUNICIPAL DE ÁGUAS LINDAS - GO

UPA 24 HORAS MANSÕES DE ODISSÉIA - ÁGUAS LINDAS / GO

Email: lq@lqalimentacao.com


Tel.: 82 9 8201-1221

Dados Bancários:

Banco Bradesco S/A (237)

AG: 3229

CC: 9.584-2


Leonardo Caldas Scardua
CRA BA Nº 9040

**Objeto**

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual da Mulher - HEMU e maternidade Nossa Senhora de Lourdes - MNSL.

Objetivo

Aprimoramento do processo de compras, armazenamento, produção e distribuição das refeições destinadas aos funcionários, pacientes e acompanhantes do HEMU e da MNSL, 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 do HEMU e da MNSL, será executada na cozinha e refeitório do HEMU e da MNSL.

Especificação dos serviços**Compras**

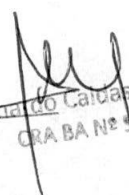
- ✓ Gestão do setor de compras dos insumos;
- ✓ Compra de todos os insumos e produtos necessários para o processo produtivo de modo a atender a todas as demandas e necessidades do Hospital;

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 e copeiras;
- ✓ Treinamentos constantes com o objetivo de aprimoramento da equipe de cozinha.


Leoniato Caldas Scardua
CRA BA Nº 3040



Equipe LG Alimentação

A prestação de serviços de Nutrição e a Gestão da alimentação é 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
- ✓ Nutricionista Clínica
- ✓ Assistente Administrativo
- ✓ Auxiliar Administrativo / Estoquista
- ✓ Administrador Contrato
- ✓ Cozinheiro
- ✓ Auxiliar de cozinha
- ✓ Copeiras
- ✓ Auxiliar de Serviços Gerais
- ✓ Lactarista

Preços e Quantitativos

Valor total da Proposta - R\$ 983.699,00 (Novecentos e oitenta e três mil, seiscentos e noventa e nove reais), conforme Planilha detalhada com preços e quantitativos de fornecimento em anexo (Anexo I).

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.

Declaramos para os devidos fins e efeitos, que temos total conhecimento e concordância com os termos do Edital e seus anexos.

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.

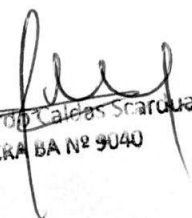

Leonardo Rodrigues Cardina
CNA BA Nº 9040



DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE
PROPOSTA

A empresa **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME**, CNPJ nº32.158.683/0001-04, localizada à Av. Dom Antônio Brandão, 203 / 608, Farol - CEP: 57.051-190 - Maceió / AL, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr **LEONARDO CALDAS SCARDUA**, RG: 0438808193, CPF: 648.976.305-25, DECLARA, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta apresentada para participar dessa cotação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar deste processo seletivo não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) Não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato deste processo seletivo quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) O conteúdo da proposta apresentada para participar deste processo seletivo não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro


Leonardo Caldas Scardua
CRA BA Nº 9040



LG ALIMENTAÇÃO

participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto da referida seleção;

- e) O conteúdo da proposta apresentada para participar desta seleção não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do IGH antes da abertura inicial das propostas; e
- f) Está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração.

Goiânia/GO, 11 de Outubro de 2022

LG Restaurante e Comercio de Alimentos Eireli ME

CNPJ: 32.158.683/0001-04

Leonardo Caldas Scardua

Leonardo Caldas Scardua
CRA BA Nº 9040

RECIBO DE DOCUMENTOS

Processo Seletivo nº. 006/2022 – IGH/GO

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Proponente: EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA.

CNPJ nº. 19.007.762/0001-48

Declaro para os devidos fins que recebi, em 11 de outubro de 2022, às 09:35h, por intermédio do Representante da Empresa supracitada, Sr. Luis Ronaldo Chaves Barbosa, inscrito no CPF sob o nº 695.291.401-34, 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 da Sr. Luis Ronaldo Chaves Barbosa;
- c) Cartão de CNPJ;
- d) Certidão negativa do Poder Judiciário do estado de Goiás, emitida em 10/10/2022;
- e) 07 atestados de capacidade técnica;
- f) Consulta pública ao Cadastro de Contribuintes do Estado de Goiás;
- g) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Municipal em 08/10/2022, com validade até 05/01/2023;
- h) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual em 08/10/2022, com validade de 60 dias;
- i) Certidão negativa emitida pela Receita Federal em 24/06/2022, com validade até 21/12/2022;
- j) Certidão negativa emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF em 08/10/2022, relativa a regularidade do FGTS, com validade até 30/10/2022;
- k) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida em 17/08/2022 com validade até 13/02/2023;
- l) 03 atestados de capacidade técnica;
- m) 02 atestados de visita técnica;
- n) Proposta contendo 02 laudas;

Adriano Muricy

Comissão de Processo Seletivo

Representante da Proponente



EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 – IGH/GO

Ao
Instituto de Gestão e Humanização - IGH
Processo Seletivo Nº 006/2022 – GO
Sessão Pública: 11/10/2022
Horário: das 09:30h às 10:00h

Identificação da Empresa

Razão Social: Empório Representações Ltda
CNPJ: 19.007.762/0001-48 Insc. Estadual: 10.580.362-6
Endereço: Rua D, nº 36, Qd 03, Lt 13, Campinas, Goiânia-GO Cep: 74523-100
Telefone: (62) 3215-2455 / 3661-8561 E-mail: adm.emporiorepresentacoes@gmail.com
Banco: Caixa Econômica Federal Ag: 3596 Conta Corrente: 375-6

PROPOSTA

Tabela I – Quantitativo e valores para o fornecimento do HEMU

Especificação	Quantitativos Mensal			Qtde. Total	Valor Unitário		Valor Total Mensal
	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes		R\$	R\$	
Desjejum Normal	2359	7570	2096	12025	R\$ 6,40	R\$	76.960,00
Colação	570	0	0	570	R\$ 5,30	R\$	3.021,00
Almoço Normal	2295	7400	2388	12083	R\$ 20,88	R\$	252.293,04
Lanche Normal	2709	6300	2175	11184	R\$ 6,20	R\$	69.340,80
Jantar Normal	2474	5700	2016	10190	R\$ 20,88	R\$	212.767,20
Ceia Normal	2867	2300	2068	7235	R\$ 7,30	R\$	52.815,50
Mamadeira	10493	0	0	10493	R\$ 15,00	R\$	157.395,00
Valor Total Mensal - HEMU							R\$ 824.592,54

Tabela III – Quantitativo e valores para o fornecimento do HEMNSL

Especificação	Quantitativos Mensal			Qtde. Total	Valor Unitário		Valor Total Mensal
	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes		R\$	R\$	
Desjejum Normal	500	1100	500	2100	R\$ 6,40	R\$	13.440,00
Colação	500	0	0	500	R\$ 5,30	R\$	2.650,00
Almoço Normal	800	1700	800	3300	R\$ 20,88	R\$	68.904,00
Lanche Normal	800	1000	800	2600	R\$ 6,20	R\$	16.120,00
Jantar Normal	800	1000	800	2600	R\$ 20,88	R\$	54.288,00
Ceia Normal	800	1000	800	2600	R\$ 7,30	R\$	18.980,00
Mamadeira	1500	0	0	1500	R\$ 15,00	R\$	22.500,00
Valor Total Mensal - HEMNSL							R\$ 174.382,00

Valor Global para os serviços ofertados (HEMU + HEMNSL) R\$ 998.974,54

Valor Anual para os serviços ofertados (HEMU + HEMNSL) R\$ 11.987.694,48

62 3215-2455

adm.emporiorepresentacoes@gmail.com

Rua D, nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 - CEP: 74.523-100
Setor Campinas - Goiânia - GO



EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

<p>(novecentos e noventa e oito mil novecentos e setenta e quatro reais e cinquenta e quatro centavos) (onze milhões novecentos e oitenta e sete mil seissentos e noventa e quatro reais e quarenta e oito centavos)</p>
<p>Declaramos total conhecimento e concordância com os termos deste Edital Processo seleivo nº006/22 IGH/GO e seus anexos.</p>
<p>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.</p>
<p>Declaro estar ciente e de acordo com todos os itens técnicos do Edital, Termo de Referência e Anexos.</p>
<p>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.</p>
<p>Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias.</p>
<p style="text-align: right;">Goiânia, 10 de outubro de 2022</p> <p>EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA Empório Representações Ltda. Luis Ronaldo Chaves Barbosa</p>

62 3215-2455
adm.emporiorepresentacoes@gmail.com

Rua D, nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 - CEP: 74.523-100
Setor Campinas - Goiânia - GO

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**Decima Alteração**

- a) Alteração de endereço de filial.
- b) 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 n.º 4836565, expedida pela DGPC/GO, e do CPF/MF sob o n.º 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 – Alteração de Endereço de filial

Com a presente alteração, fica alterado o endereço da filial registrada na Junta Comercial do Estado de Goiás sob o NIRE 52900730997 e CNPJ/MF nº 19.007.762/0003-00, para: **Rua Primeiro de Maio, nº 104, Centro, Anápolis/GO., CEP 75020-050.**

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.

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.**

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.

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;
- 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;

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.

- 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, Mercenárias 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.
- 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 - Das 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 Primeiro de Maio, nº 104, Centro, Anápolis/GO., CEP 75020-050. 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 **BRASILETO**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.007.762/0004-90, com registro na JUCEG sob o nº 52900744637 em 30/01/2017.

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.

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\$ 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.

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.

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 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, fã 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., 20 de julho de 2022.

Tagory do Valle de Carvalho
Sócio Administrador

Luís Ronaldo Chaves Barbosa
Sócio Administrador



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
01100534199	TAGORY DO VALLE DE CARVALHO
69529140134	LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA



CERTIFICO O REGISTRO EM 21/07/2022 11:34 SOB N° 20220774781.
PROTOCOLO: 220774781 DE 20/07/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12209467394. CNPJ DA SEDE: 19007762000148.
NIRE: 52203481227. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 20/07/2022.
EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

PAULA NUNES LOBO VELOSO ROSSI
SECRETÁRIA-GERAL
www.portaldoempendedorgoiano.go.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

VÁLIDA EM TODO
O TERRITÓRIO NACIONAL
1600800796

NOME
LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA



DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR / UF
4836565 DGPC GO

CPF DATA NASCIMENTO
695.291.401-34 07/03/1995

FILIAÇÃO
RONALDO LUIS BARBOSA

IVONE PEREIRA CHAVES
BARBOSA

PERMISSÃO ACC. CAT. HAB.
AIR

Nº REGISTRO VALIDADE 1ª HABILITAÇÃO
05857811225 15/03/2023 16/08/2013

OBSERVAÇÕES

PROIBIDO PLASTIFICAR
1600800796

Luis Ronaldo Chaves Barbosa

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL DATA EMISSÃO
GOIANIA, GO 10/04/2018

ASSINATURA DO EMISSOR

89654790605
GO128326778

GOIÁS



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
		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 10/10/2022 às 14:23:16 (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 10/10/2022 às 14:23:16 (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

<p>CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS</p> <p>46.49-4-06 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures</p> <p>46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar</p> <p>46.49-4-99 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente</p> <p>46.51-6-01 - Comércio atacadista de equipamentos de informática</p> <p>46.52-4-00 - Comércio atacadista de componentes eletrônicos e equipamentos de telefonia e comunicação</p> <p>46.62-1-00 - Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção; partes e peças</p> <p>46.63-0-00 - Comércio atacadista de Máquinas e equipamentos para uso industrial; partes e peças</p> <p>46.65-6-00 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças</p> <p>46.69-9-99 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças</p> <p>46.72-9-00 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas</p> <p>46.73-7-00 - Comércio atacadista de material elétrico</p> <p>46.79-6-01 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares</p> <p>46.79-6-03 - Comércio atacadista de vidros, espelhos, vitrais e molduras</p> <p>46.79-6-99 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral</p> <p>46.86-9-02 - Comércio atacadista de embalagens</p> <p>46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios</p> <p>47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns</p> <p>47.21-1-02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda</p> <p>47.21-1-03 - Comércio varejista de laticínios e frios</p> <p>47.24-5-00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros</p>

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 10/10/2022 às 14:23:16 (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 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 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 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 **10/10/2022** às **14:23:16** (data e hora de Brasília).

Página: **4/4**



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

N^o : **104431807692**

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 : EMPORIO REPRESENTACOES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

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 : **104431807692**

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

Certidão expedida em 10 de outubro de 2022, às 11:18:00
Tribunal de Justiça do Estado de Goiás - Corregedoria Geral da Justiça
Avenida Assis Chateaubriand n. 195 Setor Oeste CEP 74130-012
Data da última atualização do banco de dados: 10 de outubro de 2022





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 1º 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**.



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**.

Goiânia, 20 de Abril de 2018

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº 001/2018

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

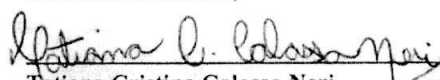
Declaramos para os devidos fins que a empresa contratada, supracitada, produz alimentação hospitalar na sede da Associação Comunidade Luz da Vida- CREDEQ (Centro de Referência e Excelência Em Dependência Química), CNPJ: 02.812.043/0012-50, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 24/12/2016 à 23/03/2018.

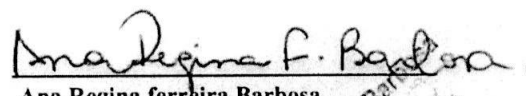
Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista **Ana Regina Ferreira Barbosa, CRN nº 9660 – GO** da data de 01/07/2017 à 20/04/2018 e sob a supervisão da Nutricionista **Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665 – GO** da data de 29/08/2016 à 20/04/2018.

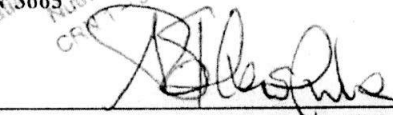
Fornecimentos de Dezembro/2016 a Março/2018

Quantidade	Descrição
22478	Desjejum
5234	Desjejum Dieta Especial
21612	Colação
5231	Colação Dieta Especial
37989	Almoço
5246	Almoço Dieta Especial
25894	Lanche
5251	Lanche Dieta Especial
28050	Jantar
5251	Jantar Dieta Especial
23039	Ceia
5234	Ceia Dieta Especial
10502	Almoço Funcionário
3235	Lanche Funcionário
15	Jantar Funcionário
204261	

Atenciosamente,


Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista responsável-CRN1 Nº3665


Ana Regina Ferreira Barbosa
Nutricionista responsável CRN nº9660


Associação Comunidade Luz da Vida-CREDEQ
Cleison Rodrigues da Silva
Diretor Geral



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.



654931490349

Pl. Januza R. Alves

Marcela 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)



Goiânia, 31 de dezembro de 2020.

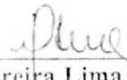
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº001/2020


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 Processonº 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 CLINICAS 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.



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.

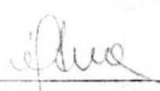
Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista Alessandra Pereira dos Santos, CRN nº 1808 – GO e sob a supervisão da Nutricionista RT Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665 – GO.

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

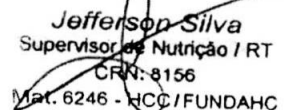
Quantidade	Descrição
7503	Desjejum – Funcionário
7885	Almoço - Funcionário
7650	Lanche – Funcionário
6804	Janta – Funcionário
5770	Ceia – Funcionário
5025	Desjejum – Paciente
2998	Almoço – Paciente
243	Sopa Almoço - Paciente
3123	Lanche – Paciente
2197	Janta - Paciente
982	Sopa Janta
3089	Ceia - Paciente
53269	


Atenciosamente,



Maisa F. Lima da Costa

Supervisora do Setor de Compras
FUNDAHc/UFG


Jefferson Silva
Supervisor de Nutrição / RT
CRN: 8156
Mat. 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 CLINICAS DA UFG

CNPJ: 02.918.347/0001-43

Data de emissão do atestado: 31/12/2020

Registrado sob o número: RACT-0005/2021

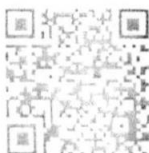
Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

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.

Goiânia, 20 de Abril de 2018

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº 001/2018

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, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 24/12/2016 à 23/03/2018.

Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista **Ana Regina Ferreira Barbosa, CRN nº 9660** – GO da data de 01/07/2017 à 20/04/2018 e sob a supervisão da Nutricionista **Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665** – GO da data de 29/08/2016 à 20/04/2018.

Fornecimentos de Dezembro/2016 a Março/2018

Quantidade	Descrição
22478	Desjejum
5234	Desjejum Dieta Especial
21612	Colação
5231	Colação Dieta Especial
37989	Almoço
5246	Almoço Dieta Especial
25894	Lanche
5251	Lanche Dieta Especial
28050	Jantar
5251	Jantar Dieta Especial
23039	Ceia
5234	Ceia Dieta Especial
10502	Almoço Funcionário
3235	Lanche Funcionário
15	Jantar Funcionário
204261	

Atenciosamente,

Tatiana Cristina Calassa Neri
 Tatiana Cristina Calassa Neri
 Nutricionista responsável-CRN nº 3665

Ana Regina F. Barbosa
 Ana Regina Ferreira Barbosa
 Nutricionista responsável CRN nº 9660

Cleison Rodrigues da Silva
 Associação Comunidade Luz da Vida-CREDEQ
 Cleison Rodrigues da Silva
 Diretor Geral



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o nº 0023/18, 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.



441992299349

P) *Marcela de O. M. Gonçalves*

Marcela de O. M. Gonçalves
Nutricionista - CRN/1 nº 5574
Coord. de Fiscalização do CRN-1

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN-1 nº 036/2014)



Secretaria da Economia do Estado de Goiás
Consulta Pública ao Cadastro de Contribuintes

CNPJ

19.007.762/0001-48

Inscrição Estadual

10.580.362-6

Cadastro Atualizado em

27/04/2021 13:51:57

Nome Empresarial

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

Contribuinte?

Sim

Nome Fantasia

EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS

Endereço Estabelecimento

RUA D, nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13, SETOR CAMPINAS - GOIANIA GO, CEP: 74.523-100

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

4632003 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada

4649403 - Comércio atacadista de bicicletas, triciclos e outros veículos recreativos

4649402 - Comércio atacadista de aparelhos eletrônicos de uso pessoal e doméstico

4649401 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico

4647801 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria

4643501 - Comércio atacadista de calçados

4639702 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada

4646001 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria

4691500 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios

4637106 - Comércio atacadista de sorvetes

4637105 - Comércio atacadista de massas alimentícias

4649408 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar

4649405 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas

4639701 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

4649404 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria

4642701 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança

4789005 - Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários

4633801 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos

4649406 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures

4646002 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal

4643502 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem

4641901 - Comércio atacadista de tecidos

4637101 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel

4724500 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros

4530702 - Comércio por atacado de pneumáticos e câmaras-de-ar

4669999 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças

4679699 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral

4530701 - Comércio por atacado de peças e acessórios novos para veículos automotores

4541201 - Comércio por atacado de motocicletas e motonetas

4662100 - Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção; partes e peças
4635499 - Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
4712100 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns
4721103 - Comércio varejista de laticínios e frios
4651601 - Comércio atacadista de equipamentos de informática
4672900 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas
4673700 - Comércio atacadista de material elétrico
4665600 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças
4632002 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas
4686902 - Comércio atacadista de embalagens
4631100 - Comércio atacadista de leite e laticínios
4623106 - Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas
4635401 - Comércio atacadista de água mineral
4663000 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso industrial; partes e peças
4679601 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares
4649499 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente
5620102 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
4729699 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
1091102 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria
4634601 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
4661300 - Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário; partes e peças
4652400 - Comércio atacadista de componentes eletrônicos e equipamentos de telefonia e comunicação
4511103 - Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados
4637102 - Comércio atacadista de açúcar
4679603 - Comércio atacadista de vidros, espelhos e vitrais
4641903 - Comércio atacadista de artigos de armarinho
4641902 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho
4637107 - Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes
4637104 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
4541202 - Comércio por atacado de peças e acessórios para motocicletas e motonetas

Informações Complementares

Unidade Auxiliar:

UNIDADE PRODUTIVA

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:**Observações**

- Os dados acima são baseados em informações fornecidas pelo contribuinte, estando sujeitos a posterior confirmação pelo FISCO.
- A data da situação cadastral refere-se à data da última atualização dessa situação.

Data da Consulta

10/10/2022 16:35:08



Nota de esclarecimento ao contribuinte

Secretaria da Economia do Estado de Goiás
Consulta Pública ao Cadastro de Contribuintes

CNPJ

19.007.762/0001-48

Inscrição Estadual

10.580.362-6

Cadastro Atualizado em

27/04/2021 13:51:57

Nome Empresarial

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

Contribuinte?

Sim

Nome Fantasia

EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS

Endereço Estabelecimento

RUA D, nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13, SETOR CAMPINAS - GOIANIA GO, CEP: 74.523-100

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

4632003 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada

4649403 - Comércio atacadista de bicicletas, triciclos e outros veículos recreativos

4649402 - Comércio atacadista de aparelhos eletrônicos de uso pessoal e doméstico

4649401 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico

4647801 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria

4643501 - Comércio atacadista de calçados

4639702 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada

4646001 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria

4691500 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios

4637106 - Comércio atacadista de sorvetes

4637105 - Comércio atacadista de massas alimentícias

4649408 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar

4649405 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas

4639701 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

4649404 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria

4642701 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança

4789005 - Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários

4633801 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos

4649406 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures

4646002 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal

4643502 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem

4641901 - Comércio atacadista de tecidos

4637101 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel

4724500 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros

4530702 - Comércio por atacado de pneumáticos e câmaras-de-ar

4669999 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças

4679699 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral

4530701 - Comércio por atacado de peças e acessórios novos para veículos automotores

4541201 - Comércio por atacado de motocicletas e motonetas

4662100 - Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção; partes e peças
4635499 - Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
4712100 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns
4721103 - Comércio varejista de laticínios e frios
4651601 - Comércio atacadista de equipamentos de informática
4672900 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas
4673700 - Comércio atacadista de material elétrico
4665600 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças
4632002 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas
4686902 - Comércio atacadista de embalagens
4631100 - Comércio atacadista de leite e laticínios
4623106 - Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas
4635401 - Comércio atacadista de água mineral
4663000 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso industrial; partes e peças
4679601 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares
4649499 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente
5620102 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
4729699 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
1091102 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria
4634601 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
4661300 - Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário; partes e peças
4652400 - Comércio atacadista de componentes eletrônicos e equipamentos de telefonia e comunicação
4511103 - Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados
4637102 - Comércio atacadista de açúcar
4679603 - Comércio atacadista de vidros, espelhos e vitrais
4641903 - Comércio atacadista de artigos de armarinho
4641902 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho
4637107 - Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes
4637104 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
4541202 - Comércio por atacado de peças e acessórios para motocicletas e motonetas

Informações Complementares

Unidade Auxiliar:

UNIDADE PRODUTIVA

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 Cadastro:

07/10/2013

Operações com NF-E:**Observações**

- Os dados acima são baseados em informações fornecidas pelo contribuinte, estando sujeitos a posterior confirmação pelo FISCO.
- A data da situação cadastral refere-se à data da última atualização dessa situação.

Data da Consulta

10/10/2022 14:25:13



Nota de esclarecimento ao contribuinte



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS**

**CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL
NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA
PESSOA JURÍDICA
NÚMERO DA CERTIDÃO: 9.599.562-5**

Prazo de Validade: até 05/01/2023

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 CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 8 DE OUTUBRO 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.



**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 34214403

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 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: 5.555.571.256.550

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 8 OUTUBRO DE 2022

HORA: 10:48:22:1



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.

[Voltar](#)[Imprimir](#)**Certificado de Regularidade do FGTS -
CRF**

Inscrição: 19.007.762/0001-48
Razão Social: EMPORIO REPRESENTACOES 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.

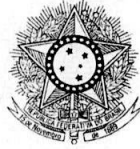
O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 01/10/2022 a 30/10/2022

Certificação Número: 2022100101443581972085

Informação obtida em 08/10/2022 11:18:06

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



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: EMPORIO REPRESENTACOES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Certidão nº: 26636200/2022

Expedição: 17/08/2022, às 13:05:51

Validade: 13/02/2023 - 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.



EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

ATESTADO VISITA TÉCNICA

A empresa Empório Representações Ltda. inscrita sob o CNPJ Nº. 19.007.762/0001-48, com sede na R. D, 36 Qd.3 VAM, Lt. 13 - St. Campinas, Goiânia - GO, 74523-100, por intermédio do representante legal o (a) Sr.(a) Rhaissa Leila Cesário portadora da carteira de identidade nº 5294230 e do CPF nº 017.233.781-00, DECLARA para fins de participação do processo nº006/2022 que vistoria os locais onde serão executados os serviços para tomar pelo conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Goiânia, 07 de outubro de 2022

Visto do Representante da empresa

Manoel Guimarães
Analista de Contratos
HEMNSL/IGH

Manoel Guimarães
Analista de Contratos
HEMNSL/IGH

62 3215-2455

adm.emporiorepresentacoes@gmail.com



EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

ATESTADO VISITA TÉCNICA

A empresa Empório Representações Ltda. inscrita sob o CNPJ N°. 19.007.762/0001-48, com sede na R. D, 36 Qd.3 VAM, Lt. 13 - St. Campinas, Goiânia - GO, 74523-100, por intermédio do representante legal o (a) Sr.(a) Rhaissa Leila Cesário portadora da carteira de identidade nº 5294230 e do CPF nº 017.233.781-00, DECLARA para fins de participação do processo nº006/2022 que vistoria os locais onde serão executados os serviços para tomar pelo conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Goiânia, 07 de outubro de 2022

Visto do Representante da empresa


Fernanda Souza
Fiscal de Contratos
HMM/IGH-GO
07/10

62 3215-2455

adm.emporiorepresentacoes@gmail.com



PROCESSO SELETIVO 006/2022 – IGH/GO

Salvador, 17 de outubro de 2022.

Ref.: Edital do Processo Seletivo no 006/2022 – IGH/GO (Processo seletivo objetivando a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** para o **HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER - HEMU**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; e **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210.

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” (03/10/2022), Diário Oficial do Estado de Goiás (03/10/2022) 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 03 (três) Proponentes apresentaram propostas, quais sejam:

- **EMPÓRIO REPRESENTAÇÃO LTDA., CNPJ 19.007.762/0001-48;**
- **LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI, CNPJ 32.158.683/0001-04;**
- **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., CNPJ 06.789.603/0001-09.**

2 - Análise de requisitos:

Seguem abaixo análise da documentação carreada pelas Proponente:



PROCESSO SELETIVO 006/2022 – IGH/GO

EMPÓRIO REPRESENTAÇÃO LTDA., CNPJ 19.007.762/0001-48

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 e 4 do edital.

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

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

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

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

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

D – Viabilidade Econômica: no item referente à viabilidade econômica da proposta, verifica-se que cumpriu o quanto estabelecido no edital do processo seletivo, apresentando valores abaixo do apresentado no termo de referência.

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



PROCESSO SELETIVO 006/2022 – IGH/GO

**LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI, CNPJ
32.158.683/0001-04**

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 e 4 do edital.

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

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

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

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

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

D – Viabilidade Econômica: no item referente à viabilidade econômica da proposta, verifica-se que cumpriu o quanto estabelecido no edital do processo seletivo, apresentando valores abaixo do apresentado no termo de referência.

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

PROCESSO SELETIVO 006/2022 – IGH/GO

TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., CNPJ 06.789.603/0001-09

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 e 4 do edital.

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

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

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

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

Cumpram-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 NÃO cumpriu o quanto estabelecido no edital do processo seletivo, apresentando valores ACIMA do apresentado no termo de referência.

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



PROCESSO SELETIVO 006/2022 – IGH/GO

Conclusão

Por intermédio da Comissão de Processo Seletivo, designada pelo Superintendente do Instituto de Gestão e Humanização, responsável pela gestão do **HOSPITAL ESTADUAL DA MULHER - HEMU**, e **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, consoante termos dos contratos de Gestão, em vista da análise dos autos do processo seletivo nº 006/2022 – IGH/GO, vem **NÃO HABILITAR** a proponente **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**, CNPJ 06.789.603/0001-09, e **HABILITAR** as proponentes **EMPÓRIO REPRESENTAÇÃO LTDA.**, CNPJ 19.007.762/0001-48 e **LG RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, CNPJ 32.158.683/0001-04, 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 32.158.683/0001-04. 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 Múrcy

Comissão de Processo Seletivo IGH

**ALTERAÇÃO DE ATO CONSTITUTIVO
TRANSFORMAÇÃO EM SOCIEDADE LIMITADA
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA, brasileira, solteira nascida em 18/05/2002, empresária, portadora Da carteira de identidade nº 1419482807 SSP/BA e CPF nº 056.494.155-79, residente e domiciliada na Rua Doutor Renato Mendonça nº 308 apt. 304, Edf. Iris, Bairro Brotas, CEP 40.285-440, Salvador/BA, Titular da EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, com sede na Av. Dom Antônio Brandão nº 203 Sala 608, Farol, Maceió/AL com Ato Constitutivo arquivado na Junta Comercial do Estado de Alagoas – JUCEAL, sob o NIRE nº 27600453157 inscrita no CNPJ sob nº 32.158.683/0001-04, resolve:

Cláusula Primeira – Fica transformada esta Empresa Individual de Responsabilidade Limitada em Sociedade Limitada, sob o nome empresarial de: **LG RESTAURANTE E COMERCIO LTDA**, com sub-rogação de todos os direitos e obrigações pertinentes.

Cláusula Segunda – O acervo desta Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, no valor de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) passa a constituir o capital da Sociedade Limitada mencionada na cláusula anterior.

Para tanto, firma nesta mesma data, em documento separado, o Contrato Social de constituição por transformação de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada.

MACEIÓ ALAGOAS 18 DE OUTUBRO 2022

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA

Titular

CONTRATO SOCIAL POR TRANSFORMAÇÃO DE EMPRESÁRIO.

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma de direito, **GIOVANNA OGGIONI SCARDUA**, brasileira, solteiro, nascida em 18/05/2002, empresária, portadora da carteira de identidade nº 1419482807 SSP/BA e do CPF nº 056.494.155-79, residente e domiciliada na Rua Doutor Renato Mendonça nº 308, Apt. 304 Edf. Iris, Bairro Brotas – CEP 40.285-440, Salvador/BA, Empresária com sede na Av. Dom Antônio Brandao nº 203 Sala 608, Farol – Maceió/Alagoas CEP 57051-190, inscrito na Junta Comercial do Estado de Alagoas sob **NIRE nº 27600453157 e no CNPJ sob nº 32.158.683/0001-04**, ora transforma seu registro em **SOCIEDADE EMPRESÁRIA**, uma vez que admitiu o sócio, **FERNANDO EDUARDO SANTANA MOREIRA AGUIAR**, brasileiro, divorciado, empresário, portador do RG nº 4352954-2 SSP/AL e CPF nº 617.300.685-53, residente e domiciliado na Av. General Luiz de Franca Albuquerque nº 10030 Apt. 1102 – Bairro Riacho Doce Maceió/AL, CEP 57039-230, resolvem de comum acordo, constituir uma sociedade limitada, em conformidade com a legislação em vigor e regida pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA 1ª – DO NOME EMPRESARIAL, SEDE E FILIAIS:

A sociedade será identificada pelo nome empresarial **LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**, com sede na Av. Dom Antônio Brandao nº 203 Sala 608, Farol – Maceió/Alagoas CEP 57051-190 e usará a expressão de **LG ALIMENTAÇÃO**, como nome de fantasia, podendo toda via estabelecer filiais, agências ou sucursais em qualquer ponto do território nacional ou fora dele mediante a alteração contratual assinada por todos os sócios.

CLÁUSULA 2ª – DO OBJETO SOCIAL:

- Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
- Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios.
- Restaurantes e similares.
- Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares.
- Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento.
- Locação de mão-de-obra temporária.
- Atividades de profissionais da nutrição.
- Atividades de terapia de nutrição enteral e parenteral

CLÁUSULA 3ª – DO CAPITAL SOCIAL:

O capital social da empresa é de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais), dividido em 300.000 (trezentas mil) quotas de capital, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalmente subscrito e integralizado pelos sócios, neste ato, em moeda corrente legal do país, o qual terá a seguinte distribuição entre os sócios:

SOCIOS	QUOTAS	VALOR R\$	PARTICIPAÇÃO %
FERNANDO EDUARDO SANTANA MOREIRA AGUIAR	270.000	R\$ 270.000,00	90,00%
GIOVANNA OGGIONI SCARDUA	30.000	R\$ 30.000,00	10,00%
TOTAL	300.000	R\$ 300.000,00	100,00%

FL. 02 – LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.**CLÁUSULA 4ª – Das quotas da sociedade.**

As quotas da empresa serão indivisíveis, e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros, no todo ou em partes, sem prévio e expresso consentimento de todos os sócios, a quem fica assegurado em igualdade de condições de preço, direito de preferência para sua aquisição, se postas à venda, formalizando, ser realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA 5ª – Da responsabilidade.

Responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social da empresa.

CLÁUSULA 6ª – Da administração.

A administração da sociedade será exercida por todos os sócios a quem compete à administração geral de todas as operações comerciais e administrativas da empresa. Representando a sociedade ativa e passivamente, em juízo ou fora dele, ficando vetada a concessão de avais em nome da sociedade em favor de terceiros, exceto em favor da empresa que venha a ser coligada, controlada ou controladora da sociedade ora alterada.

CLÁUSULA 7ª - Do pró-labore.

Os sócios poderão de comum acordo, pelo exercício da administração da sociedade, fixar uma retirada mensal a título de “pró-labore”.

CLÁUSULA 8ª – Do exercício social, balanço, lucros e/ou prejuízos.

O exercício social se encerrará em 31 de Dezembro de cada ano, quando os administradores prestarão contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apuradas. Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administradores quando for o caso.

CLÁUSULA 9ª – Do desimpedimento.

Os sócios administradores declaram, sob a pena da lei, que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade por lei especial ou em virtude de condenação criminal ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos ou 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 propriedade.

FL. 03 – LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

CLÁUSULA 10ª – O prazo de duração da sociedade é por tempo indeterminado.

CLÁUSULA 11ª – A sociedade poderá designar administrador não sócio, devendo a designação ser aprovada por todos os sócios.

CLÁUSULA 12ª – Do foro.

Fica eleito o foro da câmara de Maceió/AL, para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato, renunciando contratantes a qualquer outro foro.

CLÁUSULA 13ª – Quando houver omissão de normas específicas regentes de sociedade limitada, supletivamente poderão ser aplicadas as normas em vigor, estabelecidas para as sociedades anônimas.

E, por estarem em pleno acordo em tudo quanto neste instrumento particular foi lavrado, obrigam-se a cumpri-lo, assinando 01 (uma) via destinada a registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado de Alagoas.

Maceió – Alagoas, 18 de Outubro 2022

GIOVANNA OGGIONI SCARDUA FERNANDO EDUARDO SANTANA MOREIRA AGUIAR



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
05649415579	GIOVANNA OGGIONI SCARDUA
61730068553	FERNANDO EDUARDO SANTANA MOREIRA AGUIAR
87193302434	PASTORA DIANA ALENCAR REIS



CERTIFICO O REGISTRO EM 18/11/2022 12:30 SOB Nº 27201357162.
PROTOCOLO: 220568014 DE 19/10/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12214983150. CNPJ DA SEDE: 32158683000104.
NIRE: 27201357162. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 18/10/2022.
LG RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

EDVALDO MAIORANO DE LIMA
SECRETÁRIO-GERAL
www.facilita.al.gov.br

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

REGISTRO GERAL **4352954-2** DATA DE EXPEDIÇÃO **14/03/2018**

NOME **FERNANDO EDUARDO SANTANA MOREIRA AGUIAR**

FILIAÇÃO **ANTÔNIO AGUIAR NETTO
SELENE SANTANA MOREIRA AGUIAR**

NATURALIDADE **MACEIÓ - AL** DATA DE NASCIMENTO **06/10/1972**

DÓC. ORIGEM **CERTD MASC 81623 FLS 131V LIV A87
2 D OF MACEIÓ-AL**

CPF **617.300.685-53**

1 V/A *Roney Presbítero*
RONEY PRESBITERO DE ARRUDA NASCIMENTO
CHIEFIA ESPECIAL DO INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO

P 325

LEI Nº 7.116 DE 29/08/83

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA
PERÍCIA OFICIAL - PO/AL
INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO DEI. MÁRIO PEDRO DOS SANTOS

 Pollegar Direito 

Fernando Eduardo S. M. Aguiar
ASSINATURA DO TITULAR

CARTEIRA DE IDENTIFICAÇÃO

LABORATÓRIO MONTREAL THOMAS SIRE