



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

RESUMO CONTRATUAL

Das Partes

Contratante: Instituto de Gestão e Humanização – IGH
 CNPJ: 11.858.570/0002-14
Contratado: Perri Alimentos LTDA.
 CNPJ: 05.602.243/0001-13.

TOMBO 7852-HMI
 VISTO [assinatura]
 DATA 07/03/22

Do Objeto:

Fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar.

Unidade:

Hospital Estadual da Mulher – HEMU, Rua R-7, s/nº St. Oeste, Goiânia/GO, CEP.: 74.125-090.

Forma de pagamento:

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

Valor do contrato:

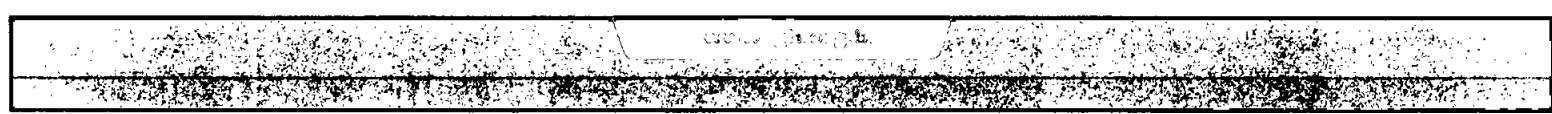
Sob demanda, conforme anexo I - edital e termo de referência, anexo II - proposta de preço e disposições a seguir:

Especificação	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes	Total	Valor por refeição	Valor total Mensal
Desjejum normal	2.359	7.570	2.096	12.025	R\$ 6,00	R\$ 72.150,00
Colação	570	/	/	570	R\$ 4,97	R\$ 2.832,90
Almoço normal	2.295	7.400	2.388	12.083	R\$ 19,86	R\$ 239.968,38
Lanche normal	2.709	6.300	2.175	11.184	R\$ 5,81	R\$ 64.979,04
Jantar normal	2.474	5.700	2.016	10.190	R\$ 19,21	R\$ 195.749,90
Ceia normal	2.867	2.300	2.068	7.235	R\$ 6,84	R\$ 49.487,40
Mamadeira	10.493	/	/	10.493	R\$ 14,52	R\$ 152.358,36
TOTAL	23.767	29.270	10.743	63.780	/	R\$ 777.525,98
VALOR ESTIMADO MENSAL						R\$ 777.525,98
VALOR TOTAL						R\$ 9.880.811,76

Vigência:

18/03/2022 e 18/03/2023

[assinatura]



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH, CNPJ/MF nº 11.858.570/0002-14, com sede à Rua Rua R-7, s/nº St. Oeste, Goiânia/GO, CEP.: 74.125-090., 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 **Perri Alimentos LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 05.602.243/0001-13, com sede Rua Desembargador Teixeira de Freitas, s/n, Pitanga, Candeias/Ba, CEP: 43.810-271, representado neste ato pela **Sr. Bruno Bordoni de Oliveira**, inscrito no CPF nº 466.507.685-53, doravante denominado **Contratado**, celebram o presente **Contrato nº 7852/2022-HEMU**, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PREMISSAS

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

- I. O **Contratante**, mediante **contrato de gestão nº 131/2012**, 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;
 - a) 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 correspondente à competência da prestação de serviço, realizado pela entidade pública vinculada ao referido contrato.
- II. A presente contratação se realizou por meio do processo seletivo nº 001/2022-IGH-GO, tendo o **Contratado** oferecido a melhor proposta.;
- III. O **Contratado**, através das tratativas do presente instrumento, declara interesse em assistir o **Contratante** em suas necessidades;
- IV. O **contratado** se compromete ainda a cumprir todas as regras, práticas e diretrizes institucionais estabelecidas pelo **Contratante** sobre proteção de dados, segurança da informação, programas de integridade e garantir que realizará acompanhamento das atualizações e regras

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

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.

- I. A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal do **Contratado** em âmbito Federal, Estadual e Municipal, Justiça do Trabalho, bem como das certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas à FGTS e INSS.
- II. O **Contratado** se compromete, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar o devido destaque 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 do faturamento.
- III. 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 dia 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;
- IV. O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade do **Contratado**, sendo vedada emissão de boletos;
- V. O **Contratado** declara possuir inteiro conhecimento de que os serviços prestados pelo **Contratante** integram o patrimônio do(a) Estado de Goiás.
- VI. O **Contratado** concorda em manter regularmente os serviços prestados, ainda que haja atraso em pagamento do faturamento por prazo não superior a 60 (sessenta) dias;
- VII. Para fins de faturamento será observada data do efetivo início da execução do objeto.

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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

IV. Prestar a devida garantia para produtos e serviços não-duráveis e duráveis, quando aplicável.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

- I.** Cumprir rigorosamente os termos da proposta comercial apresentada, presente na qualidade de **Anexo II**;
- II.** Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- III.** Disponibilizar profissionais devidamente treinados e identificados para a execução dos serviços;
- IV.** Realizar junto aos órgãos competentes, os registros necessários à execução dos serviços objeto do presente contrato;
- V.** 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;
- VI.** Comunicar ao **Contratante** sobre a eventual existência de problemas que possam interferir no andamento dos serviços contratados;
- VII.** 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;
- VIII.** 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 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.

- IX.** 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;
- X.** Atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o **Contratante**;
- XI.** 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;
- XII.** 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;
- XIII.** O **Contratado** se compromete, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar o devido destaque 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 do faturamento.
- XIV.** 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**.
- XV.** Apresentar o cronograma de envio da documentação a ser cumprido pela **Contratante** em tempo hábil;

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

- I. Remunerar o **Contratado**, na forma estabelecida nas Cláusulas quarta e quinta;

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.

- II. Promover as facilidades necessárias para o livre acesso dos profissionais do **Contratado** às suas instalações, se necessário, desde quando devidamente identificados;
- III. Cumprir o cronograma de envio da documentação encaminhado pela Contratada em tempo hábil;

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 valor global do contrato, conforme disposições a seguir:

- I. As multas são cumulativas, não podendo ultrapassar a 20% (vinte por cento) do valor global do contrato.
- II. As multas serão cobradas por ocasião do pagamento do primeiro faturamento que for apresentada após sua aplicação.
- III. 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.

- I. O disposto no caput não se aplica na hipótese de inadimplemento do **Contratante** por mais de 60 (sessenta) dias.
- II. Caso o **Contratante** contrate outro fornecedor para a prestação dos serviços paralisados, conforme autorizado no disposto anteriormente arcará o **Contratado** com

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.

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:

- I. Reconhecimento judicial de indenização administrativa ou reconhecimento judicial de titularidade de vínculo empregatício de seus empregados e/ou prestadores de serviços com o **Contratante**;
- II. Reconhecimento judicial ou administrativo de solidariedade ou subsidiariedade do **Contratante** no cumprimento das obrigações previdenciárias e/ou fiscais do **Contratado**;
- III. 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;
- IV. 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;
- V. Indenização pela necessidade de contratação de outra empresa para a execução do objeto previsto no presente contrato que tenha deixado de ser executado em face de paralisação das atividades do **Contratado**, ressalvada a hipótese indicada no §1º da cláusula nona.

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

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

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

- I. 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.



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

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

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – SEGURANÇA 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.
- 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.



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

- 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.
- 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:



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 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:

- I. Em 20% do faturamento 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.
- II. Em 30% do faturamento 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.
- III. O(s) faturamento(s) em sua totalidade, na hipótese de não pagamento dos salários dos empregados do **Contratado** que prestem serviços para o **Contratante**, somente

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

liberando os valores retidos na hipótese de adimplemento dos salários ou acordo entre as partes.

- IV.** O(s) faturamento(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.
- V.** O(s) faturamento(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.

§4º 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 – DA 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;



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

- c) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- d) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato;
- e) De qualquer maneira fraudar o presente Contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº. 12.846/2013 ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (“Leis Anticorrupção”), ainda que não relacionadas com o presente Contrato;
- §1º** O CONTRATADO se responsabiliza a adotar os devidos cuidados para impedir o uso não autorizado, bem como a revelação de Informações Confidenciais da CONTRATANTE e de suas Partes Relacionadas, abstendo-se de, sem o consentimento prévio e expresso da CONTRATANTE, revelar ou de alguma outra forma tornar disponível qualquer das Informações de Propriedade Exclusiva dela.
- §2º** Será permitido o uso de informações confidenciais tão somente com o propósito de avaliá-las, bem como para fomentar as relações comerciais entre as PARTES e/ou suas respectivas partes responsáveis, e ainda, para subsidiar decisões ou fornecer orientações acerca delas ou no cumprimento de diretriz legal ou regulamentar exigida como o envio a órgãos governamentais e/ou de fiscalização, bem como bancos e necessárias ao cumprimento das obrigações entre as partes. Para qualquer outra forma de utilização das informações confidenciais, é imprescindível autorização expressa da CONTRATANTE, salvo as previstas e indicadas em nossa política/contrato e em benefício das partes.
- §3º** A obrigação de confidencialidade permanecerá em plena vigência pelo tempo em que o CONTRATADO continuar a receber Informações Confidenciais da CONTRATANTE, o que não liberará o CONTRATADO e seus representantes legais da obrigação quanto a manutenção e 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

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

normas técnicas aplicáveis, comprometendo-se, em qualquer hipótese, a adotar os melhores padrões aplicáveis.

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



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

indelegável da parte culpada e causadora do prejuízo responder perante terceiros e à parte inocente, nas hipóteses capazes de configurar imperícia, imprudência ou negligência, obrigando-se, a parte culpada a ressarcir à outra parte inocente, se esta vier a ser acionada por ação ou omissão da culpada e causadora do dano.

§11º A eventual tolerância a infrações a qualquer das cláusulas deste instrumento ou o não exercício de qualquer direito nele previsto constituirá liberalidade, não implicando em novação ou transação de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA – DA EXTINÇÃO

O presente contrato poderá ser extinto nas seguintes hipóteses:

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



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

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

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – DA ASSINATURA DIGITAL

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

CLÁUSULA DÉCIMA-NONA – DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

§2º O acompanhamento do serviço 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.

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

E, por estarem assim justas e acordadas, 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, 18 de março de 2022.



Dr. Joel Sobral de Andrade

Instituto de Gestão e Humanização - IGH

Contratante



Sr. Bruno Bordoni de Oliveira

Perri Comercial LTDA

Contratada

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.

Anexo I – Edital e Termo de Referência



Comissão de
Processo Seletivo

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – 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 E NUTRIÇÃO em prol do HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, 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;

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- c) Empresa suspensa de participar em licitações ou impedida de contratar com o Estado de Goiás;
- d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- 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: 25 de janeiro de 2022;

Horário: das 10:30h às 11:00h

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

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

4. DA IDENTIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 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 001/2022 – 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.

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.



Comissão de
Processo Seletivo

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- d) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.
- 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 03 unidades referentes ao presente processo seletivo, devidamente atestado por colaboradores das unidades visitadas, sob pena de desclassificação;
- 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 (Anexo I), com seus respectivos preços globais, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
 - c) Conter as especificações técnicas dos serviços e eventuais equipamentos de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;
- 6.2. A Proposta de Preço deverá conter ainda a identificação da empresa proponente, com a indicação do:
- a) Nome empresarial;
 - b) CNPJ;
 - c) Endereço completo, inclusive CEP;
 - d) Telefone;
 - e) Endereço eletrônico.

www.igh.gov.br

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- f) Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;
 - g) Quaisquer outras informações afins, imprescindíveis para a correta análise da proposta;
- 6.3. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

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

R

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- 9.1. Após a publicação de resultado no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo, será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso escrito e encaminhado para o e-mail processoseletivo@igh.org.br, contendo a qualificação das partes e razões recursais, representação legal, sendo este julgado pela Comissão de Processo Seletivo, e publicada no website institucional no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.

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;

2

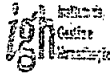
CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- 11.5. O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o processo seletivo, sem justificativa, e sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.
- 11.6. O prazo para eventual impugnação ou questionamentos sobre o presente edital será de 2 dias úteis, a fluir a partir da publicação do edital no 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.



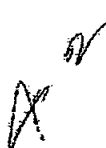
Goiás, 14 de janeiro de 2022.
Comissão de Processo Seletivo
Instituto de Gestão e Humanização – IGH

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.****TERMO DE REFERÊNCIA****1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

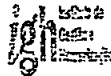
- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de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

2. DOS SERVIÇOS:

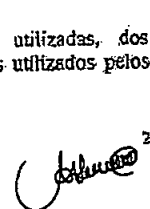

- 2.1. Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados.
- 2.2. Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, 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 estabelecido 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;



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 2.8. Corrigir com precisão 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 bem como, após cada refeição;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



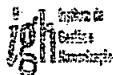
- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e cábrea de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Fornecimento de painel eletrônico de pesquisa de satisfação da alimentação fornecida dentro do refeitório de cada unidade;
- Apresentar controle nominal 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 abrangam 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 gastronomia com tampa para distribuição em balcão técnica quente e frio (com proteção tapa salivá);
 - 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

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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 e nutricionista da CONTRATANTE e atualizado anualmente ou conforme demanda.

2.14 A CONTRATADA utilizará as dependências de 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 assegurada 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;

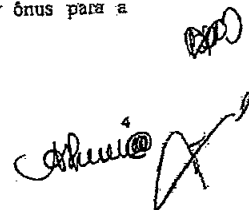
3.3. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações físicas e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;

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;

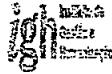
3.5. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazer a manutenção preventiva, corretiva, calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

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;



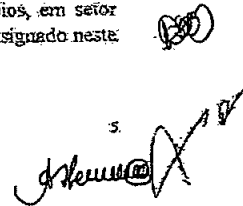


**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

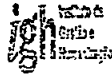
- 3.8. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir aquelas que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;
- 3.9. Responsabilizar pela instalação, manutenção e reposição de dispensers 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 posicionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;
- 3.14. 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 laudes 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;

5.




**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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, 15/09/94 (ANVISA), procedendo o controle de temperatura por meio de mapas de apuração diariamente;

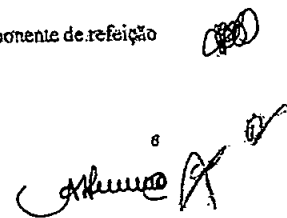
4.9. Estabelecer controles de qualidade e quantidade do fornecimento de todos os materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

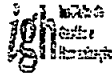
4.10. Pela higienização, identificação conforme política de identificação da CONTRATANTE e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das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



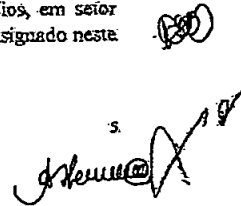
CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

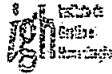
- 3.8. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;
- 3.9. Responsabilizar pela instalação, manutenção e reposição 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 posicionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;
- 3.14. 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;

5.


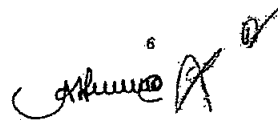


**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

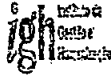
- 4.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros, e cuja qualidade seja comprovada;
- 4.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmara fria, geladeiras, freezers, refrigerações, 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:**

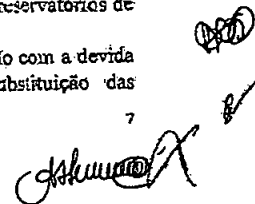
- 5.1. É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;


6


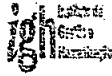


CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

- 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 recebam 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

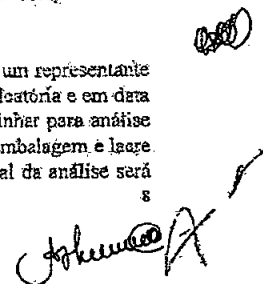
7


2

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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;

- 5.15 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 conveniada à Vigilância Sanitária. O custo com a embalagem e laje das amostras são de responsabilidade da Contratada. O laudo final da análise será

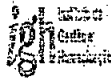




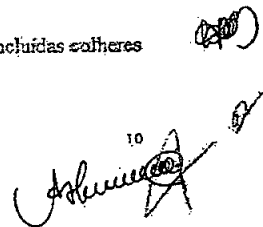
**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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;

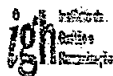
- 5.21 Pelo comprometimento da qualidade higiênico-sanitária, comprovada por laudo emitido para teste microbiológico conforme especificado deste TERMO DE REFERÊNCIA poderão ser aplicadas as seguintes sanções administrativas: Laudo microbiológico positivo, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos 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 à 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;

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

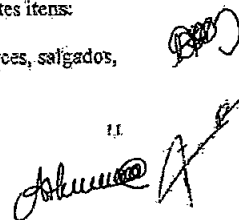
- 5.28 Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite virgem, manteiga com sal, manteiga sem sal, geleia normal, geleia diet, requeijão, vinagre e palito junto com às refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;
- 5.29 Fornecer garrafas de café, chá quente/frio, água em garrafas 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 selada 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.

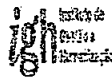
10




**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 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 c/ífrica 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, atóxica 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.

11


**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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

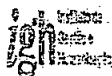
Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café/dia (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.
Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

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 Higiénico-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, chupas 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;

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



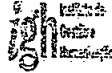
7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

- 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.

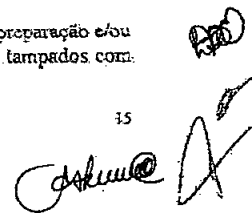
8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:

- 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;
- 8.5.1 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. 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);
- 8.4. 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.

13

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 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 isotérmica, 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 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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.

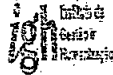
9.26 Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos seres Desinfetados juntamente com o veículo de transporte;

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

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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, refrigeração, 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.

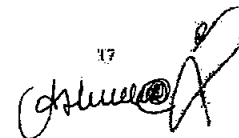
12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

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.

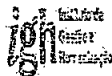
13. DOCUMENTAÇÕES DA CONTRATADA:

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



17




CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

- 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:

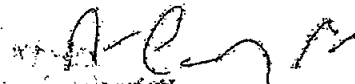
- 14.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação;
- 14.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.
- 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 higiênicas – 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. 33/2005 - 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.

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



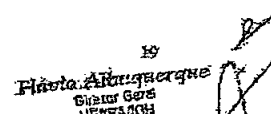
15. ANEXOS:

- 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
- 15.8 Anexo VIII- PLANILHA DE CUSTOS


Pedro Henrique
Gerente Operacional
MNSL/IGH


Larissa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI


Ana Maria Caribe S. Mello
Diretora Operacional
MNSL/IGH


Flávia Albuquerque
Diretor Geral
HEMFA/IGH

12

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.****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 AQPIC – Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio e submetidas a cálculos nutricionais de macro e micronutrientes;

17.4. Os cardápios refeição/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 encaminhados 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;

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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.

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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.

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.**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:

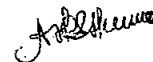
21.1. É constituída de preparações que contém líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogêneas, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de líquida grossa ou de pastosa liquidificada.

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,



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

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.

25. DIETA BRANDA:

24
J. H. H. H. H.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

25.1. 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.

25.2. Indicação:

25.2.1. 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.

25.3. Alimentos indicados:

25.3.1. 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.

25. Alimentos contraindicados:

25.1. 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 (provoione). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

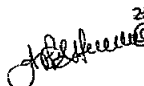
26. DIETA LIVRE:

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

26.2. Indicação:

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

26.3. Alimentos Indicados:

 26

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.




26.3.1. 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.

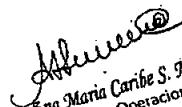
26.4. Alimentos contraindicados:

26.4.1. Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (exc. 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).

26.4.2. 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.


Sergio Roberto
Gerente Operacional
MNSL/IGH


Larissa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI


Ana Maria Caribe S. Melfi
Diretora Operacional
MNSL/IGH



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



ANEXO II

27. LACTÁRIO

27.1. Refeição e mamadeiras do lactário do Hospital Materno Infantil (HMI)

- 27.2. 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);
- 27.3. 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;
- 27.4. 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;
- 27.5. 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; **compete à CONTRATANTE o fornecimento de todo os insumos lácteos, não lácteos, cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas e fórmulas;**
- 27.6. 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;
- 27.7. 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.
- 27.8. Obrigação da CONTRATADA pela manutenção e reposição de todos equipamentos, devido ao mau uso ou estado de conservação.
- 27.9. Realizar, mensalmente, análise microbiológica de UMA fórmula na presença da Contratante. Os custos das amostras são de responsabilidade da CONTRATADA.

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



28. 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

28.2.1 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

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.****29. NUTRIÇÃO ENTERAL:**

29.1 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.

29.2 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).**

30. TIPOS DE DIETA:

30.1 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;

30.2 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;

30.3 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;

30.4 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;

30.5 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;

30.6 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;

30.7 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;

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

30.8 Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, $\leq 1.25\text{kcal/ml}$, $> 60\text{g}$ 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.

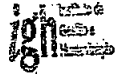

Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HEMU/IGH-GO


Pedro Muricy
Gerente Operacional
HEMU/IGH


Mariana Moraes
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.



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 hipó 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).

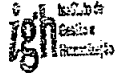
28.4.7. Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

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.

31

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.**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)

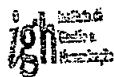
29.3. Macronutrientes:

- 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.

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

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, quiabó, 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;

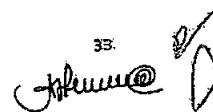
*Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica; hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente. 

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 (cloro 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:

33



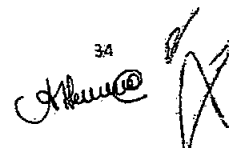
**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 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:

34




**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 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 hípo ou hiperglicídica, hípo 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

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

- 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:

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

32.3. Macronutrientes:

- 32.3.1. Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteica, Nonmolipídica.
- 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:

36

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.****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, buntã.
- 32.5.6. Leite e derivados integrais

33. DIETA HIPOGLICEMIZANTE 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:

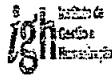
- 33.3.1. Normocalórica;
- 33.3.2. Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras;
- 33.3.3. Hiperproteica;
- 33.3.4. Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas.

*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, cabola, 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;

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



- 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, Hipoprotéica, 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:

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 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 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;

39

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



- 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 ENCEFALOPÁTIA:

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);

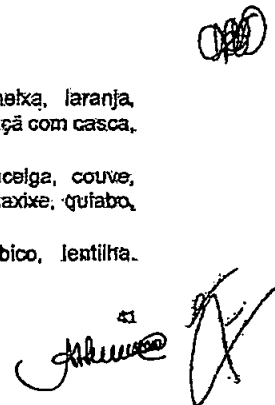
36.3. Macronutrientes:

- 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, amêixa, 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;



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 37.4. Preparações Indicadas:**
- 37.4.1. Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, atá, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá;
 - 37.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, abóbora, 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;

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

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 (encapado, 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.

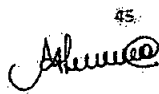

39.5. Preparações proibidas e evitadas:

39.5.1. Leite e derivados e integrais;

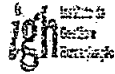
39.5.2. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;

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:

45.
 

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

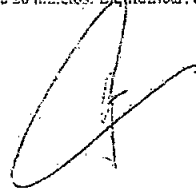


SOPAS GERAL E HIPOSSÓDICA: refogar a carne/frango com a pasta de alho (alho batido com óleo). Acrescentar os legumes e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar. Retirar a quantidade necessária para finalizar a sopa líquida pastosa e hipossódica e por último acrescentar o sal (3 g/pessoa para a geral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

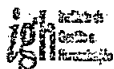

Pedro Valente
Gerente Operacional
HEMU/IGH


Maria Carmo S. Med.
Diretora Operacional
MNSL/IGH


Laryssa Laryosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

2

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



ANEXO IV – ALIMENTAÇÃO

41.COMPOSIÇÃO DESJEJUM/ COLABORADOR:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

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

- 42.1. Quiétiúdas 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:

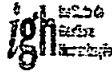
43.1. Frequência Mensal de Alimentos/Preparações da Colação:

Composição do Colação	Paciente (manhã)
iogurtes	30

Handwritten initials

43
Handwritten signature

Handwritten number 2

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

Vitaminas	30
Sucos	30
Frutas	30
Chás diversos	30
Creme de leite	30

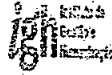
Composição do Kit Fono (HEAPA)	Paciente (manhã)
Sucos (50 ml a 150ml)	30
Gelo (2 pedras triturado)	30
Caldo de limão (50ml)	30

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	leite normal e diet
2	Água de coco
3	Tapioas
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	Sarada de frutas

49

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



13.	Avéla
14	Cuscuz
15	Scrrete Napólitano
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
Fajão	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
Succ	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS*	QS	QS

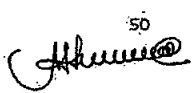

44.1. Diariamente será servido um prato principal (PP). Além do prato proteico, servir opção*(base de ovos e/ou proteína texturizada) visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.

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 providências 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)

50
 



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.****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


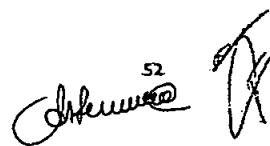
47.1. As incidências são semanais de segunda-feira a domingo, compondo o cardápio do almoço e do jantar.

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	Pemil, costelinha, bisteca, lombo	02 vezes
Feijoadas	Calabresa, bacon, carne bovina, suíno (pés, orelha e costelinha suína);	02 vezes.

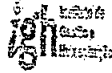
1- Preparações com carne bovina (bife e moída) usar os seguintes cortes: patinho, lagarto, coxão duro e coxão mole.

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 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

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

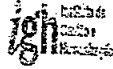
48. DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO:**48.1 TIPOS DE CARNES:**

- 48.1.1. Peixe inteiro ou em posta sem espinhos;
- 48.1.2. Carne bovina: patinho, acém, coxão mole, coxão duro ou legarto;
- 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.

53

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.****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:

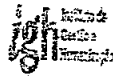
COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE e ACOMPANHANTE (Almoço e Jantar)	COLABORADOR (Almoço e Jantar)
Doces em geral	0	10
Frutas em geral	26	10
Gelados	4	10

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.

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



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;


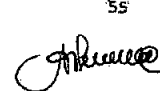
OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

*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:

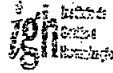
57.1 Porcionamento de frutas:

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


55




CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



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:

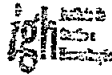
Alimento	Pacientes livres	Colaboradores/ acompanhantes
Arroz branco polido tipo 1 classe longo fino	150g	150g
Arroz integral	150g	150g
Carne bovina s/ osso	130g	130g
Carne cozida	130g	130g
Carne c/ osso	-	200g
Feijão tipo 1	120g	120g
Bisteca Suína	-	200g
Costelinha Suína	-	200g
Feijoada (feijão + carne)	-	120g Feijão+130g Carne
File de Peito	130g	130g
File 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
Pemil	-	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;

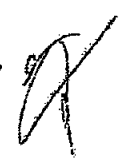
Assinado
56

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**

- 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, iúro, 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.



CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



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

PREPARAÇÕES	UND	PORÇÃO PREPARADA
Leite integral UHT (c/ café, achocolatado, caramelizado) e leite de soja	ML	250
Leite integral UHT (Puro)	ML	200
Leite semi desnatado	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, pó/pa)	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 (betata, mandi, milho, careca), pão forma (comum/integral), rosca, pets	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, cuscutz, enroladinho de queijo, enroladinho ricota, americano, empadão, salgadinhos	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), rocambola, coca de banana, nhoque	G	80

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)
58

(Handwritten signature)

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



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
Gelêia 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).

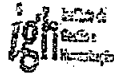
60.4. Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



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

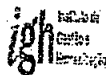
OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO
CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

Pedro Muniz
Gerente Operacional
HEMU/IGH

Ana Maria Caribe S. Mellin
Diretora Operacional
MNSL/IGH

Laryssa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



ANEXO V – QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

47. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HMI:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	2.359	7.670	2.096	12.825
COLAÇÃO	570	-	-	570
ALMOÇO NORMAL	2.295	7.400	2.338	12.063
LANCHE NORMAL	2.709	6.300	2.175	11.184
JANTAR NORMAL	2.474	5.700	2.016	10.190
CEIA NORMAL	2.867	2.300	2.068	7.235
MAMADEIRA	10493	-	-	10.493
TOTAL	13.274	29.270	10.743	53.287

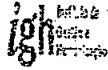
48. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEAPA:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	2.277	3.621	921	6.819
COLAÇÃO	486	-	-	486
ALMOÇO NORMAL	2.355	4.450	916	7.721
LANCHE NORMAL	2.305	2.219	-	4.524
JANTAR NORMAL	2.260	1.192	925	4.280
CEIA NORMAL	2.255	-	-	2.255
TOTAL	11.938	11.482	2.663	26.083

[Assinatura]
 Presidente Operacional

[Assinatura]
 Flávio Albuquerque
 Diretor Geral
 HEAPA/IGH

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



49. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMNSL:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	500	1.174	400	2.074
COLAÇÃO	500	-	-	500
ALMOÇO NORMAL	800	1.871	600	3.271
LANCHE NORMAL	700	1.544	200	2.544
JANTAR NORMAL	700	759	500	1.959
CEIA NORMAL	700	572	500	1.772
TOTAL	3.900	6.020	2.200	12.120

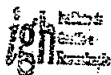
Elvino Albuquerque
Chefe Geral
HEAP/IGH

ACR
Pedro Muricy
Gerente Operacional
HIG/IGH

Laryssa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

Ana Maria Carneiro S. Melo
Diretora Operacional
MNSL/IGH

**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



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;

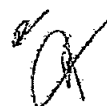
Dieta líquida ou líquida completa - Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, deve ser liquidificada e coada, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorvivo;

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

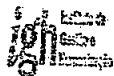
Dieta de acréscimo - Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

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.



**CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI
ALIMENTOS LTDA.**



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.

(105)

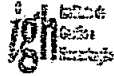
Assinatura

62

[Assinatura]

[Assinatura]

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



PADRÕNIZAÇÕES DE REFERÊNCIA

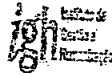
LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÉMICA
Laranja Melancia Mamão Banana nanica Abacaxi Ameixa Melão Maçã c/ casca Manga Pera Mexericá	Maçã sem casca Pera sem casca Banana maçã Banana-prata Goiaba Melão Melancia	Mamão Melancia picada Banana prata Banana. maça Ameixa Manga	Frutas Macias: Banana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

(Handwritten mark)

(Handwritten signature)

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



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

[Signature]
Eládio Albuquerque
 Diretor Geral
 HEMU/IGH

[Signature]
Pedro Augusto
 Gerente Operacional
 P.A. IGH

[Signature]
Laryssa Barbosa
 Diretora Geral
 Hospital Maternidade Infantil - HMI

[Signature]
Ana Maria Caribé S. Meli
 Diretora Operacional
 HEMU/IGH

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

ANEXO VIII – PLANILHA DE CUSTOS

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL		TOTAL ESTIMADO MENSAL DE MERCADORIAS	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO PARA TODAS UNIDADES	VALOR ESTIMADO TOTAL PARA TODAS AS UNIDADES
	FIMI	HEAPA			
DESJEJUM	12.028	6.839	2.074	R\$ 6,44	R\$134.733,24
COLAÇÃO	570	486	500	R\$ 5,33	R\$8.293,48
ALMOÇO	12.083	7.721	3.271	R\$ 21,21	R\$489.420,75
LANCHE	11.184	4.524	2.544	R\$ 6,22	R\$113.527,44
JANTAR	10.150	4.280	1.959	R\$ 20,88	R\$943.037,52
CEIA	7.286	2.255	1.772	R\$ 7,33	R\$82.550,46
MAMADEIRA	10.493	-	-	R\$ 15,55	R\$163.166,15
TOTAL			101.988		R\$1.834.727,04



[Handwritten Signature]
 Gerente Operacional
 HEMU/IGH

[Handwritten Signature]
 Diretor de Operações
 HEMU/IGH

[Handwritten Signature]
 Diretor Geral
 Hospital Materno Infantil - HMI

[Handwritten Signature]
 Diretora Geral
 Hospital Materno Infantil - HMI

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.

Anexo II – Proposta de Preço



**PROPOSTA DE PREÇOS
ANEXO V**

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO

Fornecedor: PERRI ALIMENTOS LTDA
 CNPJ: 05.602.243/0001-13 Inscrição Estadual: 059.507.437
 Endereço: RUA DEZEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS, S/N Bairro: PITANGA
 CEP: 43.810-271 Cidade: Candeias Estado: BAHIA
 Telefone: 71 3602-3179 E-mail: jbalimentos@grupobordoni.com.br

Ao Instituto de Gestão e Humanização
 Comissão de Processo Seletivo
 Referente: Processo Seletivo nº 001/2022

Apresentamos e submetemos à apreciação, a nossa proposta de preços, tendo como objeto a Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual 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.

QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HMI:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL	VALOR POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL
DESJEJUM NORMAL	2.359	7.570	2.096	12.025	R\$ 6,00	R\$ 72.150,00
COLAÇÃO	570	-	-	570	R\$ 4,97	R\$ 2.832,90
ALMOÇO NORMAL	2.295	7.400	2.388	12.083	R\$ 19,86	R\$ 239.968,38
LANCHE NORMAL	2.709	6.300	2.175	11.184	R\$ 5,81	R\$ 64.979,04
JANTAR NORMAL	2.474	5.700	2.016	10.190	R\$ 19,21	R\$ 195.749,90
CEIA NORMAL	2.867	2.300	2.068	7.235	R\$ 6,84	R\$ 49.487,40
MAMADEIRA	10.493	-	-	10.493	R\$ 14,52	R\$ 152.358,36
TOTAL	23.767	29.270	10.743	63.780		R\$ 777.525,98
VALOR ESTIMADO MENSAL						R\$ 777.525,98
VALOR TOTAL 12 (DOZE) MESES						R\$ 9.330.311,76

VALOR MENSAL: Setecentos e Setenta e Sete Mil e Quinhentos e Vinte e Cinco Reais e Noventa e Oito Centavos.

VALOR ANUAL: Nove Milhões e Trezentos e Trinta Mil e Trezentos e Onze Reais e Setenta e Seis Centavos.

QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEAPA:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL	VALOR POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL
DESJEJUM NORMAL	2.277	3.621	921	6.819	R\$ 6,00	R\$ 40.914,00
COLAÇÃO	486	-	-	486	R\$ 4,97	R\$ 2.415,42
ALMOÇO NORMAL	2.355	4.450	916	7.721	R\$ 19,86	R\$ 153.339,06
LANCHE NORMAL	2.305	2.219	-	4.524	R\$ 5,81	R\$ 26.284,44
JANTAR NORMAL	2.260	1.192	828	4.280	R\$ 19,21	R\$ 82.218,80
CEIA NORMAL	2.255	-	-	2.255	R\$ 6,84	R\$ 15.424,20
TOTAL	11.938	11.482	2.665	26.085		R\$ 320.595,92
VALOR ESTIMADO MENSAL						R\$ 320.595,92
VALOR TOTAL 12 (DOZE) MESES						R\$ 3.847.151,04

PERRI ALIMENTOS LTDA
 CNPJ: 05.602.243/0001-13 Inscrição Estadual: 059.507.437
 Rua: Dezembargador Teixeira de Freitas, S/N Bairro: Pitanga - GO
 CEP: 43.810-271 Cidade: Candeias - BA

CONTRATO Nº 7852/2022 – HEMU FIRMADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E A PERRI ALIMENTOS LTDA.



VALOR MENSAL: Trezentos e Vinte Mil e Quinhentos e Noventa e Cinco Reais e Noventa e Dois Centavos.

VALOR ANUAL: Três Milhões e Oitocentos e Quarenta e Sete Mil e Cento e Cinquenta e Um Reais e Quatro Centavos

QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMNSL:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL	VALOR POR REFECÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL
DESJEIUM NORMAL	500	1.174	400	2.074	R\$ 6,00	R\$ 12.444,00
COLAÇÃO	500			500	R\$ 4,97	R\$ 2.485,00
ALMOÇO NORMAL	800	1.871	600	3.271	R\$ 19,86	R\$ 64.962,06
LANCHE NORMAL	700	1.644	200	2.544	R\$ 5,81	R\$ 14.780,64
JANTAR NORMAL	700	759	500	1.959	R\$ 19,21	R\$ 37.632,39
CEIA NORMAL	700	572	500	1.772	R\$ 6,84	R\$ 12.120,48
TOTAL	3.900	6.020	2.200	12.120		R\$ 144.424,57
VALOR ESTIMADO MENSAL						R\$ 144.424,57
VALOR TOTAL 12 (DOZE) MESES						R\$ 1.733.094,84

VALOR MENSAL: Cento e Quarenta e Quatro Mil e Quatrocentos e Vinte e Quatro Reais e Cinquenta e Sete Centavos

VALOR ANUAL: Um Milhão e Setecentos e Trinta e Três Mil e Noventa e Quatro Reais e Oitenta e Quatro Centavos.

VALOR TOTAL GLOBAL MENSAL	R\$ 1.242.546,47
VALOR TOTAL GLOBAL ANUAL	R\$ 14.910.557,64

VALOR GLOBAL MENSAL: Um Milhão e Duzentos e Quarenta e Dois Mil e Quinhentos e Quarenta e Seis Reais e Quarenta e Sete Centavos.

VALOR GLOBAL ANUAL: Quatorze Milhões e Novecentos e Dez Mil e Quinhentos e Cinquenta e Sete Reais e Sessenta e Quatro Centavos

Prazo de execução: Conforme estabelecido no Edital.

- O prazo de validade da proposta de preços é de 90 (noventa) dias a partir da data do recebimento das propostas pela Comissão Permanente de Licitação.
- Declaramos que concordamos e atenderemos todas as exigências do edital e seus anexos e que nos preços ofertados estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto desta licitação, tais como: transporte; os custos com seus profissionais envolvidos na execução do objeto da licitação, tributos; emolumentos; contribuições sociais, fiscais e parafiscais; fretes para entrega de quaisquer produtos; seguros; encargos sociais e trabalhistas; produtos de proteção individual e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder, rigorosamente, às especificações do objeto licitado, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.
- Declaramos que dispõe de aparelhamento e do pessoal técnico necessário, adequado e disponível para a realização do objeto do PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO.


 PERRI COMERCIAL LTDA
 CNPJ: 05.602.243/0001-13
 BRUNO BORDONI - DIRETOR
 CPF.: 466507685-53
 RG: 3489843-07

PERRI COMERCIAL LTDA
 CNPJ: 05.602.243/0001-13 - NFA: ESTADUAL: 071407-1/7
 Rua Dos Facilitados, 1000 - Jd. Primavera - Campinas - Bahia - CEP: 41.20-211
 Tel: (71) 3022-0179



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – 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 E NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, 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;



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- c) Empresa suspensa de participar em licitações ou impedida de contratar com o Estado de Goiás;
- d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- 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: 25 de janeiro de 2022;

Horário: das 10:30h às 11:00h

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



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

4. DA IDENTIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 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 001/2022 – 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.



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- d) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.
- 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 03 unidades referentes ao presente processo seletivo, devidamente atestado por colaboradores das unidades visitadas, sob pena de desclassificação;
- 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 (Anexo I), com seus respectivos preços globais, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
 - c) Conter as especificações técnicas dos serviços e eventuais equipamentos de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;
- 6.2. A Proposta de Preço deverá conter ainda a identificação da empresa proponente, com a indicação do:
- a) Nome empresarial;
 - b) CNPJ;
 - c) Endereço completo, inclusive CEP;
 - d) Telefone;
 - e) Endereço eletrônico.



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- f) Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;
 - g) Quaisquer outras informações afins, imprescindíveis para a correta análise da proposta;
- 6.3. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

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



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- 9.1. Após a publicação de resultado no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo, será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso escrito e encaminhado para o e-mail processoseletivo@igh.org.br, contendo a qualificação das partes e razões recursais, representação legal, sendo este julgado pela Comissão de Processo Seletivo, e publicada no website institucional no link de Processos Seletivos, na aba correspondente ao presente processo seletivo.

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;



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

- 11.5. O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o processo seletivo, sem justificativa, e sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.
- 11.6. O prazo para eventual impugnação ou questionamentos sobre o presente edital será de 2 dias úteis, a fluir a partir da publicação do edital no 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, 14 de janeiro de 2022.

Comissão de Processo Seletivo

Instituto de Gestão e Humanização – IGH



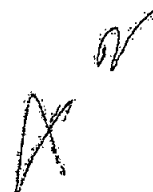
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

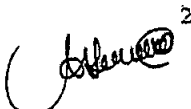
- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de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

 2





- 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 abrangam 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 gastronomia com tampa para distribuição em balcão técnico 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 assegurada 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;

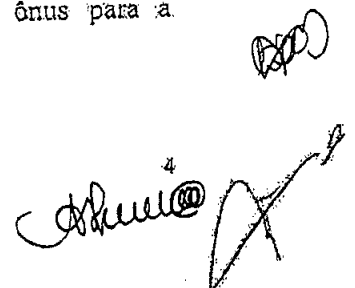
3.3. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações físicas e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;

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;



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 lácteas, 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;

5
[Assinatura]

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;

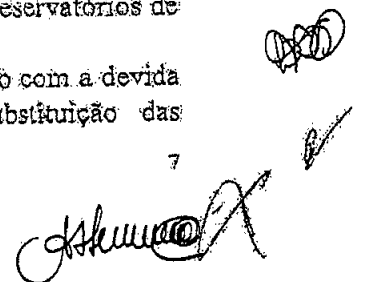
4.11. As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela CONTRATADA e de acordo com o estabelecido pela CONTRATANTE

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;

6
A. A.

- 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

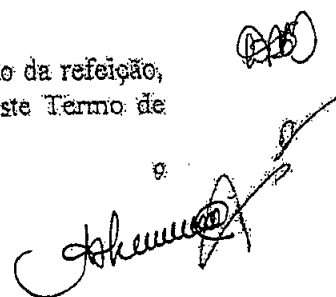


preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo ou que não estiverem adequados de acordo com as exigências do cardápio pela CONTRATANTE, sem ônus ou custos adicionais;

- 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 conveniada 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 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;

Handwritten signature and initials in the bottom right corner of the page.

- 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 às 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 baldes 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, bôlos, 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.

(S)

II
Assinatura

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:

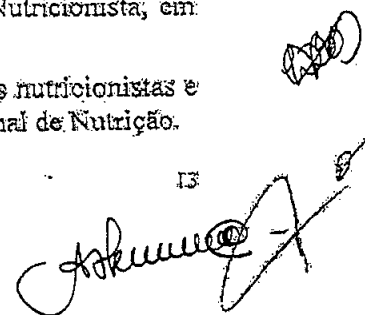
- 6.1 Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- 6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados 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, chupas 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;

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:

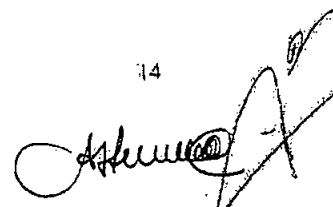
- 8.1 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número mínimo conforme o ANEXO III para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, para execução do trabalho dos Hospitais sem que haja prejuízo dos mesmos. Substituindo imediatamente em caso de falta 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. 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);
- 8.4. 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 gastrônomos com tampa para distribuição em balcão técnico 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, atóxico 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:

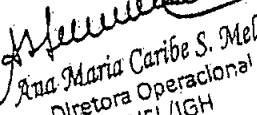
- 14.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação;
- 14.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.
- 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.

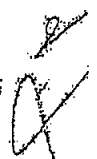
15. ANEXOS:

- 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
- 15.8 Anexo VIII - PLANILHA DE CUSTOS


Pedro Henrique
Gerente Operacional
HMI/H


Larissa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI


Ana Maria Caribe S. Mello
Diretora Operacional
MNSL/IGH

19
Flávio Albuquerque
Diretor Geral
MEXPA/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 refeição/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 encaminhados 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 às 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, homogêneos. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas e coadas, sucos coados (frutas), leite Integral ou desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais; Sopas ou caldos ou escaldados ou canja liquidificadas.

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 contraíndicados:

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, moldos 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 contraíndicados:

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.

25. DIETA BRANDA:

25.1. 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.

25.2. Indicação:

25.2.1. 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.

25.3. Alimentos Indicados:

25.3.1. 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.

25. Alimentos contraindicados:

25.1. 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 (provone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

26. DIETA LIVRE:

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

26.2. Indicação:

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

26.3. Alimentos Indicados:

26.3.1. 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.

26.4. Alimentos contraindicados:

26.4.1. 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).

26.4.2. 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.

Silvia Kury
Gerente Operacional
HMI/IGH

Laryssa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

Ana Maria Caribe S. Mell
Diretora Operacional
MNSL/IGH

ANEXO II

27. LACTÁRIO

27.1. Refeição e mamadeiras do lactário do Hospital Materno Infantil (HMI)

27.2. 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);

27.3. 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;

27.4. 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;

27.5. 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 todos os insumos lácteos, não lácteos, cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas e fórmulas;**

27.6. 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;

27.7. 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.

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

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

28. 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

28.2.1 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

29. NUTRIÇÃO ENTERAL:

29.1 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.

29.2 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).**

30. TIPOS DE DIETA:

30.1 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;

30.2 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;

30.3 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;

30.4 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;

30.5 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;


30.6 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;

30.7 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;

30.8 Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤ 1.25 kcal/ml, > 60 g 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.


Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HMI/IGH-GO


Pedro Muricy
Gerente Operacional
HMI/IGH


Alyssa Arruda
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

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, açai, 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:

- 29.3.1.1. 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, açai, buruti, atá, 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, chuchur, 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

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

[Handwritten signature]

- 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 HIPERPROTEICA:

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:

- 32.2.1. Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- 32.2.2. 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, péra, 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:

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:

38

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. Normolípídica, 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;

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.

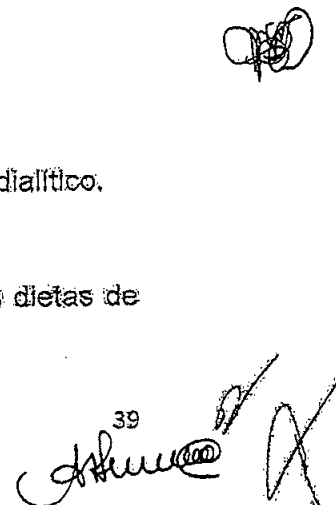
35. DIETA PARA RENAL EM HEMODIÁLISE:

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;

39


- 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 contraíndicadas:

- 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. Hipoprotéica;
- 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.

42
Almeida

37.4. Preparações Indicadas:

- 37.4.1. Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, atã, 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;

43

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, buri, 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	GERA L	HIPOSSÓDIC A	LÍQUIDA COMPLET A	LÍQUIDA RESTRIT A	LÍQUIDA 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 específica 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.

Pedro Moreira
Gerente Operacional
HMI/IGH

Ana Maria Caribé S. Meff
Diretora Operacional
MNSL/IGH

Larysse Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

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

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

Composição do Kit Forno (HEAPA)	Paciente (manhã)
Sucos (50 ml a 150ml)	30
Gelo (2 pedras triturado)	30
Cáido 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	Saiada de frutas

13	Avela
14	Cuscuz
15	Scrrete 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 providências 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)

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.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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.

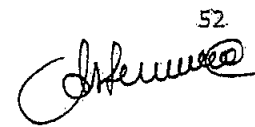

Tipo De Carnes	Corte	Frequência Mensal
Frango	Coxa, sobrecoxa e Peito	20 vezes
Peixe	Filé ou postas de tilápia, linguado e dourada	Paciente - esquemas quando solicitado Refeitório - 02 vezes
Carne Bovina	Patinho e/ou Acém, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé, rabada e costela	Para completar a frequência mensal
Carne Suína	Pernil, costelinha, bisteca, lombo	02 vezes
Feljoada	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.



52



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)
Dóces 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.

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

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;

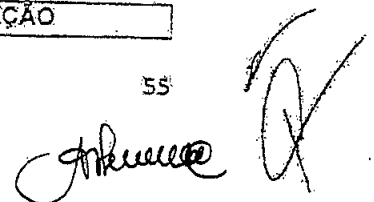
OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

*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;

Assinado

(Assinatura)

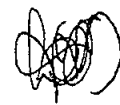
- 58.1.1 Na dieta hiperproteica hipercalórica a opção proteica também poderá ser a porção normal de carne acrescida de 1 ovo;
- 58.1.2 Óleo de preparo: para dieta hipolipídica e hipocalórica -10 ml almoço e 10 ml no jantar e demais dietas 15 ml no almoço e 15 ml no jantar;
- 58.1.3 Para as preparações 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.

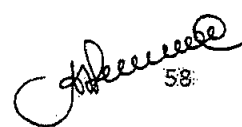

57

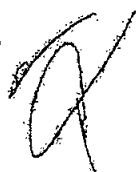


59. PORÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS DESJEJUM, LANCHE E CEIA:

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 desnatado	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, pita	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
Boio: comum, diet, s/ leite, s/ glúten (cenoura, coco, chocolate, fubá, laranja, limão), rocambole, cuca de banana, nhoque	G	80




 58



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:

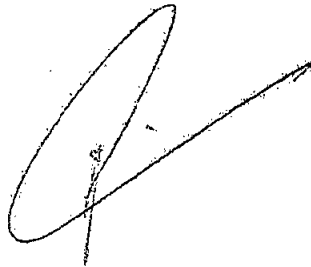
60.2. COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

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.



Pedro Muricy
Gerente Operacional
HMI/IGH



Ana Maria Caribe S. Mello
Diretora Operacional
MNSL/IGH



Larissa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

ANEXO V - QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

47. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HMI:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	2.359	7.670	2.096	12.025
COLAÇÃO	570	-	-	570
ALMOÇO NORMAL	2.295	7.400	2.388	12.083
LANCHE NORMAL	2.709	6.300	2.175	11.184
JANTAR NORMAL	2.474	5.700	2.015	10.190
CEIA NORMAL	2.867	2.300	2.068	7.235
MAMADEIRA	10493	-	-	10.493
TOTAL	13.274	29.270	10.743	53.287

48. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEAPA:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	2.277	3.621	921	6.819
COLAÇÃO	486	-	-	486
ALMOÇO NORMAL	2.355	4.450	916	7.721
LANCHE NORMAL	2.305	2.219	-	4.524
JANTAR NORMAL	2.260	1.192	828	4.280
CEIA NORMAL	2.255	-	-	2.255
TOTAL	11.938	11.482	2.865	26.085

Ana Maria Cunha Scatello
Diretora Operacional

Flávio Albuquerque
Diretor Geral
HEAPA/IGH

49. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMNSL:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	500	1.174	400	2.074
COLAÇÃO	500	-		500
ALMOÇO NORMAL	800	1.871	600	3.271
LANCHE NORMAL	700	1.644	200	2.544
JANTAR NORMAL	700	759	500	1.959
CEIA NORMAL	700	572	500	1.772
TOTAL	3.900	6.020	2.200	12.120

Eduardo Albuquerque
Diretor Geral
HEMNSL/IGH

Pedro Muricy
Gerente Operacional
HEMNSL/IGH

Laryssa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI

Ana Maria Carneiro S. Melo
Diretora Operacional
MNSL/IGH

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;

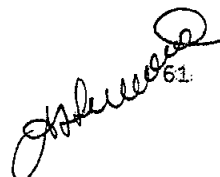
Dieta líquida ou líquida completa - Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, deve ser liquidificada e coada, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;

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, rosca, 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



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.

(Handwritten mark)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

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 sem casca Maçã Melão Melancia (sem semente)	Todas as frutas

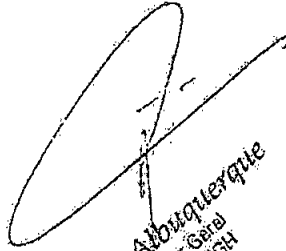
SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:

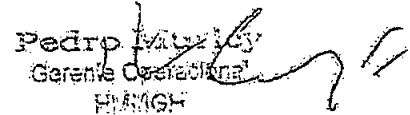
(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

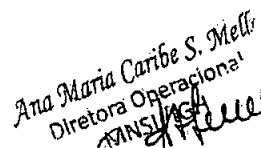
(Handwritten signature)

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


Elcio Albuquerque
Diretor Geral
HEMAMIGH


Pedro Henrique
Gerente Operacional
HEMAMIGH


Laryssa Barbosa
Diretora Geral
Hospital Materno Infantil - HMI


Ana Maria Caribe S. Mell
Diretora Operacional
HEMAMIGH

ANEXO VII - PLANILHA DE CUSTOS

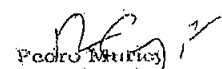
ANEXO VIII - PLANILHA DE CUSTOS

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
	HIMI	HEAPA	HIMNSI			
DESJEJUM	12.028	6.819	2.074	20.921	R\$ 6,44	R\$134.731,24
COLAÇÃO	570	486	500	1.556	R\$ 5,33	R\$8.293,48
ALMOÇO	12.083	7.721	3.271	23.075	R\$ 21,21	R\$489.420,75
LANCHE	11.184	4.524	2.544	18.252	R\$ 6,22	R\$113.527,44
JANTAR	10.190	4.280	1.959	16.429	R\$ 20,88	R\$343.037,52
CEIA	7.235	2.255	1.772	11.262	R\$ 7,33	R\$82.530,46
MAMADEIRA	10.493	-	-	10.493	R\$ 15,55	R\$163.166,15
TOTAL				101.988		R\$1.334.727,04


Larissa Barbosa
 Diretora Geral
 Hospital Materno Infantil - HMI


Ana Paula Carlos S. Mello
 Diretora Operacional
 MINSI/IGH


Plácio Albuquerque
 Diretor Geral
 HEAPA/IGH


Pedro Martins
 Gerente Operacional
 HMI/IGH

DESPESAS POR REGIÃO E IGH TOTAL

IGH - DESCREVENDO AS DESPESAS POR REGIÃO - JANEIRO A DEZEMBRO 2021										
Itens	GOIÁS		BAHIA		ESCRITÓRIO BA		MINAS GERAIS		IGH TOTAL	
	Realizado		Realizado		Realizado		Realizado		Realizado	
Descrição Despesas	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%
20 Custos com Pessoal	170.298.816	67%	340.403.911	77%	3.341.282	34%	74.541.834	61%	588.585.843	71%
46 Custos com Material	24.931.964	10%	51.796.388	12%	108.066	1%	24.069.463	20%	100.905.881	12%
120 Custos com Serviços	59.046.942	23%	48.334.790	11%	6.241.604	64%	24.559.184	20%	138.182.520	17%
Total - Custos	254.277.722	100%	440.535.089	100%	9.690.951	100%	123.170.481	100%	827.674.244	100%

IGH - CUSTO COM PESSOAL - POR REGIÃO - JANEIRO A DEZEMBRO 2021										
Itens	GOIÁS		BAHIA		ESCRITÓRIO BA		MINAS GERAIS		IGH TOTAL	
	Realizado		Realizado		Realizado		Realizado		Realizado	
Contas	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%
10 Honorário Médico	60.739.805	36%	126.189.640	37%	50.000	1%	36.154.283	49%	223.133.728	38%
12 Pessoal	109.559.011	64%	214.214.272	63%	3.291.282	99%	38.387.551	51%	365.452.115	62%
Total - Custos com Pessoal	170.298.816	100%	340.403.911	100%	3.341.282	100%	74.541.834	100%	588.585.843	100%

IGH - CUSTO COM MATERIAL - POR REGIÃO - JANEIRO A DEZEMBRO 2021										
Itens	GOIÁS		BAHIA		ESCRITÓRIO BA		MINAS GERAIS		IGH TOTAL	
	Realizado		Realizado		Realizado		Realizado		Realizado	
Contas	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%
21 Medicamentos	9.392.010	38%	16.699.959	32%	-	0%	11.168.174	46%	37.260.143	37%
Materiais Médicos	9.145.017	37%	20.855.942	40%	-	0%	10.233.049	43%	40.234.008	40%
Orteses e Próteses	1.504.046	6%	609.929	1%	-	0%	23.409	0%	2.137.384	2%
Demais Materiais	4.890.891	20%	13.630.557	26%	108.066	100%	2.644.831	11%	21.274.346	21%
Total - Custos com Material	24.931.964	100%	51.796.388	100%	108.066	100%	24.069.463	100%	100.905.881	100%

IGH - CUSTO COM SERVIÇO - POR REGIÃO - JANEIRO A DEZEMBRO 2021										
Itens	GOIÁS		BAHIA		ESCRITÓRIO BA		MINAS GERAIS		IGH TOTAL	
	Realizado		Realizado		Realizado		Realizado		Realizado	
Contas	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%	Valor Total	AV%
Serviço de Manutenção	2.658.534	5%	3.755.985	8%	104.348	2%	1.451.046	6%	7.969.913	6%
Serviço de Proc de Dados	1.794.749	3%	3.259.232	7%	504.891	8%	1.062.577	4%	6.621.449	5%
Serviços Auxiliares e de Apoio	33.197.320	56%	22.348.277	46%	17.920	0%	14.408.002	59%	69.971.518	51%
Serviços Profissionais Contratados	10.022.123	17%	10.143.185	21%	3.546.176	57%	3.820.980	16%	27.532.464	20%
Despesas de Aluguéis	8.128.692	14%	5.511.119	11%	543.351	9%	3.142.622	13%	17.325.784	13%
Despesas Diversas	789.397	1%	1.496.682	3%	1.108.043	18%	291.963	1%	3.686.085	3%
Utilidades	2.328.863	4%	1.363.229	3%	139.695	2%	315.219	1%	4.147.005	3%
Despesas Financeiras	127.264	0%	457.081	1%	277.180	4%	66.776	0%	928.301	1%
Total - Custos com Serviços	59.046.942	100%	48.334.790	100%	6.241.604	100%	24.559.184	100%	138.182.520	100%

ABC
Agência
Brasil
Central



PROTOCOLO DE PUBLICAÇÃO

ORDEM DE
SERVIÇO:
0000278104

TÍTULO: Aviso de Edital GO unificado

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: 14/01/2022

SITUAÇÃO DA PUBLICAÇÃO: PUBLICADA

DATA DO ENVIO: 13/01/2022

HORA: 10:20:44

VALOR: 216,56

ALTURA (cm): 4.95

COLUNA(S): 1

CM² (Colunas x altura):
4.95

JORNAL: Diário Oficial do Estado de Goiás

CADERNO: Caderno Único

SEÇÃO: IV - Demais Poderes

**DADOS
DO
ARQUIVO**

EXTENSÃO: docx

IMPRESSÃO

DATA: 07/02/2022

HORA: 09:59:52

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: HMI - Hospital Materno Infantil; HUAPA - Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia e MNSL - Maternidade Nossa Senhora de Lourdes. As propostas deverão ser ofertadas em proposta única contemplando todas as 3 unidades. Processo: 001/2022 - IGH/GO Alimentação e Nutrição; 002/2022 - IGH/GO contrato de Plano de Saúde. O edital estará disponível no website www.igh.org.br, link transparências, editais, Goiás, Processo Seletivo Unificado.

Adriano Muricy
Advogado



RECIBO DE DOCUMENTOS

Processo Seletivo nº. 001/2022 – IGH/GO

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Proponente: PERRI COMERCIAL LTDA.

CNPJ nº. 05.602.243/0001-13

Declaro para os devidos fins que recebi, em 25 de janeiro de 2022, às 10:30h, por intermédio do Representante da Empresa supracitada, Sr. Bruno Bordoni de Oliveira, inscrito no CPF sob o nº 466.507.685-53, 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. Bruno Bordoni de Oliveira;
- c) Cartão de CNPJ;
- d) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Goiás em 14/01/2022, com validade de 60 dias;
- e) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Bahia 18/01/2022, com validade de 60 dias;
- f) Certidão negativa emitida pela Receita Federal em 03/12/2021, com validade até 01/06/2022;
- g) Certidão negativa emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF em 19/01/2022, relativa a regularidade do FGTS, com validade até 27/01/2022;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida em 18/01/2022 com validade até 16/07/2022;
- i) Certidão Negativa do Poder Judiciário da Bahia, emitida em 15/12/2021;
- j) Atestado de responsabilidade técnica do CFN;
- k) Certidão de registro e quitação do CFN;
- l) Certidão simplificada da JUCEB;
- m) Declaração digital de inscrição do CFN;
- n) Certidão de regularidade do CRN5 de Gercilda Maria Leal Santos;
- o) 02 atestados de capacidade técnica;
- p) 3 atestados de visita técnica das unidades;
- q) Proposta contendo 02 laudas;

Adriano Muricy

Comissão de Processo Seletivo

Representante da Proponente

EDITAL DE CONVOCAÇÃO
O Sindicato dos Trabalhadores em Serviços de Saúde da Rede Privada do Município de Goiânia e Clínicas Cromatônicas...

Aviso de Edital Unificado
Instituto de Gestão e Humanização - IGH torna público que instaurou processo seletivo unificado...

PREGÃO PRESENCIAL-EDITAL Nº 002/2022
A PREFEITURA MUNICIPAL DE VICENTINÓPOLIS, Estado de Goiás, leva ao conhecimento dos interessados...

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2022
O MUNICÍPIO DE PONTALINA torna público que, no dia 20/01/2022 às 09h00min...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR CANEDO
AVISO DE HABILITAÇÃO
TOMADA DE PREÇO Nº 028/2021
O Município de Senador Canedo/GO, através da Comissão Permanente de Licitação - CPL...

PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR CANEDO
AVISO DE HABILITAÇÃO
TOMADA DE PREÇO Nº 023/2021
O Município de Senador Canedo/GO, através da Comissão Permanente de Licitação - CPL...

Prefeitura de Pires do Rio
PROCESSO SELETIVO
SIMPLIFICADO EDITAL Nº. 003/2021
A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PIRES DO RIOQUETO...

Prefeitura de Pires do Rio
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO
EDITAL Nº. 003/2021 - ERRATA 04
A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PIRES DO RIOQUETO...

SINDICATO DAS EMPRESAS DE SISTEMAS ELETRÔNICOS DE SEGURANÇA DO ESTADO DE GOIÁS - SESE-GO
EDITAL
CONTRATAÇÃO SINDICAL DE 2022, DOS EMPREGADORES
Em conformidade com a Lei 13.477/2017...

Cartório de Imóveis da 1ª Circunscrição de Goiânia - GOIÂNIA - GOIÁS.
EDITAL DE INTIMAÇÃO DE ZELIA AFONSO PIRES FERREIRA...

Cartório de Imóveis da 1ª Circunscrição de Goiânia - GOIÂNIA - GOIÁS.
EDITAL DE INTIMAÇÃO DE MARCOS ROGERIO DUARTE...

Município de Aruanã
EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 001/2022
SISTEMA DE REGISTRO DE PREGOS
O MUNICÍPIO DE ARUANÃ - ESTADO DE GOIÁS...

PREFEITURA DE SENADOR CANEDO
AVISO DE PUBLICAÇÃO
EDITAL DE PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 002/2022
A Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Senador Canedo...

Cartório de Imóveis da 1ª Circunscrição de Goiânia - GOIÂNIA - GOIÁS.
EDITAL DE INTIMAÇÃO DE JACY RODRIGUES DA SILVA...

Cartório de Imóveis da 1ª Circunscrição de Goiânia - GOIÂNIA - GOIÁS.
EDITAL DE INTIMAÇÃO DE TERESINHA DE JESUS OLIVEIRA...

Cartório de Registro de Imóveis e 1º Tabelionato de Notas
Circunscrição de Aparecida de Goiânia
EDITAL DE INTIMAÇÃO / NOTIFICAÇÃO
(PRAZO DE 15 DIAS)
MÁRIA ELIAS DE MELO...

Cartório de Registro de Imóveis e 1º Tabelionato de Notas
Circunscrição de Aparecida de Goiânia
EDITAL DE INTIMAÇÃO / NOTIFICAÇÃO
MÁRIA ELIAS DE MELO...

Cartório de Registro de Imóveis da Primeira Circunscrição - ANAPÓLIS - GOIÁS.
EDITAL DE INTIMAÇÃO DE JACY RODRIGUES DA SILVA...

Cartório de Imóveis da 1ª Circunscrição de Goiânia - GOIÂNIA - GOIÁS.
EDITAL DE INTIMAÇÃO DE TERESINHA DE JESUS OLIVEIRA...

Cartório de Registro de Imóveis da 2ª Circunscrição
Comarca de Anápolis - GO - Angelo Barbosa Lovis - Oficial
EDITAL DE INTIMAÇÃO Protocolo: 292.651
Angelo Barbosa Lovis, Oficial Registrador...

Cartório de Imóveis da 1ª Circunscrição de Goiânia - GOIÂNIA - GOIÁS.
EDITAL DE INTIMAÇÃO DE GLAUCIA FRANCISCA DUARTE...



PROPOSTA DE PREÇOS ANEXO V

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO

Fornecedor: PERRI ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 05.602.243/0001-13 Inscrição Estadual: 059.507.437
Endereço: RUA DEZEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS, S/N Bairro: PITANGA
CEP: 43.810-271 Cidade: Candeias Estado: BAHIA
Telefone: 71 3602-3179 E-mail: jbalimentos@grupobordoni.com.br

Ao Instituto de Gestão e Humanização
Comissão de Processo Seletivo
Referente: Processo Seletivo nº 001/2022

Apresentamos e submetemos à apreciação, a nossa proposta de preços, tendo como objeto a **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurauadir do Nascimento – HMI ; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiania Cairo Louzada - HEAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes HEMNSL.**

QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HMI:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL	VALOR POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL
DESJEJUM NORMAL	2.359	7.570	2.096	12.025	R\$ 6,00	R\$ 72.150,00
COLAÇÃO	570	-	-	570	R\$ 4,97	R\$ 2.832,90
ALMOÇO NORMAL	2.295	7.400	2.388	12.083	R\$ 19,86	R\$ 239.968,38
LANCHE NORMAL	2.709	6.300	2.175	11.184	R\$ 5,81	R\$ 64.979,04
JANTAR NORMAL	2.474	5.700	2.016	10.190	R\$ 19,21	R\$ 195.749,90
CEIA NORMAL	2.867	2.300	2.068	7.235	R\$ 6,84	R\$ 49.487,40
MAMADEIRA	10.493	-	-	10.493	R\$ 14,52	R\$ 152.358,36
TOTAL	23.767	29.270	10.743	63.780		R\$ 777.525,98
VALOR ESTIMADO MENSAL						R\$ 777.525,98
VALOR TOTAL 12 (DOZE) MESES						R\$ 9.330.311,76

VALOR MENSAL: Setecentos e Setenta e Sete Mil e Quinhentos e Vinte e Cinco Reais e Noventa e Oito Centavos.

VALOR ANUAL: Nove Milhões e Trezentos e Trinta Mil e Trezentos e Onze Reais e Setenta e Seis Centavos.

QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEAPA:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL	VALOR POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL
DESJEJUM NORMAL	2.277	3.621	921	6.819	R\$ 6,00	R\$ 40.914,00
COLAÇÃO	486	-	-	486	R\$ 4,97	R\$ 2.415,42
ALMOÇO NORMAL	2.355	4.450	916	7.721	R\$ 19,86	R\$ 153.339,06
LANCHE NORMAL	2.305	2.219	-	4.524	R\$ 5,81	R\$ 26.284,44
JANTAR NORMAL	2.260	1.192	828	4.280	R\$ 19,21	R\$ 82.218,80
CEIA NORMAL	2.255	-	-	2.255	R\$ 6,84	R\$ 15.424,20
TOTAL	11.938	11.482	2.665	26.085		R\$ 320.595,92
VALOR ESTIMADO MENSAL						R\$ 320.595,92
VALOR TOTAL 12 (DOZE) MESES						R\$ 3.847.151,04

PERRI COMERCIAL LTDA
CNPJ: 05.602.243/0001-13 INSC. ESTADUAL: 059.507.437
Rua Dês. Teixeira de Freitas, s/n – Pitanga – Candeias – Bahia – Cep 43.810-271
Tel.: (71) 3602-3179



VALOR MENSAL: Trezentos e Vinte Mil e Quinhentos e Noventa e Cinco Reais e Noventa e Dois Centavos.

VALOR ANUAL: Três Milhões e Oitocentos e Quarenta e Sete Mil e Cento e Cinquenta e Um Reais e Quatro Centavos

QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMNSL:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL	VALOR POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL
DESJEJUM NORMAL	500	1.174	400	2.074	R\$ 6,00	R\$ 12.444,00
COLAÇÃO	500			500	R\$ 4,97	R\$ 2.485,00
ALMOÇO NORMAL	800	1.871	600	3.271	R\$ 19,86	R\$ 64.962,06
LANCHE NORMAL	700	1.644	200	2.544	R\$ 5,81	R\$ 14.780,64
JANTAR NORMAL	700	759	500	1.959	R\$ 19,21	R\$ 37.632,39
CEIA NORMAL	700	572	500	1.772	R\$ 6,84	R\$ 12.120,48
TOTAL	3.900	6.020	2.200	12.120		R\$ 144.424,57
VALOR ESTIMADO MENSAL						R\$ 144.424,57
VALOR TOTAL 12 (DOZE) MESES						R\$ 1.733.094,84

VALOR MENSAL: Cento e Quarenta e Quatro Mil e Quatrocentos e Vinte e Quatro Reais e Cinquenta e Sete Centavos

VALOR ANUAL: Um Milhão e Setecentos e Trinta e Três Mil e Noventa e Quatro Reais e Oitenta e Quatro Centavos.

VALOR TOTAL GLOBAL MENSAL	R\$ 1.242.546,47
VALOR TOTAL GLOBAL ANUAL	R\$ 14.910.557,64

VALOR GLOBAL MENSAL: Um Milhão e Duzentos e Quarenta e Dois Mil e Quinhentos e Quarenta e Seis Reais e Quarenta e Sete Centavos.

VALOR GLOBAL ANUAL: Quatorze Milhões e Novecentos e Dez Mil e Quinhentos e Cinquenta e Sete Reais e Sessenta e Quatro Centavos

Prazo de execução: Conforme estabelecido no Edital.

1. O prazo de validade da proposta de preços é de 90 (noventa) dias a partir da data do recebimento das propostas pela Comissão Permanente de Licitação.
2. Declaramos que concordamos e atenderemos todas as exigências do edital e seus anexos e que nos preços ofertados estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto desta licitação, tais como: transporte; os custos com seus profissionais envolvidos na execução do objeto da licitação; tributos; emolumentos; contribuições sociais, fiscais e parafiscais; fretes para entrega de quaisquer produtos; seguros; encargos sociais e trabalhistas; produtos de proteção individual e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder, rigorosamente, às especificações do objeto licitado, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.
3. Declaramos que dispõe de aparelhamento e do pessoal técnico necessário, adequado e disponível para a realização do objeto do PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO.

PERRI COMERCIAL LTDA
CNPJ: 05.602.243/0001-13
BRUNO BORDONI - DIRETOR
CPF.: 466507685-53
RG: 3489643-07

PERRI COMERCIAL LTDA
CNPJ: 05.602.243/0001-13 INSC. ESTADUAL: 059.507.437
Rua Dês. Teixeira de Freitas, s/n – Pitanga – Candeias – Bahia – Cep 43.810-271
Tel.: (71) 3602-3179

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 1 DA SOCIEDADE PERRI COMERCIAL LTDA
CNPJ nº 05.602.243/0001-13

BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 10/03/1971, SOLTEIRO, EMPRESARIO, CPF nº 466.507.685-53, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 0348964307, órgão expedidor SSP - BA, residente e domiciliado na RUA SETE DE SETEMBRO, 295, CENTRO, CANDEIAS, BA, CEP 43805350, BRASIL.

LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 22/06/1977, SOLTEIRO, EMPRESARIO, CPF nº 870.312.485-15, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 0484803123, órgão expedidor SSP - BA, residente e domiciliado na AV WALDEMAR FALCAO, 1775, APT 301, HORTO FLORESTAL, SALVADOR, BA, CEP 40296710, BRASIL.

Sócios da sociedade limitada de nome empresarial PERRI COMERCIAL LTDA, registrada legalmente por contrato social devidamente arquivado nesta Junta Comercial do Estado da Bahia, sob NIRE nº 29202566182, com sede Rua Desembargador Teixeira de Freitas, SN, Pitangas Candeias, BA, CEP 43810271, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica/MF sob o nº 05.602.243/0001-13, deliberam de pleno e comum acordo ajustarem a presente alteração contratual, nos termos da Lei nº 10.406/2002, mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

DO CAPITAL SOCIAL

CLÁUSULA PRIMEIRA. O capital anterior totalmente integralizado passa a ser de R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais), em moeda corrente nacional, representado por 400.000 (quatrocentos mil) quotas de capital, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, cujo aumento é totalmente subscrito e integralizado, neste ato, pelos sócios. Em decorrência do aumento do capital social este fica assim distribuído:

BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, com 320.000 (trezentos e vinte mil) quotas, perfazendo um total de R\$ 320.000,00 (trezentos e vinte mil reais) integralizado.

LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA, com 80.000 (oitenta mil) quotas, perfazendo um total de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) integralizado.

DA ADMINISTRAÇÃO

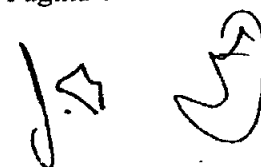
CLÁUSULA SEGUNDA. A administração da sociedade caberá **ISOLADAMENTE** o Sócio BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva na sociedade, judicial e extrajudicialmente, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, 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, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do(s) outro(s) sócio(s).

DA DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO

CLÁUSULA TERCEIRA. O administrador declara, sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública ou propriedade.

Req: 81900001365214

Página 1



Certifico o Registro sob o nº 97928901 em 09/12/2019

Protocolo 195191374 de 04/12/2019

Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182

Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>
Chancela 78079274148751

Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/12/2019
por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral

ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 1 DA SOCIEDADE PERRI COMERCIAL LTDA
CNPJ nº 05.602.243/0001-13

DA RATIFICAÇÃO E FORO

CLÁUSULA QUARTA. O foro para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes do contrato social permanece em CANDEIAS - BA.

CLÁUSULA QUINTA. As Cláusulas e condições estabelecidas em atos já arquivados e que não foram expressamente modificadas por esta alteração continuam em vigor.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam este instrumento.

CANDEIAS - BA, 02 de dezembro de 2019.

Tabelionato de Notas
Candeias - BA



BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA


Tabelionato de Notas
Candeias - BA

LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO DE CANDEIAS/BA | (71) 3505-0653
RUA DO PISSEI, Nº 10 - CENTRO - CANDEIAS/BA - CEP 43.800-000 | tabelionato@candeiasba.com.br | CNPJ: 27.123.828/0001-02

Reconheço por Semelhança 0002 firma(s) de:
BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA
Emol: R\$ 4,83 Taxa: R\$ 2,56 Total: R\$ 10,00
Selec: 1468.AB312798-1 1468.AB312797-0
Em Testemunho () da Verdade.
Alexnaldo dos Santos - Atendente
CANDEIAS - BA 02/12/2019
www.tba.jus.br/autenticidade




Alexnaldo dos Santos
ESCREVENTE AUTORIZADA

Req: 81900001365214

Página 2



Certifico o Registro sob o nº 97928901 em 09/12/2019
Protocolo 195191374 de 04/12/2019
Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182
Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>
Chancela 78079274148751
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/12/2019
por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral

ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL
"PERRI COMERCIAL LTDA-ME"
NIRE: 29202566182 CNPJ: 05.602.243/0001-13

JOELSON RAIMUNDO PERRI MEIRELLES, brasileiro, casado sob regime de comunhão parcial de bens, nascido em Salvador/BA em 31/08/1946, portador do RG nº 00805346-43 SSP/BA, CPF nº 838.075.355-00, Comerciante, residente e domiciliado na Rua dos Bandeirantes nº 100, Matatu - Salvador/BA, CEP: 40.260-000;



JOÃO TADEU PERRI MEIRELLES, brasileiro, divorciado, natural de Salvador/BA, nascido em 20/04/1948, portador do RG nº 511454 SSP/BA, CPF nº 030.686.765-68, Comerciante, residente e domiciliado na Rua Amazonas nº 1316, Edifício Pituba Mar. Aptº 601, Pituba - Salvador/BA, CEP: 41.830-380;

Únicos sócios componentes da sociedade empresaria limitada, que gira nesta praça sob a denominação social de "**PERRI COMERCIAL LTDA-ME**", com sede na Rua dos Bandeirantes nº 100, 1 andar, Loja 03, Matatu - Salvador/BA, CEP: 40.260-000, registrada na Junta Comercial do Estado da Bahia/ JUCEB, sob o NIRE nº 29202566182, em 02/04/2003, inscrita no CNPJ sob o nº 05.602.243/0001-13, resolvem de comum acordo e na melhor forma de direito, Alterar e Consolidar o seu contrato primitivo, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

Fica alterada neste ato a sede da Sociedade para a Rua Desembargador Teixeira de Freitas S/Nº, Pitanga - Candeias/BA, CEP.: 43.810-271.

CLÁUSULA SEGUNDA:

Fica alterado neste ato o objeto da sociedade para **Fornecimento de Alimentos preparados Preponderantemente para empresas, Comercio Varejista de Produtos Alimentícios em geral.**

CLAUSULA TERCEIRA:

Retira-se da sociedade neste ato o sócio **JOÃO TADEU PERRI MEIRELLES**, acima qualificado, momento em que dá total, geral e irrevogável quitação de todos seus direitos e haveres, transferindo suas 4.900 (quatro mil e novecentas) quotas no valor total de R\$ 4.900,00 (quatro mil e novecentos reais) para o sócio ora admitido **BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA**, retirando-se da sociedade completamente livre e desembaraçada, para nada mais em juízo ou fora dele reclamar, a qualquer tempo da sociedade.

Retira-se da sociedade neste ato o sócio **JOELSON RAIMUNDO PERRI MEIRELLES**, acima qualificado, momento em que dá total, geral e irrevogável quitação de todos seus direitos e haveres, transferindo suas 100 (cem) quotas no valor total de R\$ 100,00 (cem reais) para o sócio ora admitido **LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA**, retirando-se da sociedade completamente livre e desembaraçada, para nada mais em juízo ou fora dele reclamar, a qualquer tempo da sociedade.

CLAUSULA QUARTA:

É admitido na sociedade o sócio **BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA**, brasileiro, viúvo, comerciante, natural de Palmares/PE, nascido em 10/03/1971, portador da Carteira de Identidade nº 03489643-07 SSP/BA, CPF.: 466.507.685-53, residente e domiciliado na Rua Sete de Setembro nº 295, Centro - Candeias/BA, CEP.: 43.805-350, que adquire neste ato do sócio retirante **JOÃO TADEU PERRI MEIRELLES**, 4.900 (quatro mil e novecentas) quotas no valor total de R\$ 4.900,00 (quatro mil e novecentos reais).

É admitido na sociedade o sócio **LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA**, brasileiro, natural de Salvador/BA, nascido em 22/06/1977, solteiro, Comerciante, portador do CPF nº 870.312.485-15, Carteira Nacional de Habilitação nº 01891588951 DETRAN/BA, RG. nº 0484803123 SSP/BA, residente e domiciliado na Rua Sete de Setembro nº 295, Centro - Candeias/BA, CEP.: 43.805-350, que adquire neste ato do sócio retirante **JOELSON RAIMUNDO PERRI MEIRELLES**, 100 (cem) quotas no valor total de R\$ 100,00 (cem reais).

(Handwritten signatures)

CLAUSULA QUINTA:

O capital social que é de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) divididos em 5.000 (cinco mil) quotas, no valor de R\$ 1,00 (um real) cada, passa a ser distribuído entre os sócios da seguinte forma:

NOME	QUOTAS	VALOR	PERCENTUAL
BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA	4.900	4.900,00	98%
LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA	100	100,00	2%
TOTAL	5.000	5.000,00	100%

CLAUSULA SEXTA:

O capital social que é de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), passa neste ato para R\$ 100.000,00 (cem mil reais) divididos em 100.000 (cem mil) quotas, no valor de R\$ 1,00 (um real) cada, sendo R\$ 95.000,00 (noventa e cinco mil reais) subscrito e integralizado neste ato em moeda corrente do País, passando a ser distribuído da seguinte forma:

NOME	QUOTAS	VALOR	PERCENTUAL
BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA	80.000	80.000,00	80%
LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA	20.000	20.000,00	20%
TOTAL	100.000	100.000,00	100%

PARÁGRAFO ÚNICO – A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLÁUSULA SETIMA:

A administração da sociedade cabe ao sócio **BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA**, com poderes e atribuições de representar ativa e passivamente a sociedade, em juízo ou fora dele, podendo praticar todo e qualquer ato, sempre no interesse da sociedade, sendo autorizado o uso do nome empresarial, vedado em atividades estranhas ao interesse social 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 OITAVA:

Os administradores declaram, sob as penas da lei, de que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrarem sob os efeitos dela, a pena que vale, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, ou contra a economia popular, o sistema financeiro nacional e as normas de defesa da concorrência, contra as relações e consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA NONA:

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.

Após as devidas alterações os sócios resolvem consolidar seu contrato social.



Handwritten signatures of the partners: M, W, B, and Lm.

CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL

"PERRI COMERCIAL LTDA-ME"

NIRE: 29202566182

CNPJ: 05.602.243/0001-13

BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, brasileiro, viúvo, comerciante, natural de Palmares/PE, nascido em 10/03/1971, portador da Carteira de Identidade nº 3489643 SSP/BA, CPF.: 466.507.685-53, residente e domiciliado na Rua Sete de Setembro nº 295, Centro – Candeias/BA, CEP.: 43.805-350;



LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA, brasileiro, natural de Salvador/BA, nascido em 22/06/1977, solteiro, Comerciante, portador do CPF nº 870.312.485-15, Carteira Nacional de Habilitação nº 01891588951 DETRAN/BA, RG nº 0484803123 SSP/BA, residente e domiciliado na Rua Sete de Setembro nº 295, Centro – Candeias/BA, CEP.: 43.805-350

Únicos sócios componentes da sociedade empresaria limitada, que gira nesta praça sob a denominação social de **"PERRI COMERCIAL LTDA-ME"**, com sede na **Rua Desembargador Teixeira de Freitas S/Nº**, Pitanga – Candeias/BA, CEP.: 43.810-271, registrada na Junta Comercial do Estado da Bahia/JUCEB, sob o NIRE nº 29202566182, em 02/04/2003, inscrita no CNPJ sob o nº 05.602.243/0001-13, resolvem de comum acordo e na melhor forma de direito, Consolidar o seu contrato primitivo, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLAUSULA PRIMEIRA:

A Sociedade gira sob o nome empresarial **"PERRI COMERCIAL LTDA-ME"**, com sede na **Rua Desembargador Teixeira de Freitas S/Nº**, Pitanga – Candeias/BA, CEP.: 43.810-271.

CLAUSULA SEGUNDA:

O Capital Social é de R\$ 100.000,00 (Cem mil reais), dividido em 100.000 (Cem mil) quotas, no valor de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalmente subscrito e integralizado em moeda do país, pelos sócios, distribuído da seguinte forma:

NOME	QUOTAS	VALOR	PERCENTUAL
BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA	80.000	80.000,00	80%
LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA	20.000	20.000,00	20%
TOTAL	100.000	100.000,00	100%

PARÁGRAFO ÚNICO – A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLAUSULA TERCEIRA:

O objeto é Fornecimento de Alimentos preparados Preponderantemente para empresas, Comercio Varejista de Produtos Alimentícios em geral.

CLAUSULA QUARTA:

A sociedade iniciou suas atividades em 02/04/2003 e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

CLAUSULA QUINTA:

A administração da sociedade é do sócio **BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA**, com poderes e atribuições de representar ativa e passivamente a sociedade, em juízo ou fora dele, podendo praticar todo e qualquer ato, sempre no interesse da sociedade, sendo autorizado o uso do nome empresarial, vedado em atividades estranhas ao interesse social 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.

(Handwritten signatures of Bruno Bordoni de Oliveira and Leonardo Bordoni de Oliveira)

CLAUSULA SEXTA:

As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento dos outros sócios, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço direito de preferência para a sua aquisição se postas a venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

CLAUSULA SETIMA:

Ao término da cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apuradas.

CLAUSULA OITAVA:

Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administrador(es) quando for o caso.

CLAUSULA NONA:

Os sócios poderão, de comum acordo, fixar uma retirada mensal, a título de "pró labore", observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLAUSULA DECIMA:

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 do(s) sócio(s) remanescente(s), 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 resolve em relação a seu sócio.

CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA:

O(s) Administrador(es) declara(m), sob as penas da lei, de que não está(ão) impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar(em) 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, fi pública, ou a propriedade.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA:

Fica eleito o foro de Salvador/BA para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultante deste contrato.

E por estarem assim justos e contratados assinam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual teor e forma.

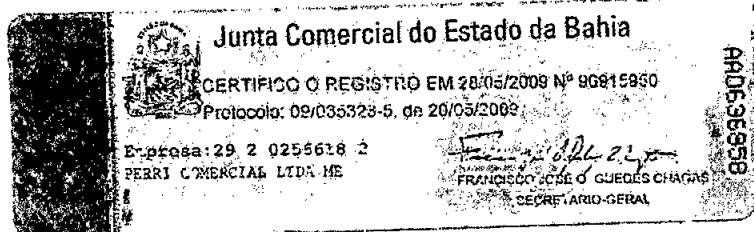
Salvador, 12 de maio de 2009.


JOÃO TADEU PERRI MEIRELLES


JOELSON RAIMUNDO PERRI MEIRELLES


BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA


LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA



Governo do Estado da Bahia
Secretaria da Indústria, Comércio e Mineração
Junta Comercial do Estado da Bahia

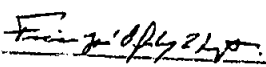
CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Página: 001 / 001

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial PERRI COMERCIAL LTDA ME			
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA			
Número de Identificação do Registro de Empresas - NIRE (Sede) 29 2 0256618-2	CNPJ 05.602.243/0001-13	Data de Arquivamento do Ato Constitutivo 02/04/2003	Data de Início de Atividade 02/04/2003
Endereço Completo (Logradouro, Nº e Complemento, Bairro, Cidade, UF, CEP) RUA DESEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS, SN, PITANGAS, CANDEIAS, BA, 43.810-271			
Objeto Social FORNECIMENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERADAMENTE PARA EMPRESAS, COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL			
Capital: R\$ 100.000,00 (CEM MIL REAIS)	Capital Integralizado: R\$ 100.000,00 (CEM MIL REAIS)	Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Lei nº 123/2006) Microempresa	Prazo de Duração Indeterminado
Sócios/Participação no Capital/Espécie de Sócio/Administrador/Término do Mandato			
Nome/CPF ou CNPJ	Participação no capital (R\$)	Espécie de Sócio	Administrador
BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA 466.507.685-53	80.000,00	SOCIO	Administrador
LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA 870.312.485-15	20.000,00	SOCIO	
			Término do Mandato XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX
Último Arquivamento		Situação	
Data: 28/05/2009	Número: 96915950	REGISTRO ATIVO	
Ato: ALTERAÇÃO		Status	
Evento (s): ALTERACAO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL) CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO		SEM STATUS	

SALVADOR - BA, 12 de agosto de 2009


FRANCISCO JOSE O. GUEDES CHAGAS
SECRETARIO-GERAL

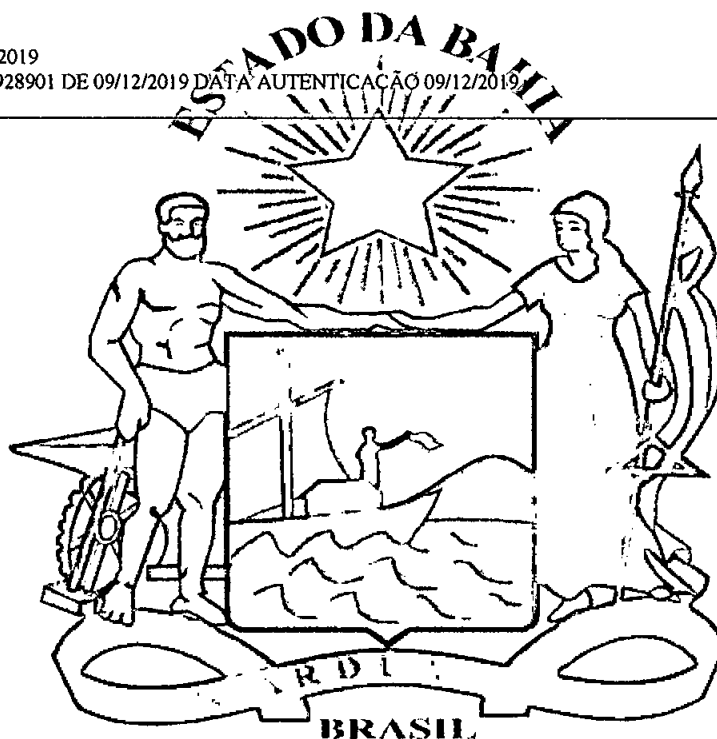


TERMO DE AUTENTICAÇÃO

NOME DA EMPRESA	PERRI COMERCIAL LTDA
PROTOCOLO	195191374 - 04/12/2019
ATO	002 - ALTERAÇÃO
EVENTO	021 - ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)

MATRIZ

NIRE 29202566182
CNPJ 05.602.243/0001-13
CERTIFICO O REGISTRO EM 09/12/2019
PROTOCOLO ARQUIVAMENTO 97928901 DE 09/12/2019 DATA AUTENTICAÇÃO 09/12/2019



Tiana Regila M.G. de Araújo

TIANA REGILA M G DE ARAÚJO

Secretária-Geral

1

Junta Comercial do Estado da Bahia

09/12/2019

Certifico o Registro sob o nº 97928901 em 09/12/2019

Protocolo 195191374 de 04/12/2019

Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182

Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>

Chancela 78079274148751

Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/12/2019

por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE HABITAÇÃO
QUARTIL NACIONAL DE FAMILIARIDADE

VALIDA EM TODO
O TERRITÓRIO NACIONAL
1642033169

NOME
BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA



DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR / UF
348964307 SSP BA

CPF DATA NASCIMENTO
466.507.685-53 10/03/1971

FILIAÇÃO
ANTONIO JORGE GOMES DE OLIVEIRA
LEDA MARIA BORDONI DE OLIVEIRA

PERMISSÃO ACE CAT. HAB
AB

Nº REGISTRO VALIDADE 1ª HABILITAÇÃO
01403961749 16/05/2023 04/12/1989

OBSERVAÇÕES

SIGNATURA DO PORTADOR

LOCAL DATA EMISSÃO
CANDEIAS, BA 28/05/2018

11769548028
BA709875283

PROIBIDO PLASTIFICAR
1642033169

BAHIA



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 05.602.243/0001-13 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 02/04/2003
NOME EMPRESARIAL PERRI COMERCIAL LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) JB ALIMENTOS	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		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO R DESEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS	NÚMERO S/N	COMPLEMENTO *****
CEP 43.810-271	BAIRRO/DISTRITO PITANGA	MUNICÍPIO CANDEIAS
UF BA	ENDEREÇO ELETRÔNICO izira@ig.com.br	
TELEFONE (71) 3381-6182/ (71) 3381-6182		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 03/11/2005	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

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

Emitido no dia 18/01/2022 às 09:33:58 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA BAHIA
CERTIDÃO SIMPLIFICADA DIGITAL

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data de sua expedição.

EMPRESA			
Nome Empresarial: PERRI COMERCIAL LTDA			
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA			
NIRE(sede) 29202566182	CNPJ 05.602.243/0001-13	Arquivamento do ato Constitutivo 02/04/2003	Início da atividade 02/04/2003
Endereço: RUA DESEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS, SN, PITANGAS, CANDEIAS, BA - CEP: 43810271			
OBJETO SOCIAL			
FORNECIMENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERADAMENTE PARA EMPRESAS, COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL			
CAPITAL SOCIAL		PORTE	PRAZO DE DURAÇÃO
R\$ 550.000,00 QUINHENTOS E CINQUENTA MIL REAIS Capital integralizado: R\$ 550.000,00 QUINHENTOS E CINQUENTA MIL REAIS		Microempresa	XXXXXX
QUADRO SOCIOS E ADMINISTRADORES			
Nome/CPF	Participação R\$	Cond./Administrador	Término do mandato
BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA 466.507.685-53	440.000,00	SÓCIO / ADMINISTRADOR	XX/XX/XXXX
LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA 870.312.485-15	110.000,00	SOCIO	XX/XX/XXXX
ÚLTIMO ARQUIVAMENTO		SITUAÇÃO	STATUS
Data 03/08/2021	Número 98096834	REGISTRO ATIVO	Sem Status
Ato: 002 - ALTERAÇÃO Evento: 021 - ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)			
FILIAL(AIS) NESTA UNIDADE DA FEDERAÇÃO OU FORA DELA			
NIRE: XXXXXX		CNPJ: XXXXXX	
Endereço: XXXXXX			
Observação			

SALVADOR - BA, 20 de Janeiro de 2022

TIANA REGILA M G DE ARAÚJO

página: 1/1

227003446



CONTROLE: 136.200.977.818.07 CPF SOLICITANTE: 466.507.685-53 NIRE: 29202566182 Emitida: 20/01/2022 - CERTIDÃO SIMPLIFICADA
A AUTENTICIDADE DESSE DOCUMENTO PODE SER VERIFICADO NO ENDEREÇO <http://regin.juceb.ba.gov.br/regin.ba/telavalidadocs.aspx>



18/01/2022

005416621

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA

CERTIDÃO ESTADUAL
CONCORDATA, FALÊNCIA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL E
EXTRAJUDICIAL - 1º GRAU

CERTIDÃO Nº: 005416621**FOLHA: 1/1**

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça (<http://esaj.tjba.jus.br/sco/abrirConferencia.do>).

CERTIFICO que, pesquisando os registros de distribuições de feitos cíveis do Estado da Bahia, anteriores a data de 18/01/2022, verifiquei NADA CONSTAR em nome de:

PERRI COMERCIAL, portador do CNPJ: 05.602.243/0001-13, estabelecida na RUA DESEMBARGADOR EIXEIRA DE FREITAS, Candeias - BA. *****

Os dados informados são de responsabilidade do solicitante, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e/ou destinatário. A presente certidão abrange pesquisa no banco de dados pelo período de 20 (vinte) anos.

Certifico finalmente que esta certidão é sem custas.

Esta certidão foi emitida pela internet e sua validade é de 30 dias a partir da data de sua emissão. Após esta data será necessária a emissão de uma nova certidão.

Salvador, terça-feira, 18 de janeiro de 2022.

PEDIDO Nº:**005416621**



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO

Certidão passada em cumprimento ao despacho do (a) Sr (ª) Diretor
(a) do Departamento de Tributos Diversos, datada em 15/12/2021
sob nº 04201/2021

DADOS DO CONTRIBUINTE

Nome ou Razão Social : **PERRI COMERCIAL LTDA**

Inscrição CNPJ/CPF: **05.602.243/0001-13**

Inscrição Municipal: **1356526/1-**

Endereço : **RUA DESEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS, PITANGA - CANDEIAS-
BA, CEP: 43800-000**

Ressalvado o direito da Fazenda Municipal cobrar e inscrever em Dívida Ativa, quaisquer débitos de responsabilidade do contribuinte acima qualificado que vierem a ser apurados posteriormente, certifica-se que não constam, até a presente data, créditos tributários não adimplidos.

Esta certidão abrange somente o estabelecimento com inscrição municipal acima identificada.

Certidão emitida com fundamento nos art. 298 a 303 da Lei nº 874/2013 - Código Tributário e de Rendas do Município de Candeias.

VALIDADE: 90 (NOVENTA DIAS * * * * *)

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDEIAS,

15 Dezembro 2021





Certidão Negativa de Débitos Tributários

(Emitida para os efeitos dos arts. 113 e 114 da Lei 3.956 de 11 de dezembro de 1981 - Código Tributário do Estado da Bahia)

Certidão Nº: 20220346293

RAZÃO SOCIAL	
PERRI COMERCIAL LTDA	
INSCRIÇÃO ESTADUAL	CNPJ
059.507.437	05.602.243/0001-13

Fica certificado que não constam, até a presente data, pendências de responsabilidade da pessoa física ou jurídica acima identificada, relativas aos tributos administrados por esta Secretaria.

Esta certidão engloba todos os seus estabelecimentos quanto à inexistência de débitos, inclusive os inscritos na Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado, ressalvado o direito da Fazenda Pública do Estado da Bahia cobrar quaisquer débitos que vierem a ser apurados posteriormente.

Emitida em 18/01/2022, conforme Portaria nº 918/99, sendo válida por 60 dias, contados a partir da data de sua emissão.

A AUTENTICIDADE DESTES DOCUMENTOS PODE SER COMPROVADA NAS INSPETORIAS FAZENDÁRIAS OU VIA INTERNET, NO ENDEREÇO <http://www.sefaz.ba.gov.br>

Válida com a apresentação conjunta do cartão original de inscrição no CPF ou no CNPJ da Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.



**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 30492858

IDENTIFICAÇÃO:

**NOME:
VALIDA PARA O CNPJ INFORMADO NESTE DOCUMENTO**

**CNPJ
05.602.243/0001-13**

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.

A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereco:

<http://www.sefaz.go.gov.br>.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.485.755.269

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 14 JANEIRO DE 2022

HORA: 14:10:42:4



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: PERRI COMERCIAL LTDA
CNPJ: 05.602.243/0001-13

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

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

Emitida às 09:31:03 do dia 03/12/2021 <hora e data de Brasília>.

Válida até 01/06/2022.

Código de controle da certidão: **D6DF.A9BB.4348.F68D**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 05.602.243/0001-13

Razão Social: PERRI COMERCIAL LTDA

Endereço: R DESEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS SN ANDAR 01 LJ 03 /
PITANGA / CANDEIAS / BA / 43810-271

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: 29/12/2021 a 27/01/2022

Certificação Número: 2021122901331726721658

Informação obtida em 19/01/2022 10:41:44

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: PERRI COMERCIAL LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 05.602.243/0001-13

Certidão n°: 1843173/2022

Expedição: 18/01/2022, às 14:48:08

Validade: 16/07/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **PERRI COMERCIAL LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° **05.602.243/0001-13**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

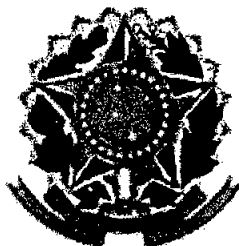
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 5ª REGIÃO

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA Nº 9178-2021

Atesto para os devidos fins, que o (a) nutricionista, GERCILDA MARIA LEAL SANTOS inscrito (a) no CRN-5 sob o nº0094 é o (a) Responsável Técnico (a) pela empresa PERRI COMERCIAL LTDA registrada neste CRN-5 sob o nº 1741/J , estando o (a) profissional em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

De acordo com a Resolução CFN 510/2012, artigo 9º, inciso I, este documento é válido para licitação desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ vigente

Salvador, 30 de junho de 2021

Amanda Amélias Trindade Uello

NUTRICIONISTA-CRN/5 nº 2563
Presidente do CRN-5



24555

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn5.org.br -Opção Auto Atendimento >> Conferência de Certidão. Esta Certidão está registrada sob o nº

9178-2021

Rua Dr. José Peroba, nº 149, Ed Centro Empresarial Eldorado, Sala 1001 Bairro Stiep, Salvador/BA, CEP: 41.770-235
Telefones: (71) 3237-5652/ 3033-0724/ 3032-6391/ 3019-5314 Fax: (71) 3245-0753
Site: www.crn5.org.br e-mail - crn5@crn5.org.br




CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 5ª REGIÃO

CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2022

REGISTRADA EM: 19 / 03 / 2020

SOB O Nº 1741/J

DADOS DA PESSOA JURÍDICA	
Razão Social:	PERRI COMERCIAL LTDA
Nome Fantasia:	JB ALIMENTOS
Endereço da Matriz:	RUA DESEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS, S/N, PITANGA, CANDEIAS-BA.
Endereço da Filial:	
Capital social da Matriz:	R\$ 400.000,00 (QUATROCENTOS MIL REAIS)
Capital Social da Filial:	
Objeto Social:	56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	
Nome:	GERCILDA MARIA LEAL SANTOS
Inscrito em:	17 de fevereiro de 1981 Sob o nº: 0094 neste CRN.
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE:	19 de março de 2020.
<p>CERTIFICO, que a Pessoa Jurídica e o Nutricionista acima citados, se encontram registrados e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei nº 6.583/78, do Decreto nº 84.444/80 e da Lei nº 6.839/80.</p> <p>Esta Certidão não concede a firma o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Responsável Técnico.</p> <p>QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.</p>	
CARIMBO DO CRN	Salvador/BA, 30 de junho de 2021.
 001158500759622097	<i>Amanda Ornelas Trindade Uello.</i> NUTRICIONISTA-CRN/5 nº 2563 PRESIDENTE



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

Conselho Regional de Nutricionistas-5ª Região

DECLARAÇÃO DIGITAL DE INSCRIÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 17 / 07 / 2022

REGISTRADA EM: 19 / 01 / 2022

SOB O Nº 0094

Declaramos, para os devidos fins, que **GERCILDA MARIA LEAL SANTOS**, portador(a) do CPF nº **120.399.005-78** e RG **1042408**, é devidamente inscrito(a) como **NUTRICIONISTA DEFINITIVO** no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN 5ª Região, sob o número CRN-5 **0094**.

Em virtude da pandemia do novo coronavírus, momentaneamente, a presente Declaração Digital de Inscrição é considerada documento de identificação fornecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, substituindo a Carteira de Identidade Profissional.

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn5.org.br - Opção Auto Atendimento >> Conferência de Certidão. Esta Certidão está registrada sob o nº **35447/NET**



Conselho Regional de Nutricionistas
5ª região - Bahia e Sergipe

CERTIDÃO DE REGULARIDADE - CRN/5
VÁLIDA ATÉ: 18/04/2022

Número da Certidão: 35446/NET

Nome:.....: GERCILDA MARIA LEAL SANTOS

Título:.....: NUTRICIONISTA DEFINITIVO

CRN/5 nº:.....: 0094

Data de Inscrição:..: 17/02/1981

Certificamos, a requerimento da parte interessada, que o(a) Profissional acima identificado, está devidamente inscrito(a) neste CRN/5. Encontrando-se em situação de regularidade com suas obrigações financeiras e eleitoral, não havendo, até a presente data, nada que desabone sua conduta ético-profissional, estando habilitado(a) a desempenhar suas funções, de acordo com a Lei nº 6.583/78 e Lei 8.234/91.

Certidão expedida gratuitamente, via Internet, no dia 19 de Janeiro de 2022.

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada no site do CRN/5, no endereço <http://www.crn5.org.br>, item Atendimento Online\Conferência de Certidão.

Site: www.crn5.org.br - Telefax: (71) 3245-0753 - Email: atendimento@crn5.org.br

SEDE do CRN-5: Rua Dr. José Peroba, nº 149 - Sl. 1001, Ed. Centro Empresarial Eldorado, Stiep, Salvador - BA, CEP: 41.770-235
Telefones: (71) 3237-5652/ 3033-0724/ 3032-6391/ 3019-5314 Fax: 3245-0753

DELEGACIA em SE: Rua Duque de Caxias, Praça Tobias Barreto, nº 510, Centro Médico Odontológico, Sl. 502, São José, Aracaju - SE, CEP: 49015-130 Telefone: (79) 3022-5966

Candeias, 19 de janeiro de 2021

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA


Atestamos para os devidos fins que a empresa PERRI COMERCIAL LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.602234/0001-13, com sede a Rua Desembargador Teixeira de Freitas s/nº, Pitanga, Candeias, CEP: 43.810-271, presta serviço de fornecimento de refeição Hospitalar ao Hospital Municipal José Mário dos Santos, situado à Avenida dos Três Poderes, s/n, Bairro: Ouro negro, Cep: 43.800-00, Candeias - Ba, sob lastro Contratual nº 033/2021

Informamos que os serviços são prestados de forma satisfatória e estão dentro dos padrões, prazos e normas sanitárias exigidas, não constando nada que desabone tecnicamente e comercial sua conduta, até a presente data, através do Contrato nº 033/2021.

Segue abaixo o quantitativo de refeições fornecidas em **novembro e dezembro de 2021**, entre pacientes, acompanhantes e funcionários.

ITEM	QUANTIDADE NOVEMBRO /2021	QUANTIDADE DEZEMBRO/2021
Desjejum	2.809	2.846
Colação	920	843
Almoço	3.787	3.711
Lanche	874	827
Jantar	2.530	2.501
Ceia	2.025	2.010

Atenciosamente,


Laura Lima Moura
Diretora Administrativa
Hospital Municipal José Mário dos Santos

Salvador, 19 de Janeiro de 2022,



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa **PERRI COMERCIAL LTDA**, inscrita no CNPJ 05.602.234/0001-13, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua Desembargador Teixeira de Freitas, s/nº - Pitanga, Candeias/BA - CEP: 43.810-271, presta Serviço de Fornecimento de Refeições Hospitalares, à Maternidade de Referência Profº José Maria de Magalhães Netto, situado na Rua Marquês De Maricá, Bairro Pau Miúdo, S/N - Salvador - BA, desde maio de 2021.

Informamos que os serviços prestados são atendidos de forma satisfatória, no que se refere à qualidade das refeições, prazos, atendimento às solicitações, esclarecimentos e contribuições. De forma que nada consta em nossos arquivos que desabone comercial ou tecnicamente sua conduta até a presente data.

Segue abaixo o quantitativo aproximado das refeições fornecidas, nos últimos quatro meses:

Mês/Ano	Setembro/20 21	Outubro/2021	Novembro/2 021	Dezembro/2021
Desjejum	6.612	6.971	7.174	6.927
Almoço	17.945	18.724	18.451	18.915
Lanche	7.901	7.308	7.558	7.442
Café completo	9.144	9.205	9.329	9.384


Atenciosamente,

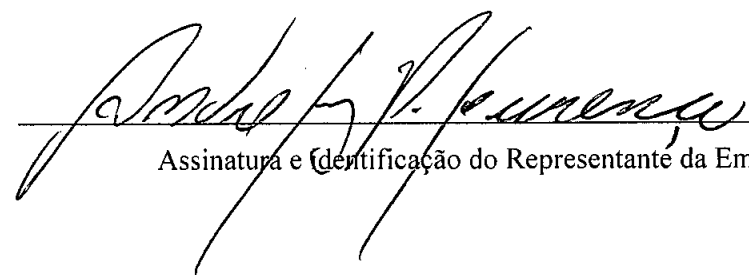
Tabatha Silva Sarmiento
Coordenadora de Gestão de Multi
MRP/IMIN - IGH

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 003/2022 - 16H, atesto que a Proponente Pervi Comercial Ltda, inscrita no CNPJ 05.602.243/0001-33 através do Sr. André Luiz Procianno Lourenço, CPF 835.603.733-93, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 21 de janeiro de 2022.

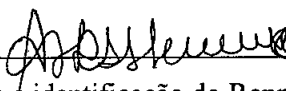

Assinatura e identificação do Representante da unidade

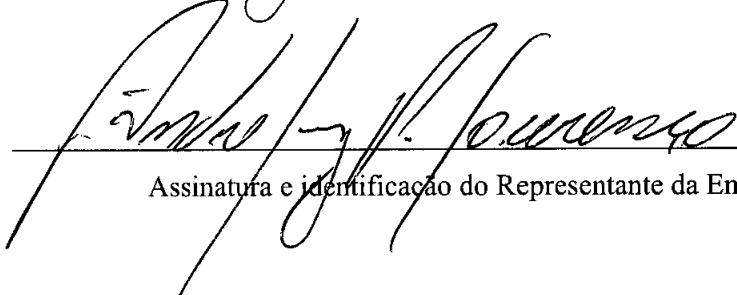

Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/2022 - _____, atesto que a Proponente Remi Comercial Ltda, inscrita no CNPJ 05.602243/0001-3, através do Sr. Arando Luiz P. Lourenço, CPF 835.601.731-91, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 21 de janeiro de 2022.


Assinatura e identificação do Representante da unidade
Ana Maria Caribe S. Mello
Diretora Operacional
MNSL/IGH


Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo N° 001/2022 - HVI, atesto que a Proponente Perce Comercial Ltda inscrita no CNPJ 05602243/0001-13 através do Sr. André Luiz P. Laurenes, CPF 83560173191, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 21 de janeiro de 2022.

Fernanda Souza Garcia

Assinatura e identificação do Representante da unidade

Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HMI/IGH-GO

André Luiz P. Laurenes

Assinatura e identificação do Representante da Empresa



RECIBO DE DOCUMENTOS

Processo Seletivo nº. 001/2022 – IGH/GO

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Proponente: NUTRITO COMERCIAL LTDA.

CNPJ nº. 18.704.465/0001-61

Declaro para-os devidos fins que recebi, em 25 de janeiro de 2022, às 10:30h, por intermédio do Representante da Empresa supracitada, Sr. Felipe Feijo Moreno, inscrito no CPF sob o nº 447.029.608-22, 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. Carlos Alexandre Cabral de Moura Coutinho;
- c) Carteira de identidade da Sr. Mario Luiz Moreno Junior;
- d) Cartão de CNPJ;
- e) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Municipal São Paulo em 27/12/2001, com validade até 27/03/2022;
- f) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Municipal São Paulo em 11/08/2021, com validade até 07/02/2022;
- g) Ficha de dados cadastrais do Município de São Paulo;
- h) Cadastrado do ICMS do Estado de São Paulo;
- i) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual São Paulo em 27/12/2021, com validade de 30 dias;
- j) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual São Paulo em 11/08/2021, com validade de 6 meses;
- k) Certidão negativa emitida pela Receita Federal em 06/08/2021, com validade até 02/02/2022;
- l) Certidão negativa emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF em 18/01/2022, relativa a regularidade do FGTS, com validade até 08/02/2022;
- m) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida em 18/01/2022 com validade até 16/07/2022;
- n) Certidão Negativa do Poder Judiciário de São Paulo, emitida em 21/02/2022;
- o) Certidão Negativa do poder Judiciário do Distrito Federal, emitida em 28/01/2022;
- p) Termo de abertura e encerramento;
- q) Balanço Patrimonial;
- r) Certidão Negativa do CRN3, emitida em 26/03/2022;
- s) Cadastro no CRN3;
- t) Contrato de experiência da nutricionista;
- u) 13 atestados de capacidade técnica;
- v) Relação de equipe técnica de profissionais;
- w) Alvará da vigilância sanitária;
- x) 3 atestados de visita técnica das unidades;
- y) Proposta contendo 02 laudas;

Adriano Mury
Comissão de Processo Seletivo

Felipe Feijo Moreno
Representante da Proponente



**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 30864996

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:

CNPJ

VALIDA PARA O CNPJ INFORMADO NESTE DOCUMENTO

18.704.654/0001-61

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos 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: 5.555.597.569.840

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 15 FEVEREIRO DE 2022

HORA: 14:18:14

NUTRITO

REFEIÇÕES

Declaramos total conhecimento e concordância com os termos do Edital e seus anexos e que os valores já incluem todos os custos diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 12 (Doze) meses da apresentação da Proposta.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias conforme Edital

São Paulo, 25 de Janeiro de 2022



NUTRITO COMERCIAL LTDA.
CNPJ: 18.704.654/0001-61
MÁRIO LUIZ MORENO JUNIOR
CPF: 266.575.528-01
Diretor Comercial

Rua engenheiro Telxeira Soares , | Nº 706 | Butantã | SP | CEP 05505-030 | TEL (011) 2976-8809





6º SEXTA ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO COI

"NUTRITO COMERCIAL LTDA"

CNPJ: 18.704.654/0001-61

NIRE: 35.230.791.815

I. **CARLOS ALEXANDRE CABRAL DE MOURA COUTINHO**, brasileiro, casado sob comunhão parcial de bens, nascido em 24/03/1980, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 32.115.083 SSP/SP, inscrito no CPF/MF nº 216.331.198-82, residente e domiciliado à Rua Indoré, nº 06, Praia da Lagoa, São Paulo/SP, CEP: 04910-010 e.

II. **MARIO LUIZ MORENO JÚNIOR**, brasileiro, solteiro, nascido em 15/04/1979, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 17.350.200-3 SSP/SP, inscrito no CPF/MF nº 263.575.528-01, residente e domiciliado à Avenida Louraci Della Nina Tavares, 221, apto 66, Mogi das Cruzes/SP, CEP: 08773-650;

Únicos sócios da Sociedade Empresária Limitada: **NUTRITO COMERCIAL LTDA**, constituída por instrumento particular devidamente registrado na Junta Comercial do Estado de São Paulo, sob NIRE nº 35.230.791.815 sessão de 19/02/2018, com sede a Rua Engenheiro Teixeira Soares, 706, Butantã, São Paulo/SP, CEP: 05505-030, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob nº 18.704.654/0001-61, tem entre si, justo e contratado, nesta 6ª (Sexta) alteração do contrato social, mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA I:

O objeto social da sede passará a ser:

Fornecimento de alimentação e serviços hospitalares; Serviços de organização de confraternizações; Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios; Comércio de refeições preparadas; Comércio de cestas básicas com produtos alimentícios em gêneros alimentícios, estocáveis e merendas escolares e comércio de refeições online; Fornecimento

Handwritten signatures and stamps:

- Stamp: "TABELA em gêneros alimentícios, em geral ou especializado em produtos alimentícios; Comércio de refeições preparadas; Comércio de cestas básicas com produtos alimentícios em gêneros alimentícios, estocáveis e merendas escolares e comércio de refeições online; Fornecimento"
- Stamp: "AUTENTICAÇÃO: ESTE DOCUMENTO REPRESENTA A PARTE ORIGINAL DO CONTRATO SOCIAL DA EMPRESA NUTRITO COMERCIAL LTDA. S. Paulo, 10 NOV. 2024"
- Stamp: "s da Silva Roza, Advogado Autorizado, Azevedo, 190 - Santana - Tel: 4837-4995. AUTENTICAÇÃO - R. 1"
- Stamp: "Colégio Not. Arit. do Brasil - São Paulo, 112318, Rua Duque de Caxias, 112318, São Paulo, SP, 05088-000. AUTENTICAÇÃO: AU1046A10416435"

de merenda escolar; Gestão na área de alimentação; Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral e Serviços de transporte de alimentação preparada e os serviços de terapia de nutrição enteral e parenteral.

CLÁUSULA II:

A sociedade resolve abrir 1 nova Filial conforme endereçamento abaixo:

FILIAL 005: Rua Maria Curupaiti, 441 sala 7005, Vila Ester, São Paulo - SP, 02452-001, com as atividades de: Serviços combinados de escritório e apoio administrativo.

CLÁUSULA III:

À vista da alteração, consolida-se o contrato social com a seguinte redação.

"CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DA EMPRESA - "NUTRITO COMERCIAL LTDA"

CLÁUSULA I:

A empresa girará sob o nome empresarial de **"NUTRITO COMERCIAL LTDA"**.

CLAUSULA II:

A empresa tem sua sede na "Rua Engenheiro Teixeira Soares, 706, Butantã, São Paulo - SP, CEP: 05505-030".

CLAUSULA III:

A sociedade possui 4 Filiais com o seguinte endereçamento abaixo:



FILIAL 002, CNPJ/MF: 18.704.654/0004-04, sob NIRE: 3590610619-1 tem por sede e foro jurídico a Rua Guttermann nº 577, Sobreloja 1, Brás Cubas, Mogi das Cruzes - SP, CEP: 08740-320;

FILIAL 003, CNPJ/MF: 18.704.654/0005-95, tem por sede e foro jurídico a Rua Jose Cianciarulo, nº 48, Andar 1, Centro, Osasco - SP, CEP: 06013-040,

FILIAL 004: CNPJ/MF: 18.704.654.0006-76, tem por sede e foro jurídico a Rua Miguel Vicente Cury, nº 100, Fundos, Piso Terreo, Nova Paulinia, Paulinia - SP, CEP: 13140-295.

FILIAL 005: CNPJ/MF em fase de registro, tem por sede e foro jurídico a Rua Maria Curupaiti, 441 sala 7005, Vila Ester, São Paulo - SP, 02452-001.

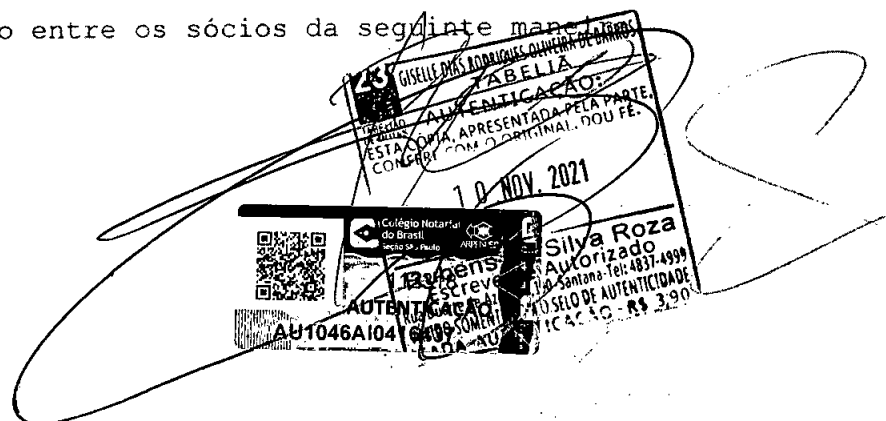
CLAUSULA IV:

O objetivo social será a exploração do ramo de:

"Fornecimento de alimentação e serviços hospitalares; Serviços de organização de confraternizações; Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios; Comércio de refeições preparadas; Comércio de cestas básicas com predominância em gêneros alimentícios, estocáveis e merendas escolares e comércio de negócios online; Fornecimento de merenda escolar; Gestão na área de alimentação; Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral e Serviços de transporte de alimentação preparada e os serviços de terapia de nutrição enteral e parenteral"

CLÁUSULA V:

O Capital Social da empresa é de R\$ 2.000.000,00 (Dois Milhões de Reais), dividido em 2.000.000 (Dois milhões) de quotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real), cada uma, totalmente subscrito e integralizado em moeda corrente nacional, distribuído entre os sócios da seguinte maneira:



Sócio	Nº de quotas	Valor Nominal	Total
CARLOS ALEXANDRE CABRAL DE MOURA COUTINHO	1.005.000	R\$ 1,00	R\$1.005.000,00
MARIO LUIZ MORENO JÚNIOR	995.000	R\$ 1,00	R\$995.000,00
Total	2.000.000	R\$ 1,00	R\$ 2.000.000,00

Parágrafo Primeiro - De conformidade com artigo 1.052, da Lei 10.406/02, a responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

Parágrafo Segundo - A sociedade reconhece um só proprietário para cada quota, e a cada quota corresponderá um voto nas deliberações sociais.

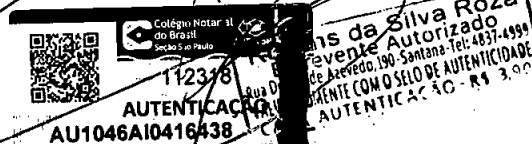
CLÁUSULA IV:

A sociedade terá seu tempo de duração por prazo indeterminado, e poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual assinada pela maioria representativa do capital social.

CLÁUSULA V:

A administração da sociedade será exercida por ambos os sócios, sendo que os sócios assinarão sempre isoladamente, fazendo uso da denominação social, praticando atos necessários ou convenientes a administração da mesma, para tanto dispendo entre outros poderes, dos necessários para representação ativa e passiva da sociedade, judicial e extrajudicialmente, podendo praticar os atos compreendidos no objeto social, sempre no interesse da sociedade, ficando vedado, entretanto, o uso da denominação social em negócios estranhos aos fins sociais.

Parágrafo único: As procurações outorgadas por estes sócios administradores deverão mencionar expressamente os poderes e a finalidade específica.



CLAUSULA IX:

Nenhum dos sócios poderá ceder, transferir ou de qualquer forma onerar qualquer de suas quotas ou direitos a elas inerentes aos demais sócios ou a terceiros sem o prévio consentimento, por escrito, de sócio ou sócios titulares de mais da metade do capital social.

Parágrafo único: A cessão ou oneração de quotas terá eficácia quanto à sociedade e terceiros a partir da averbação no Registro Público das Empresas Mercantis do respectivo instrumento subscrito pelos sócios ou sócios anuentes.

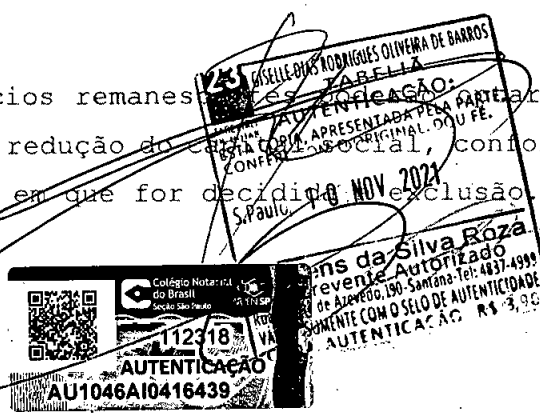
CLAUSULA X:

É permitida a exclusão por justa causa, mediante alteração do contrato social, do sócio que estiver pondo em risco a continuidade da empresa em virtude de atos de inegável gravidade, segundo artigo 1.085 do CC/2002, desde que aprovada por sócios ou sócios titulares de mais da metade do capital social.

Parágrafo Primeiro - A exclusão de que trata esta cláusula será determinada em reunião dos sócios quotistas convocada para essa finalidade, devendo o acusado ser notificado por escrito com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para que o mesmo possa comparecer à reunião e exercer o seu direito de defesa, sob pena de revelia.

Parágrafo Segundo - O valor da quota do sócio porventura excluído, considerada pelo montante efetivamente realizado, será pago ao mesmo em dinheiro dentro de noventa dias, com base na situação patrimonial da sociedade à data da reunião, verificada em balanço especialmente levantado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da referida reunião.

Parágrafo Terceiro - Os sócios remanescentes, mediante alteração do contrato social, poderão aprovar a exclusão da quota do excluído ou pela redução do capital social, conforme a deliberação da maioria na mesma reunião em que for decidida a exclusão.



CLAUSULA XI:

O exercício social coincidirá com o ano calendário, sendo que no dia 31 de dezembro de cada ano civil, levantar-se-á o Balanço Patrimonial e o de resultado econômico deverão ser transcritas no Livro Diário da empresa cabendo ao titular, os lucros ou as perdas apuradas;

Parágrafo Primeiro - Os sócios poderão a qualquer momento, de acordo com as necessidade e condições financeiras da empresa, distribuir lucros/dividendos ou suportar prejuízos mediante balanços e/ou balancetes intermediários (mensal, trimestral ou semestral) em períodos menores que 12 meses.

Parágrafo Segundo - Os lucros ou prejuízos apurados serão distribuídos ou suportados pelos sócios, na proporção da sua participação no capital, porem poderá ser feita a distribuição a qualquer um dos sócios, sem a proporcionalidade da sua participação societária, desde que devidamente autorizada por todos quotistas.

CLAUSULA XII:

A sociedade poderá ser fundida ou incorporada, a qualquer tempo, por deliberação de sócio ou sócios titulares de, no mínimo, $\frac{3}{4}$ (três quartos) do capital social.

CLAUSULA XIII:

A sociedade poderá ser cindida ou transformada, a qualquer tempo, por deliberação de sócio ou sócios titulares de mais da metade do capital social.

CLAUSULA XIV:

Em caso de dissolução da sociedade, o liquidante será indicado por sócio ou sócios titulares de mais da metade do capital social. Nessa hipótese os haveres da sociedade serão empregados na liquidação das obrigações e o remanescente, se houver, será rateado entre os sócios em proporção ao número de quotas que cada um possuir. Encerrada a liquidação, a sociedade será declarada extinta por deliberação do sócio ou dos sócios titulares de mais da metade do capital social.

Handwritten signature: *OS SÓCIOS TITULARES DE MAIS DA METADE DO CAPITAL SOCIAL*

Stamp: **04** CASSIA DIAS RODRIGUES GONCALVES DE BARROS
TABELIA
AUTENTICAÇÃO
PRESENTEADA DE FORMA ORIGINAL DO SEU
CONFÉRIE A AUTENTICAÇÃO
S. Paulo
05 NOV 2021

Stamp: **Colégio Notarial do Brasil**
Rua Duque de Caxias, 112318
AUTENTICAÇÃO
AU1046A10416440

Stamp: **Silva Roza**
TABELIA AUTORIZADO
Azevedo, 190 - Santana - Tel: 4837-4999
PRESENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE
AUTENTICAÇÃO - R\$ 3,90

A retirada, dissidência, extinção, morte, exclusão, falência ou concordata de qualquer dos sócios não dissolverá a sociedade, que prosseguirá com os remanescentes, a menos que estes, desde que representem mais da metade do capital social, resolvam liquidá-la. Os haveres do sócio retirante, dissidente, extinto, morto, excluído, falido ou concordatário serão calculados com base no último balanço patrimonial levantado pela sociedade, e serão pagos a quem de direito, no prazo de 6 (seis) meses contados do evento.

CLAUSULA XV:

Os sócios dispensam as publicações de qualquer espécie de reuniões ou alterações, bem como utilização e registro de livros de ata da administração, pareceres do conselho fiscal e assembleias, conforme determina o art. 1072 - parágrafos 1º, 2º e 3º da Lei 10.406/2002.

REGÊNCIA

A sociedade será regida pelo disposto neste contrato social, bem como pelo estabelecido nos artigos 1.052 a 1.087 da Lei n.º. 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), aplicando-se, nos casos omissos, exclusiva e supletivamente a Lei n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976, conforme alterada (Lei das Sociedades por Ações).

CLAUSULA XVI:

Os sócios declaram, sob as penas da lei, de que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, 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 leis de proteção ao consumidor, fé pública, ou a propriedade, nos termos do art. 1072 do Código Civil.

10 NOV. 2021

Colégio Notarial do Brasil Associação Nacional

112367474

AUTENTICAÇÃO

AU1046A10416441

10 NOV. 2021

da Silva Roza
Autorizado
Arzedo, 190 - Santana - Tel: 4837-4998
ANTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE
UTENTICAÇÃO - R\$ 3,90

CLAUSULA XVII

Para dirimir quaisquer controvérsias oriundas do presente Contrato, as partes elegem o foro da Comarca de São Paulo, bem como para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E por estarem as partes justas e contratadas, assinam este Contrato em 03 (três) vias de igual teor, forma e para um só fim de direito

São Paulo 08 de Setembro de 2021

CARLOS ALEXANDRE CABRAL DE MOURA COUTINHO

MARIO LUIZ MORENO JUNIOR

FABIO LUIZ SILVESTRE

CPF: 212.535.998-00

Testemunhas

GREGORY SILVA SILVESTRE

JUCESP
24 SET 2021

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO - JUCESP

GISENA SIMIEMA CESCHIN
SECRETARIA GERAL

CERTIFICADO DE REGISTRO
SOB O NÚMERO
462.822/21-7

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO - JUCESP
NIRE-FILIAL

GISENA SIMIEMA CESCHIN
SECRETARIA GERAL

CERTIFICADO DE REGISTRO
SOB O NÚMERO
3590627393-4

JUCESP

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTÉRIO DAS CIDADES
 DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
 CADERNETA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

Nome: CARLOS ALEXANDRE CABRAL DE MOURA COUTINHO

DOC. IDENTIDADE / ÓRG. EMISSOR / UF: 32115083 SSP/SP

CPF: 216.331.198-82 DATA NASCIMENTO: 24/03/1980

FILIAÇÃO: CARLOS ALBERTO CABRAL DE MOURA COUTINHO
 JOANA AUGUSTA DE OLIVEIRA C. DE M. COUTINHO

PERMISSÃO: ACC CAT. HAB. AD

Nº REGISTRO: 00624705686 VALIDADE: 25/04/2023 1ª HABILITAÇÃO: 12/05/1998

OBSERVAÇÕES

LOCAL: SÃO PAULO, SP DATA EMISSÃO: 04/05/2018

Assinatura do Portador

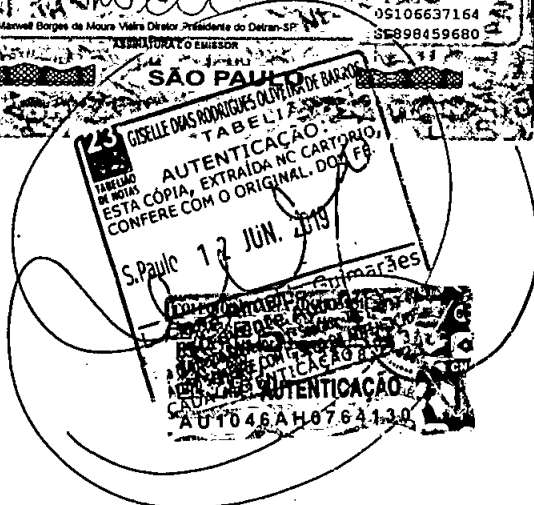
Assinatura do Emissor

Manoel Borges de Moura Velloso Diretor Presidente do Detran-SP

05106637164
 5898459680

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
 1625653132

PROIBIDO PLASTIFICAR
 1625653132



23 TABELA DE NOTAS
EM BRANCO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS VIAS
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSPORTES
E INFRA-ESTRUTURA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

MÁRIO LUIZ MORENO JUNIOR



DOC. IDENTIDADE / C.R.C. EMISSÃO 17556200 SSP/SP

DATA NASCIMENTO 26/07/528-01 08/04/1979

NOME MARIO LUIZ MORENO JUNIOR

MARILDA AZEVEDO DE OLIVEIRA MORENO

SEXO M

EST. CIVIL AB

DATA EXPIRAÇÃO 08/11/2022

DATA HABILITAÇÃO 30/04/1997

Nº REGISTRO 202387643208

OBSERVAÇÕES

LOCAL MOGI DAS CRUZES, SP

DATA EMISSÃO 08/11/2017

3655443244

89877241380

SÃO PAULO

OFICIAL DE REGISTRO CIVIL PESSOAS NAT. FAMILIA E TUTELAS SEDE MOGI DAS CRUZES, SP

Bel. SEBASTIAO GONCALVES DE MORAIS

RUA OLEGARIO FAIVA, 188

AUTENTICAÇÃO

MOGI DAS CRUZES

29 JUL 2021

Valor R\$

Autenticação

AUTENTICAÇÃO PRESENTE COPIA REPRODUZIDA A QUAL CONFERIR COM O ORIGINAL DO C.C.M. DOU FE.

EVINN VICTORIANO DOS SANTOS

RAFAEL SOARES S. DE LUIZ EIRA

ROBERTA DOS SANTOS

VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE

11557

AUTENTICAÇÃO

AJ0602AB0713377

PROIBIDO PLASTIFICAR

1508871706

PROIBIDO COPIAR

1508871706



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 18.704.654/0001-61 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 19/08/2013
--	---	---------------------------------------

NOME EMPRESARIAL NUTRITO COMERCIAL LTDA

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****	PORTE EPP
---	---------------------

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 53.20-2-02 - Serviços de entrega rápida 56.11-2-01 - Restaurantes e similares 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos 56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 85.50-3-01 - Administração de caixas escolares 86.60-7-00 - Atividades de apoio à gestão de saúde

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO R ENGENHEIRO TEIXEIRA SOARES	NÚMERO Nº706	COMPLEMENTO *****
---	------------------------	----------------------

CEP 05.505-030	BAIRRO/DISTRITO BUTANTA	MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP
--------------------------	-----------------------------------	-------------------------------	-----------------

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARALEGAL@SAFECONT.COM.BR	TELEFONE (11) 3251-1804
---	-----------------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 19/08/2013
------------------------------------	---

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 **28/07/2021** às **15:26:18** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



**PREFEITURA DE
SÃO PAULO
FAZENDA**

SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA

Certidão Conjunta de Débitos de Tributos Mobiliários

Certidão Número: 1332254 - 2021

CPF/CNPJ Raiz: 18.704.654/

Contribuinte: NUTRITO COMERCIAL LTDA

Liberação: 27/12/2021

Validade: 27/03/2022

Tributos Abrangidos: Imposto Sobre Serviços - ISS
Taxa de Fiscalização de Localização Instalação e Funcionamento
Taxa de Fiscalização de Anúncio - TFA
Taxa de Fiscalização de Estabelecimento - TFE
Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS (incidência a partir de Jan/2011)
Imposto Sobre Transmissão de Bens Imóveis - ITBI

Unidades Tributárias:

CCM 4.807.815-8- Início atv :19/08/2013 (R ENGENHEIRO TEIXEIRA SOARES, 706 - CEP: 05505-030)

CCM 7.072.427-0- Início atv :24/09/2021 (R MARIA CURUPAITI, 441 - CEP: 02452-001) ;

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo que vierem a ser apuradas ou que se verifiquem a qualquer tempo, inclusive em relação ao período contido neste documento, relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal da Fazenda e a inscrições em Dívida Ativa Municipal, junto à Procuradoria Geral do Município é certificado que a Situação Fiscal do Contribuinte supra, referente aos créditos tributários inscritos e não inscritos na Dívida Ativa abrangidos por esta certidão, até a presente data é: **REGULAR. CERTIFICAMOS QUE CONSTAM DÉBITOS TRIBUTÁRIOS DO ISS - SIMPLES NACIONAL COM A EXIGIBILIDADE SUSPensa EM RAZÃO DE PARCELAMENTO(S), EM VIGOR, NA RECEITA FEDERAL DO BRASIL.**

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/fazenda/>.
Qualquer rasura invalidará este documento.

Certidão expedida com base na Portaria Conjunta SF/PGM nº 4, de 12 de abril de 2017, Instrução Normativa SF/SUREM nº 3, de 6 de abril de 2015, Decreto 50.691, de 29 de junho de 2009, Decreto 51.714, de 13 de agosto de 2010; Portaria SF nº 268, de 11 de outubro de 2019 e Portaria SF nº 182, de 04 de agosto de 2021.

Certidão emitida às 09:35:49 horas do dia 27/12/2021 (hora e data de Brasília).

Código de Autenticidade: 66322403

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria Municipal da Fazenda <http://www.prefeitura.sp.gov.br/sf>



PREFEITURA DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal da Fazenda

Certidão Conjunta de Débitos de Tributos Imobiliários

Certidão Número: 0000836079-2021
Número do Contribuinte: 306.028.0583-7
Nome do Contribuinte: INFORMAÇÃO PROTEGIDA POR SIGILO FISCAL
Local do Imóvel: R MARIA CURUPAITI , 441 , ESC 5001 E 2 VGS
CEP: 02452-001
Cep: 02452-001
Liberação: 11/08/2021
Validade: 07/02/2022

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo que vierem a ser apuradas ou que se verifiquem a qualquer tempo, inclusive em relação ao período contido neste documento, relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal da Fazenda e a inscrições em Dívida Ativa Municipal, junto à Procuradoria-Geral do Município é certificado que a Situação Fiscal do Contribuinte supra, referente ao Imposto Predial e Territorial Urbano, Taxa de Limpeza Pública, Taxa de Conservação de Vias e Logradouros Públicos, Taxa de Combate e Sinistros e Contribuição de Melhoria incidentes sobre o imóvel acima identificado inscritos e não inscritos na Dívida Ativa até a presente data é: **REGULAR.**

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/fazenda/>.
Qualquer rasura invalidará este documento.

Certidão expedida com base na Portaria Conjunta SF/PGM nº 4, de 12 de abril de 2017, Decreto 50.691, de 29 de junho de 2009, Decreto 51.714, de 13 de agosto de 2010 e Portaria SF nº 4, de 05 de janeiro de 2012 e Portaria SF nº 268, de 11 de outubro de 2019.

Certidão emitida às 10:50:15 horas do dia 11/08/2021 (hora e data de Brasília)

Código de autenticidade: 2609A90D

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria Municipal da Fazenda <http://www.prefeitura.sp.gov.br/sf>



Prefeitura do Município de São Paulo

Secretaria Municipal de Finanças

Departamento de Arrecadação e Cobrança

FDC - Ficha de dados cadastrais

Cadastro de Contribuintes Mobiliários-CCM

CNPJ: 18.704.654/0001-61

C.C.M: 4.807.815-8

Contribuinte : NUTRITO COMERCIAL LTDA
Pessoa Jurídica : Comum
Tipo de unidade : Produtiva
Endereço : R ENGENHEIRO TEIXEIRA SOARES 706
Bairro : BUTANTA
CEP : 05505-030
Telefone : Não Consta
Início de Funcionamento : 19/08/2013
Data de Inscrição : 23/08/2013
CCM Centralizador : Não consta
Tipo de Endereço : Comercial
Nro. do Contribuinte de IPTU : 200.002.0001-6
Última Atualização Cadastral : 23/08/2021

CNAE			
Código	Descrição	Tipo	Data Início
4639-7/01	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	Secundário	19/10/2020
5320-2/02	Serviços de entrega rápida	Secundário	19/10/2020
5611-2/01	Restaurantes e similares	Secundário	04/03/2020
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	Secundário	04/03/2020
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	Principal	04/03/2020
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	Secundário	13/01/2017
5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos	Secundário	04/03/2020
5620-1/04	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	Secundário	04/03/2020
8550-3/01	Administração de caixas escolares	Secundário	04/03/2020
8660-7/00	Atividades de apoio à gestão de saúde	Secundário	04/03/2020



Prefeitura do Município de São Paulo

Secretaria Municipal de Finanças

Departamento de Arrecadação e Cobrança

FDC - Ficha de dados cadastrais

Cadastro de Contribuintes Mobiliários-CCM

CNPJ: 18.704.654/0001-61

C.C.M: 4.807.815-8

Código(s) de tributo(s)				
Código	Data de Início	Tributo	Aliquota do Imposto	Qtd.Anúncios
2461	19/10/2020	ISS	5	
4030	04/03/2020	ISS	2	
7196	13/01/2017	ISS	5	
36153	19/08/2013	TFE	-	

Expedida em 23/08/2021 **via Internet** com base na Portaria SF nº 018/2004, de 25 de março de 2004.

A Ficha de Dados Cadastrais (FDC) tem os mesmos efeitos da Declaração Cadastral, informando a condição cadastral mobiliária do contribuinte perante a municipalidade (ativo ou cancelado), além de outros dados cadastrados no órgão fiscal emissor do presente documento, sendo válida por 3 meses a contar da data de emissão.

Código para verificação de autenticidade: **Yo8s6DRa**

Data de validade: **23/11/2021**



Consulta Cadastral

Cadastro de Contribuintes de ICMS - Cadesp

Início Consultas Atos de Ofício Configuração Sincronismo Isenções Energia Procurações Eletrônicas Encerramento

Imprimir

Voltar

IE: 120.359.886.111 CNPJ: 18.704.654/0005-95 Nome Empresarial: NUTRITO COMERCIAL LTDA	Situação: Ativo Data da Inscrição no Estado: 01/07/2021 Regime Estadual: RPA Regime RFB: RPA
--	---

Empresa - Geral

Nome Empresarial: NUTRITO COMERCIAL LTDA Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada Data Início da Atividade: 19/08/2013 CNPJ da Matriz: 18.704.654/0001-61 Porte: Empresa de Pequeno Porte Capital Social: R\$ 2.000.000,00 Regime Estadual: NORMAL - REGIME PERIÓDICO DE APURAÇÃO Regime Especial de IE Única: Não	Data início do regime: 01/08/2017 Regime Especial de IE Única por Município: Não
---	---

Participantes

CPF/CNPJ	Nome	Qualificação	Participação no Cap. Social	Data de Entrada
216.331.198-82	CARLOS ALEXANDRE CABRAL DE MOURA COUTINHO	Sócio-Administrador	50,25 %	19/02/2018
Endereço do Participante				
Logradouro: RUA INDORE Nº: 6 CEP: 04.910-010 Município: SAO PAULO		Complemento: Bairro: PRAIA DA LAGOA UF: SP		
Contato do Participante				
Telefone: (11)3875-2250 e-mail: PROCESSO@CONTJET.COM.BR		Fax:		
263.575.528-01	MARIO LUIZ MORENO JUNIOR	Sócio-Administrador	49,75 %	19/02/2018
Endereço do Participante				
Logradouro: AVENIDA LOURACI DELLA NINA TAVARES Nº: 221 CEP: 08.773-650 Município: MOGI DAS CRUZES		Complemento: APT 66 Bairro: LOTEAMENTO MOGILAR UF: SP		
Contato do Participante				
Telefone: (11)3875-2250 e-mail: PROCESSO@CONTJET.COM.BR		Fax:		

Estabelecimento - Geral

Nome Fantasia: CNPJ: 18.704.654/0005-95 IE: 120.359.886.111 NIRE: 35.9.0622643-0	Data da Inscrição no Estado: 01/07/2021 Data Início da IE: 01/07/2021 Data Início da Situação: 01/07/2021 Formas de Atuação: Atividade Desenvolvida Fora do Estabelecimento Estabelecimento Fixo
Situação Cadastral: Ativo Ocorrência Fiscal: Ativa Tipo de Unidade: Unidade produtiva	

Tributário

Substituto Tributário: Não CPR: 1200 CPR-ST:	Desde: 01/07/2021 Data Início da CPR: 01/07/2021
CNAE Principal: 56.20-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas CNAE Secundários: 46.39-7/01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	Data Início do CNAE Prin.: 01/07/2021 Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021

53.20-2/02 - Serviços de entrega rápida
56.11-2/01 - Restaurantes e similares
56.11-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
56.20-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
56.20-1/03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos
56.20-1/04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar
85.50-3/01 - Administração de caixas escolares
86.60-7/00 - Atividades de apoio à gestão de saúde

Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021
Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021
Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021
Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021
Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021
Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021
Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021
Data Início do CNAE Sec.: 01/07/2021

DRT: DRT-14 - OSASCO

Posto Fiscal: PF-10 - OSASCO

Contabilista

CRC: 1SP301266/O-0
Nome: FABIO LUIZ SILVESTRE
Data Início do Contabilista no Estabelecimento: 01/07/2021
Situação Cadastral: ATIVO

CPF/CNPJ: 212.635.998-00

Endereço e Contato Preferenciais do Contabilista

Tipo: Comercial
Logradouro: AVENIDA PAULISTA
Nº: 807
CEP: 01.310-100
Município: SAO PAULO
Telefone: (11)3251-1804
e-mail: fabio@safecont.com.br
Complemento: CJ 1023
Bairro: BELA VISTA
UF: SP
Fax:

Endereço e Contato Não-Preferenciais do Contabilista

Tipo: Residencial
Logradouro: RUA SANTO AMARO
Nº: 766
CEP: 01.315-000
Município: SAO PAULO
Telefone: (11)2015-1431
e-mail: fabio@safecont.com.br
Complemento: APT0 115B
Bairro: BELA VISTA
UF: SP
Fax:

Endereço do Estabelecimento

Logradouro: RUA JOSE CIANCIARULO
Nº: 48
CEP: 06.013-040
Município: OSASCO
Referência:
Data de Início do Endereço: 01/07/2021
Complemento: ANDAR 1
Bairro: CENTRO
UF: SP

Contato do Estabelecimento

Telefone 1: (11)2231-4224
Fax:
Telefone 2:
e-mail: OPS@OPSCONTABILIDADE.COM.BR

Endereço de Correspondência

Logradouro: RUA JOSE CIANCIARULO
Nº: 48
CEP: 06.013-040
Município: OSASCO
Referência:
Complemento: ANDAR 1
Bairro: CENTRO
UF: SP



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Procuradoria da Dívida Ativa

Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo

CNPJ Base: 18.704.654

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

não constam débitos inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do Interessado(a).

Tratando-se de CRDA emitida para pessoa jurídica, a pesquisa na base de dados é feita por meio do CNPJ Base, de modo que a certidão negativa abrange todos os estabelecimentos do contribuinte, cuja raiz do CNPJ seja aquela acima informada.

Certidão nº 33355760

Folha 1 de 1

Data e hora da emissão 27/12/2021 11:25:01

(hora de Brasília)

Validade 30 (TRINTA) dias, contados da emissão.

Certidão emitida nos termos da Resolução Conjunta SF-PGE nº 2, de 9 de maio de 2013.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio

<http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br>



Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo

Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo

CNPJ / IE: 18.704.654/0001-61

Ressalvado o direito da Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo de apurar débitos de responsabilidade da pessoa jurídica acima identificada, é certificado que **não constam débitos** declarados ou apurados pendentes de inscrição na Dívida Ativa de responsabilidade do estabelecimento matriz/filial acima identificado.

Certidão nº 21080113876-99

Data e hora da emissão 11/08/2021 13:40:46

Validade 6 (seis) meses, contados da data de sua expedição.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio
www.pfe.fazenda.sp.gov.br

Voltar

Imprimir

CAIXA

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

**Certificado de Regularidade
do FGTS - CRF**

Inscrição: 18.704.654/0001-61

Razão Social: NUTRITO COMERCIAL EIRELI EPP

Endereço: R MARIA CURUPAITI 441 5 AND CJ 5001 / VILA ESTER / SAO PAULO / SP
/ 02452-001

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

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

Validade: 10/01/2022 a 08/02/2022

Certificação Número: 2022011001282994506809

Informação obtida em 18/01/2022 14:09:48

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: NUTRITO COMERCIAL LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 18.704.654/0001-61

Certidão nº: 1836020/2022

Expedição: 18/01/2022, às 14:13:26

Validade: 16/07/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **NUTRITO COMERCIAL LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **18.704.654/0001-61**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



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: NUTRITO COMERCIAL LTDA
CNPJ: 18.704.654/0001-61

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 10:04:41 do dia 06/08/2021 <hora e data de Brasília>.
Válida até 02/02/2022.

Código de controle da certidão: **02FB.37EC.A131.FF2B**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



21/01/2022

0054446606

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO
CERTIDÃO ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÕES CÍVEIS

CERTIDÃO Nº: 4606516

FOLHA: 1/1

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça.

A Diretoria de Serviço Técnico de Informações Cíveis do(a) Comarca de São Paulo - Capital, no uso de suas atribuições legais,

CERTIFICA E DÁ FÉ que, pesquisando os registros de distribuições de **PEDIDOS DE FALÊNCIA, CONCORDATAS, RECUPERAÇÕES JUDICIAIS E EXTRAJUDICIAIS**, anteriores a 20/01/2022, verificou **NADA CONSTAR** como réu/requerido/interessado em nome de: *****

NUTRITO COMERCIAL LTDA, CNPJ: 18.704.654/0001-61, conforme indicação constante do pedido de certidão.*****

Esta certidão não aponta ordinariamente os processos em que a pessoa cujo nome foi pesquisado figura como autor (a). São apontados os feitos com situação em tramitação já cadastrados no sistema informatizado referentes a todas as Comarcas/Foros Regionais e Distritais do Estado de São Paulo.

A data de informatização de cada Comarca/Foro pode ser verificada no Comunicado SPI nº 22/2019.

Esta certidão considera os feitos distribuídos na 1ª Instância, mesmo que estejam em Grau de Recurso.

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. A conferência dos dados pessoais fornecidos pelo pesquisado é de responsabilidade exclusiva do destinatário da certidão.

A certidão em nome de pessoa jurídica considera os processos referentes à matriz e às filiais e poderá apontar feitos de homônimos não qualificados com tipos empresariais diferentes do nome indicado na certidão (EIRELI, S/C, S/S, EPP, ME, MEI, LTDA).

Esta certidão só tem validade mediante assinatura digital.

Esta certidão é sem custas.

São Paulo, 21 de janeiro de 2022.

PEDIDO Nº:

0054446606





TJDFT

Poder Judiciário da União

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO DISTRITO FEDERAL E DOS TERRITÓRIOS

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DISTRIBUIÇÃO (AÇÕES DE FALÊNCIAS E RECUPERAÇÕES JUDICIAIS)
1ª e 2ª Instâncias**

CERTIFICAMOS que, após consulta aos registros eletrônicos de distribuição de ações de falências e recuperações judiciais disponíveis até 18/01/2022, **NADA CONSTA** contra o nome por extenso e CPF/CNPJ de:

NUTRITO COMERCIAL LTDA

18.704.654/0001-61

OBSERVAÇÕES:

- a) Os dados de identificação são de responsabilidade do solicitante da certidão, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e pelo destinatário.
- b) A certidão será emitida de acordo com as informações inseridas no banco de dados. Em caso de exibição de processos com dados desatualizados, o interessado deverá requerer a atualização junto ao juízo ou órgão julgador.
- c) A certidão será negativa quando não for possível a individualização dos processos por carência de dados do Poder Judiciário. (artigo 8º, § 2º da Resolução 121/CNJ).
- d) A certidão cível contempla ações cíveis, execuções fiscais, execuções e insolvências civis, falências, recuperações judiciais, recuperações extrajudiciais, inventários, interdições, tutelas e curatelas. A certidão criminal compreende os processos criminais, os processos criminais militares e as execuções penais. Demais informações sobre o conteúdo das certidões, consultar em www.tjdft.jus.br, no menu Serviços, Certidões, Certidão Nada Consta, Tipos de Certidão.
- e) A certidão cível atende ao disposto no inciso II do artigo 31 da Lei 8.666/1993.
- f) Medida prevista no artigo 26 do Código Penal, sentença não transitada em julgado.

A autenticidade deverá ser confirmada no site do TJDFT (www.tjdft.jus.br), no menu Serviços, Certidões, Certidão Nada Consta, Validar Certidão - autenticar, informando-se o número do selo digital de segurança impresso.

Emitida gratuitamente pela internet em: 18/01/2022

Selo digital de segurança: **2022.CTD.N7U3.QVQZ.6M7P.8AQW.CGKH**

*** VÁLIDA POR 30 (TRINTA) DIAS ***

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade: NUTRITO COMERCIAL LTDA
 Período da Escrituração: 01/01/2020 a 31/12/2020 CNPJ: 18.704.654/0001-61
 Número de Ordem do Livro: 4

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	NUTRITO COMERCIAL LTDA
NIRE	35230791815
CNPJ	18.704.654/0001-61
Número de Ordem	4
Natureza do Livro	Livro Diário Geral
Município	SAO PAULO
Data do arquivamento dos atos constitutivos	19/02/2018
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2020
Quantidade total de linhas do arquivo digital	37479

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	NUTRITO COMERCIAL LTDA
Natureza do Livro	Livro Diário Geral
Número de ordem	4
Quantidade total de linhas do arquivo digital	37479
Data de início	01/01/2020
Data de término	31/12/2020

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.5F.C0.AC.A7.C0.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A-7, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – Sped

Versão: 8.0.3

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO		
NIRE 35230791815	CNPJ 18.704.654/0001-61	
NOME EMPRESARIAL NUTRITO COMERCIAL LTDA		

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO	
FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2020 a 31/12/2020
NATUREZA DO LIVRO Livro Diário Geral	NÚMERO DO LIVRO 4
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.5F.C0.AC.A7.C0.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTE CERTIFICADOS DIGITAIS:					
QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Contabilista	21263599800	FABIO LUIZ SILVESTRE:2126359980	148077079377470852 167058934412435407 061	06/08/2020 a 06/08/2021	Não
Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)	21268490000181	SAFECONT CONSULTORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA:21268490000181	459331708222321349 555829010192457333 7	07/01/2021 a 07/01/2022	Sim

NÚMERO DO RECIBO:

DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.5F.C0.AC.A7.C
0.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A-7

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO
em 25/03/2021 às 19:18:40

0D.80.DB.A3.20.7B.9B.F8
FF.3F.36.B9.F8.EE.AA.54

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

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

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: NUTRITO COMERCIAL LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2020 a 31/12/2020

CNPJ: 18.704.654/0001-61

Número de Ordem do Livro: 4

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2020 a 31 de Março de 2020

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R\$ 4.099.002,57	R\$ 4.398.148,41
CIRCULANTE		R\$ 3.831.358,50	R\$ 4.131.167,07
DESPONIBILIDADE		R\$ 816.331,43	R\$ 817.182,36
Reservadas		R\$ 598.774,24	R\$ 600.410,51
Caixa		R\$ 594.184,00	R\$ 594.184,00
CAIXA - HEM/HELEN		R\$ 2.847,45	R\$ 2.276,53
CAIXA - HPS		R\$ 448,57	R\$ 448,57
CAIXA - ESCRITORIO		R\$ 104,00	R\$ 104,14
CAIXA - CARLOS		R\$ 1,11	R\$ 1,11
CAIXA - LUZ MARIO		R\$ 0,22	R\$ 0,01,50
CAIXA - MARCOS		R\$ 770,51	R\$ 770,51
CAIXA - ADGI - HENRI		R\$ 518,38	R\$ 518,04
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R\$ 12.207,40	R\$ 113.487,80
Banco Itaú		R\$ 12.206,40	R\$ 113.370,39
Banco Santander		R\$ 0,00	R\$ 100,00
Banco Bradesco		R\$ 1,00	R\$ 2,89
APLICAÇÕES DE TÍTULOS E VALORES MOBILIÁRIOS		R\$ 205.276,79	R\$ 203.294,25
Aplicação Financeira - Bradesco		R\$ 2.529,20	R\$ 0,00
Aplicação Financeira - Itaú 2		R\$ 202.844,00	R\$ 200.170,41
BANCOBRASDECO S.A. (HAPERFUNDO)		R\$ 108,58	R\$ 107,84
ESTOQUES		R\$ 63.050,74	R\$ 0,00
COMPRÓS EM ESTOQUE		R\$ 63.050,74	R\$ 0,00
Impostos (Gerais Diversos)		R\$ 63.050,74	R\$ 0,00
CRÉDITOS		R\$ 2.901.856,38	R\$ 2.988.683,53
Adiantamentos		R\$ 1.874,84	R\$ 0,00
Adiantamento de Férias		R\$ 1.874,84	R\$ 0,00
CNTAS A RECEBER		R\$ 2.949.823,51	R\$ 2.988.683,54
Clientes		R\$ 2.949.823,51	R\$ 2.988.683,54
REPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECEBER		R\$ 458,23	R\$ 373,26
RRF - Aplicação Financeira		R\$ 0,00	R\$ 373,26
LISS e Recuperação		R\$ 458,23	R\$ 0,00
OUTROS CRÉDITOS		R\$ 0,00	R\$ 234.635,19
ANTECIPAÇÃO DE LUCRO		R\$ 0,00	R\$ 234.635,19
ANTECIPAÇÕES SÓCIO - CARLOS ALEXANDRE		R\$ 0,00	R\$ 138.450,19
ANTECIPAÇÕES SÓCIO - MARIO LUIZ		R\$ 0,00	R\$ 69.520,00
REALIZAVEL A LONGO PRAZO		R\$ 140.853,73	R\$ 144.410,84
Depósitos Judiciais		R\$ 34.626,26	R\$ 34.626,26
Depósitos Judiciais		R\$ 34.626,26	R\$ 34.626,26
Cotas Contas		R\$ 106.328,49	R\$ 102.403,38
Concordias		R\$ 100.328,49	R\$ 100.433,38
INDEVIDIZADO		R\$ 125.301,27	R\$ 119.419,70
Bens móveis		R\$ 353.779,72	R\$ 367.779,72
Equipos, Máquinas e Instal.		R\$ 45.088,13	R\$ 48.038,12
Veículo		R\$ 173.400,00	R\$ 173.400,00
Equipe de Informática		R\$ 40.991,71	R\$ 61.621,71
Móveis, Utensílios e Instal. Comercial		R\$ 84.208,68	R\$ 84.208,68
(+) Dep. Amort. e Dúvidas de Exercício		R\$ (230.478,45)	R\$ (248.290,00)
(-) Depreciação, Máquinas e Instal.		R\$ (8.473,39)	R\$ (9.677,61)
(-) Depreciação		R\$ (143.038,14)	R\$ (154.472,64)
(-) Exaustão de Informática		R\$ (20.457,28)	R\$ (23.546,88)
(-) Máquinas, Utensílios		R\$ (54.507,84)	R\$ (60.672,82)
INTANGÍVEL		R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00
Intangível		R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00
Software		R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00
PASSIVO		R\$ 4.099.002,57	R\$ 4.398.148,41
CIRCULANTE		R\$ 3.969.883,78	R\$ 4.171.747,84
OBRIGAÇÕES DE CURTO PRAZO		R\$ 306.833,78	R\$ 617.747,84
FORNecedores		R\$ 282.972,85	R\$ 224.842,38
Fornecedores		R\$ 282.972,85	R\$ 224.842,38
EMPREGADOS		R\$ 60.060,50	R\$ 60.060,50
Empregados Bradesco		R\$ 37.572,50	R\$ 37.872,50
LIÇDO - COFPE - FINANCIAMENTO		R\$ 42.496,08	R\$ 42.496,08
OBRIGAÇÕES SOCIAIS E TRABALHISTAS		R\$ 157.860,44	R\$ 231.614,56
Trabalho e Pagar		R\$ 0,00	R\$ 78.443,23
FGTS a Receber		R\$ 37.861,39	R\$ 34.825,88
FGTS a Receber		R\$ 11.438,68	R\$ 7.751,86
Contribuições Sindicais a receber		R\$ 0,00	R\$ 2.786,31
RRF - TOPAG - 0361		R\$ 1.710,80	R\$ 849,00
CONTRB. CONFEDERATIVA A RECEBER		R\$ 21,23	R\$ 0,00
CONTRB. ASSISTENCIAL A RECEBER		R\$ 604,68	R\$ 0,00
MENSALIDADE SINDICAL A RECEBER		R\$ 500,40	R\$ 0,00
Prov. de Férias e Encargos		R\$ 105.650,25	R\$ 105.650,25
REPOSTOS, TAXAS E CONTRB. A RECEBER		R\$ 78.241,91	R\$ 81.322,01
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECEBER		R\$ 14.783,93	R\$ 18.870,81
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECEBER		R\$ 80,14	R\$ 0,00
ES - Tributos Municipais a Receber		R\$ 3.023,89	R\$ 3.233,82
FGTS a Receber		R\$ 14.278,55	R\$ 14.834,61
COFINS a Receber		R\$ 0,00	R\$ 28,85
Contribuições Recibidas (PCC) a receber		R\$ 17.534,43	R\$ 15.812,27
Provisão Contr. Social no Lucro Líquido		R\$ 26.471,17	R\$ 22.985,99
Provisão para o Imposto de Renda		R\$ 0,00	R\$ 89,00
LISS Retido a receber		R\$ 0,00	R\$ 1.523,71
Provisão de Imposto de Renda		R\$ 0,00	R\$ 7.432,81
Conta Corrente Soco		R\$ 168.208,52	R\$ 232.258,14
Outras Provisões		R\$ 48.153,27	R\$ 48.678,00
Provisão Simples Nacional		R\$ 48.153,27	R\$ 48.678,00
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R\$ 3.285.757,09	R\$ 3.499.264,02
CAPITAL REALIZADO		R\$ 2.000.000,00	R\$ 2.000.000,00
Capital Subst. de Danificados e Res. País		R\$ 2.000.000,00	R\$ 2.000.000,00
Capital Social		R\$ 2.000.000,00	R\$ 2.000.000,00
(-) Capital e Impo de Dom. e Res no País		R\$ 0,00	R\$ 34.000,00
(-) Capital e Integritar - Socos		R\$ 0,00	R\$ 34.000,00
RESERVAS		R\$ 1.285.757,09	R\$ 1.495.264,02
RESERVA		R\$ 1.285.757,09	R\$ 1.495.264,02
Reserva para Imposto de Renda		R\$ 1.285.757,09	R\$ 1.285.757,09
Resultado do Exercício		R\$ 0,00	R\$ 243.106,88

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 00.1A.1D.73.CC.67.E2.5F.CO.AC.A7.CO.69.6E.AB.E8.0E.40.A9.3A-7, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 6.0.1 do Visualizador

Página 1 de 1

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: NUTRITO COMERCIAL LTDA
 Período da Escrituração: 01/01/2020 a 31/12/2020 CNPJ: 18.704.654/0001-61
 Número da Ordem do Livro: 4
 Período Selecionado: 01 de Abril de 2020 a 30 de Junho de 2020

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		RS 4.134.534,00	RS 4.134.534,00
CIRCULANTE		RS 4.131.117,07	RS 3.863.894,71
DISPONIBILIDADES		RS 817.162,38	RS 109.948,63
Numerários		RS 800.410,21	RS 3.830,38
Caixa		RS 904.184,90	RS 0,00
(-) CAIXA - IMU - HELEN		RS (2.278,35)	RS (4.278,35)
CAIXA - NPS		RS 448,57	RS 0,00
CAIXA - ESCRITORIO		RS 193,14	RS 0,00
CAIXA - CARLOS		RS 1,11	RS 0,00
CAIXA - LUIZ MARCO		RS 7.861,50	RS 7.861,50
CAIXA - MARCOS		RS 779,51	RS 779,51
CAIXA - MDCI - HIBIKI		RS 118,04	RS (825,33)
BANCOS CONTA MOVIMENTO		RS 113.487,00	RS 4.427,14
Banco Itaú		RS 113.370,50	RS 4.400,18
Banco Santander		RS 100,00	RS 100,00
(-) Banco Bradesco		RS (2,98)	RS (73,02)
APLICAÇÕES TÍTULOS E VALORES MOBILIÁRIOS		RS 203.284,29	RS 101.650,13
Aplicação Financeira - Itaú 2		RS 203.178,41	RS 101.572,17
BANCO BRADESCO S.A. (APERFUJDO)		RS 107,84	RS 107,98
CRÉDITOS		RS 2.988.989,53	RS 2.930.238,89
Adiantamentos		RS 0,00	RS 5.532,00
Adiantamento de Férias		RS 0,00	RS 5.532,00
CONTAS A RECEBER		RS 2.988.598,24	RS 2.933.112,27
Clientes		RS 2.988.598,24	RS 2.933.112,27
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECUPERAR		RS 373,29	RS 594,53
IRRF - Aplicação Financeira		RS 373,29	RS 594,53
OUTROS CRÉDITOS		RS 224.985,18	RS 81.839,20
ANTECIPAÇÃO DE LUCRO		RS 224.985,18	RS 81.839,20
ANTECIPAÇÕES SÓCIO - CARLOS ALEXANDRE		RS 158.485,18	RS 547.009,20
ANTECIPAÇÕES SÓCIO - MARIO LUIZ		RS 66.500,00	RS 269.500,00
NÃO CIRCULANTE		RS 285.029,34	RS 248.730,29
REALIZÁVEL A LONGO PRAZO		RS 144.119,84	RS 144.119,84
Depósitos judiciais		RS 34.628,20	RS 34.628,20
Depósitos judiciais		RS 34.628,20	RS 34.628,20
Outras Cortes		RS 109.493,38	RS 109.493,38
Concordos		RS 109.493,38	RS 109.493,38
MOBILIZADO		RS 119.519,70	RS 103.220,84
Bens móveis		RS 367.779,72	RS 360.340,28
Equipos, Máquinas e Instalt.		RS 48.088,13	RS 48.088,13
Veículos		RS 173.480,00	RS 173.480,00
Equipos de Informática		RS 81.991,71	RS 63.552,28
Móveis, Utensílios e Instalt. Comerciais		RS 54.200,88	RS 34.200,88
(-) Dep. Amortiz. e Outras de Exaustão		RS (248.260,02)	RS (229.119,02)
(-) (-)Equipos, Máquinas e Instalt.		RS (9.677,61)	RS (10.879,83)
(-) (-)Veículos		RS (154.412,84)	RS (123.787,14)
(-) (-)Equipos de Informática		RS (23.558,88)	RS (20.734,51)
(-) (-)Móveis, Utensílios		RS (80.812,89)	RS (72.718,14)
INTANGÍVEL		RS 1.330,00	RS 1.330,00
Intangível		RS 1.330,00	RS 1.330,00
Software		RS 1.330,00	RS 1.330,00
PASSIVO		RS 4.134.534,99	RS 4.134.534,99
CIRCULANTE		RS 617.747,54	RS 630.052,89
OBRIGAÇÕES DE CURTO PRAZO		RS 617.747,54	RS 630.052,89
FORNECEDORES		RS 224.542,38	RS 148.242,13
Fornecedores		RS 224.542,38	RS 148.242,13
ADIANTAMENTOS		RS 0,00	RS 13.500,00
Adiantamento de Clientes		RS 0,00	RS 13.500,00
EMPRESTIMOS		RS 80.068,58	RS 80.068,58
Emprestimos Bradesco		RS 37.572,50	RS 37.572,50
INECO CORPE - FINANCIAMENTO		RS 42.496,08	RS 42.496,08
OBRIGAÇÕES SOCIAIS E TRABALHISTAS		RS 231.614,59	RS 302.946,45
Salários a Pagar		RS 79.443,23	RS 0,00
INSS a Recolher		RS 24.068,98	RS 51.600,22
FGTS a Recolher		RS 7.741,80	RS 0,00
Contribuições Sindicais a recolher		RS 2.708,31	RS 1.249,83
IRRF a FOPAG - 0561		RS 949,00	RS 1.379,01
Prov de Férias e Encargos		RS 103.088,23	RS 183.403,12
Prov de 13º Salário e Encargos		RS 0,00	RS 80.308,70
IMPOSTOS, TAXAS E CONTRIB. A RECOLHER		RS 81.522,01	RS 87.303,72
ICMS e Contribuições a Recolher		RS 15.870,89	RS 18.268,00
ISB - Tributos Municipais a Recolher		RS 0,00	RS 136,82
PIS a Recolher		RS 3.235,85	RS 3.678,47
COFINS a Recolher		RS 14.934,88	RS 18.977,50
Contribuições Federais (PCC) a recolher		RS 28,85	RS 24,84
Prov. p/á Contr. Social sob Lucro Líquido		RS 15.812,27	RS 18.528,91
Provisão para o Imposto de Renda		RS 22.985,99	RS 24.658,61
INSS Retido a recolher		RS 0,00	RS 0,00
Pis Diferido		RS 1.522,78	RS 1.234,58
Cofins Diferido		RS 7.032,89	RS 8.608,03
NÃO CIRCULANTE		RS 279.134,85	RS 45.563,31
OBRIGAÇÕES A LONGO PRAZO		RS 279.134,85	RS 45.563,31
Créd. de Passivos Líg.(Fiscais/Judiciais)		RS 232.256,16	RS 0,00
Conta Corrente Botic		RS 232.256,16	RS 0,00
Outras Provisões		RS 48.878,69	RS 45.563,31
Parcelamento Simples Nacional		RS 48.878,69	RS 45.563,31
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		RS 3.496.284,02	RS 3.458.879,80
CAPITAL REALIZADO		RS 2.034.000,00	RS 2.000.000,00
Capital Subs. de Domiciliados e Res Pala		RS 2.000.000,00	RS 2.000.000,00
Capital Social		RS 2.000.000,00	RS 2.000.000,00
(-) Capital e Integ. de Dom. e Res no Pala		RS 34.000,00	RS 0,00
(-) Capital e Integrazar - Sociais		RS 34.000,00	RS 0,00
RESERVAS		RS 1.465.284,02	RS 1.458.879,80
RESERVAS		RS 1.465.284,02	RS 1.458.879,80
Lucros Acum. sob Baldo e Disp. Assembleia		RS 1.221.707,38	RS 1.221.707,38
Resultado do Exercício		RS 243.556,60	RS 237.171,44

Este documento é parte integrante da documentação que comprovou os dados aqui apresentados e deve ser acompanhado pelo recibo de número DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.SF.CO.AC.A7.CO.69.6E.A8.EB.0E.4D.A9.3A-7, nos termos do Decreto nº 6.883/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema F-060 de Escrituração Digital - Sped



BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: NUTRITO COMERCIAL LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2022 a 31/12/2020

NPJ: 18.704.654/0001-61

Número de Ordem do Livro: 4

Período Selecionado: 01 de Junho de 2020 a 30 de Setembro de 2020

Main balance sheet table with columns: Descrição, Nota, Saldo Inicial, Saldo Final. Rows include ATIVO, CIRCULANTE, DISPONIBILIDADES, etc.

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: NUTRITO COMERCIAL LTDA
 Período da Escrituração: 01/01/2020 a 31/12/2020 CNPJ: 18.714.654/0001-81
 Número de Ordem do Livro: 4
 Período Selecionado: 01 de Outubro de 2020 a 31 de Dezembro de 2020

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R\$ 4.703.137,56	R\$ 4.763.948,20
CIRCULANTE		R\$ 4.458.778,28	R\$ 4.570.747,20
DISPONIBILIDADES		R\$ 458.578,98	R\$ 252.147,42
Numerários		R\$ 12.389,89	R\$ 3.833,98
Caixa		R\$ 12.503,01	R\$ 0,00
(-) CAIXA - HMU - HELEN		R\$ (8,44), 13	R\$ 951,80
CAIXA - ESCRITORIO		R\$ 3,00	R\$ 0,30
CAIXA - LUIZ MARIO		R\$ 7.961,50	R\$ 0,00
CAIXA - MARCOS		R\$ 625,84	R\$ 824,88
CAIXA - MOGI - HIMKI		R\$ 723,87	R\$ 2.056,91
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R\$ 204.822,47	R\$ 213.316,94
Banco Itaú		R\$ 204.822,47	R\$ 213.215,94
Banco Santander		R\$ 100,00	R\$ 100,00
Banco Bradesco		R\$ 4,00	R\$ 0,00
APLICAÇÕES TÍTULOS E VALORES MOBILIÁRIOS		R\$ 241.252,62	R\$ 34.997,50
Aplicação Financeira - Bradesco		R\$ 6.529,33	R\$ 0,00
Aplicação Financeira - Itau 2		R\$ 234.526,26	R\$ 34.898,41
BANCO BRADESCO S.A. (HIPERFLUIDO)		R\$ 103,03	R\$ 106,09
CRÉDITOS		R\$ 2.876.023,80	R\$ 2.899.730,34
Adiantamentos		R\$ 4.428,77	R\$ 18.522,23
Adiantamento de Férias		R\$ 4.428,77	R\$ 17.863,91
Adiantamento de 13 salário		R\$ 3,00	R\$ 626,32
CONTAS A RECEBER		R\$ 2.871.802,03	R\$ 2.881.208,11
Clientes		R\$ 2.871.802,03	R\$ 2.881.208,11
OUTROS CRÉDITOS		R\$ 1.125.171,50	R\$ 1.418.869,44
ANTECIPAÇÃO DE LUCRO		R\$ 1.125.171,50	R\$ 1.418.869,44
ANTECIPAÇÕES SÓCIO - CARLOS ALEXANDRE		R\$ 898.671,50	R\$ 877.858,44
ANTECIPAÇÕES SÓCIO - MARIO LUIZ		R\$ 428.500,00	R\$ 541.200,00
NÃO CIRCULANTE		R\$ 243.381,27	R\$ 193.199,00
REALIZÁVEL A LONGO PRAZO		R\$ 158.870,23	R\$ 124.307,58
Depósitos Judiciais		R\$ 44.667,06	R\$ 44.687,06
Depósitos Judiciais		R\$ 44.667,06	R\$ 44.687,06
Outras Contas		R\$ 111.923,17	R\$ 79.820,50
Conceitos		R\$ 111.923,17	R\$ 79.820,50
IMOBILIZADO		R\$ 85.311,04	R\$ 67.501,44
Bens móveis		R\$ 369.340,28	R\$ 369.340,28
Equipos, Máquinas e Instals.		R\$ 48.046,13	R\$ 48.068,13
Veículos		R\$ 173.490,00	R\$ 173.490,00
Equipos de Informática		R\$ 63.512,25	R\$ 63.552,25
Móveis, Utensílios e Instals. Comerciais		R\$ 84.279,88	R\$ 84.209,88
(-) Depreciação - Amortização Outras de Exatidão		R\$ (283.979,22)	R\$ (301.838,82)
(-) Equipos, Máquinas e Instals.		R\$ (12.088,05)	R\$ (13.284,27)
(-) Veículos		R\$ (177.161,64)	R\$ (188.538,14)
(-) Equipos de Informática		R\$ (29.912,14)	R\$ (33.086,77)
(-) Móveis, Utensílios		R\$ (64.823,36)	R\$ (68.826,84)
INTANGÍVEL		R\$ 1.340,00	R\$ 1.390,00
Intangível		R\$ 1.340,00	R\$ 1.390,00
Softwares		R\$ 1.340,00	R\$ 1.390,00
PASSIVO		R\$ 4.703.137,56	R\$ 4.763.948,20
CIRCULANTE		R\$ 689.579,26	R\$ 450.552,17
OBRIGAÇÕES DE CURTO PRAZO		R\$ 689.579,26	R\$ 450.552,17
FORNECEDORES		R\$ 84.371,17	R\$ 78.060,80
Fornecedores		R\$ 84.371,17	R\$ 78.060,80
ADIANTAMENTOS		R\$ 27.100,00	R\$ 0,00
Adiantamentos de Clientes		R\$ 27.100,00	R\$ 0,00
EMPRESTIMOS		R\$ 80.068,58	R\$ 80.163,58
Empréstimos Bradesco		R\$ 37.572,50	R\$ 37.867,50
INECO COFPE - FINANCIAMENTO		R\$ 42.496,08	R\$ 42.496,08
OBRIGAÇÕES SOCIAIS E TRABALHISTAS		R\$ 377.226,53	R\$ 189.887,38
(-) Rescisões a Pagar		R\$ (1,57), 42	R\$ 0,00
INSS a Recolher		R\$ 48.538,37	R\$ 94.178,78
FGTS a Recolher		R\$ 0,00	R\$ 14.495,81
IRRF a FOPAG - 0561		R\$ 2.031,91	R\$ 1.924,52
Prov de Férias e Encargos		R\$ 209.787,04	R\$ 119.288,47
Prov de 13º Salário e Encargos		R\$ 120.628,83	R\$ 0,00
IMPOSTOS, TAXAS E CONTRIB. A RECOLHER		R\$ 120.829,98	R\$ 107.440,41
ICMS e Contribuições a Recolher		R\$ 25.215,83	R\$ 25.993,74
ISS - Tributos Municipais a Recolher		R\$ 24,10	R\$ 480,24
IRRF a Recolher		R\$ 0,00	R\$ 12,80
PIS a Recolher		R\$ 4.678,49	R\$ 4.216,83
COFINS a Recolher		R\$ 21.590,05	R\$ 19.482,29
Contribuições Relatadas (PCC) a recolher		R\$ 0,00	R\$ 64,80
Prov p/ls Contr.Sociais p/ Lucro Líquido		R\$ 25.333,71	R\$ 19.921,33
Provisão para o Imposto de Renda		R\$ 40.220,86	R\$ 31.689,56
Pis Deférito		R\$ 849,44	R\$ 466,38
Cofins Deférito		R\$ 2.897,48	R\$ 2.152,38
NÃO-CIRCULANTE		R\$ 44.031,40	R\$ 42.482,89
OBRIGAÇÕES A LONGO PRAZO		R\$ 44.031,40	R\$ 42.482,89
Outras Provisões		R\$ 44.031,40	R\$ 42.482,89
Parcelamento Simples Nacional		R\$ 44.031,40	R\$ 42.482,89
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R\$ 3.969.226,89	R\$ 4.270.931,34
CAPITAL REALIZADO		R\$ 2.000.000,00	R\$ 2.000.000,00
Capital Subs. de Domícilados e Res.Pais		R\$ 2.000.000,00	R\$ 2.000.000,00
Capital Social		R\$ 2.000.000,00	R\$ 2.000.000,00
RESERVAS		R\$ 1.969.226,89	R\$ 2.270.931,34
RESERVAS		R\$ 1.969.226,89	R\$ 2.270.931,34
Lucros Acumulou Saldo é Disp.Assembleia		R\$ 1.221.707,38	R\$ 1.221.707,38
Resultado do Exercício		R\$ 747.519,51	R\$ 1.049.223,96

Este documento é parte integrante do escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.SF.CO.AC.A7.CO.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A-7, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 8.0.3 do Visualizador

Página 1 de 1

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: NUTRITO COMERCIAL LTDA
 Período da Escrituração: 01/01/2020 a 31/12/2020 CNPJ: 18.704.654/0001-61
 Número de Ordem do Livro: 4
 Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2020 a 31 de Março de 2020

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITAS OPERACIONAIS		R\$ 0,00	R\$ 1.390.926,10
RECEITA BRUTA		R\$ 0,00	R\$ 1.500.678,76
Rec. Revenda de Merc.no Mercado Interno		R\$ 0,00	R\$ 1.500.678,76
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R\$ 0,00	R\$ (109.752,66)
(-) ICMS		R\$ 0,00	R\$ (48.038,01)
(-) Cofins		R\$ 0,00	R\$ (50.724,37)
(-) PIS/Pasep		R\$ 0,00	R\$ (10.990,28)
(-) DESPESAS		R\$ 0,00	R\$ (596.357,87)
(-) DESPESAS COM PESSOAL		R\$ 0,00	R\$ (445.458,50)
(-) Despesas com salários e Ordenados		R\$ 0,00	R\$ (305.922,69)
(-) Despesas Com Vale Transporte		R\$ 0,00	R\$ (3.021,05)
Despesas Com Vale Refeição		R\$ 0,00	R\$ 91,60
Despesas Com Cesta Basica		R\$ 0,00	R\$ 984,00
(-) Encargos Sociais - INSS		R\$ 0,00	R\$ (89.029,05)
(-) Encargos Sociais - FGTS		R\$ 0,00	R\$ (26.592,26)
(-) Prov de Férias e Encargos (Despesas)		R\$ 0,00	R\$ (21.969,05)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ 0,00	R\$ (111.667,54)
(-) Aluguéis/ Condomínio/ IPTU		R\$ 0,00	R\$ (5.906,70)
(-) Desp.c/ Manutenção Geral /Maq/ Veiculos		R\$ 0,00	R\$ (1.926,94)
(-) Desp. com Agua / Luz / gas		R\$ 0,00	R\$ (185,00)
(-) Multas		R\$ 0,00	R\$ (646,90)
(-) Despesas com Telefonla / Internet		R\$ 0,00	R\$ (922,32)
(-) Desp. Comb. / Pedagogios / Estacionamento		R\$ 0,00	R\$ (7.596,98)
(-) Despesas Com Material de Escritorio		R\$ 0,00	R\$ (1.194,16)
(-) Despesas com Seguros		R\$ 0,00	R\$ (13.794,82)
(-) Despesas com TI / Software		R\$ 0,00	R\$ (585,00)
(-) Serviços Contabeis		R\$ 0,00	R\$ (9.639,00)
(-) Serviços de Terceiros		R\$ 0,00	R\$ (11.998,54)
(-) Desp.c/ Lanches e Refeições		R\$ 0,00	R\$ (10.084,16)
(-) Associações e Classes		R\$ 0,00	R\$ (23,00)
(-) Impostos e taxas		R\$ 0,00	R\$ (2.037,48)
(-) Viagens e Estadias		R\$ 0,00	R\$ (15.969,01)
(-) Correios e Malotes		R\$ 0,00	R\$ (1.243,55)
(-) Despesas Cartorarias		R\$ 0,00	R\$ (1.013,46)
(-) Despesas com Táxi/Uber/motoboy		R\$ 0,00	R\$ (345,60)
(-) Copa e Cozinha		R\$ 0,00	R\$ (1.402,19)
(-) Material de Uso e Consumo		R\$ 0,00	R\$ (835,48)
(-) Locação		R\$ 0,00	R\$ (1.041,58)
(-) Honorarios Advocaticios		R\$ 0,00	R\$ (5.092,40)
(-) Despesas c/ Motoboy		R\$ 0,00	R\$ (401,70)
(-) Desp. Depreciação		R\$ 0,00	R\$ (17.781,57)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ 0,00	R\$ (1.362,45)
(-) Multas/Juros de Mora		R\$ 0,00	R\$ (26,65)
(-) Tarifas Bancarias		R\$ 0,00	R\$ (1.029,68)
(-) IOF		R\$ 0,00	R\$ (21,22)
(-) Juros/Multa s/ impostos		R\$ 0,00	R\$ (284,90)
Outras Receitas e Despesas		R\$ 0,00	R\$ 928,88
(+) Receitas Financeiras		R\$ 0,00	R\$ 928,88
(-) PROV.P/CSLL E IRPJ (ATIVIDADES EM GERAL)		R\$ 0,00	R\$ (38.798,26)
(-) (-) Contribuição Social s/ Lucro Líquido		R\$ 0,00	R\$ (15.812,27)
(-) (-) Prov.p/ Imposto de Renda - PJ		R\$ 0,00	R\$ (22.985,99)
(-) CUSTOS		R\$ 0,00	R\$ (551.011,57)
(-) CUSTO DAS MERCADORIAS RE VENDIDAS		R\$ 0,00	R\$ (551.011,57)
(-) (+) Compras de Mercadorias		R\$ 0,00	R\$ (551.731,57)
(-) Devoluções de Compras		R\$ 0,00	R\$ 720,00
= Lucro		R\$ 0,00	R\$ 243.556,66

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.5F.C0.AC.A7.C0.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A-7, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



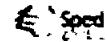
Entidade: **NUTRITO COMERCIAL LTDA**
 Período da Escrituração: **01/01/2020 a 31/12/2020** CNPJ: **18.704.654/0001-61**
 Número de Ordem do Livro: **4**
 Período Selecionado: **01 de Abril de 2020 a 30 de Junho de 2020**

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITAS OPERACIONAIS		R\$ 1.390.926,10	R\$ 1.385.001,01
RECEITA BRUTA		R\$ 1.500.878,76	R\$ 1.486.865,89
Rec. Revenda de Merc.no Mercado Interno		R\$ 1.500.878,76	R\$ 1.486.865,89
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R\$ (109.752,66)	R\$ (101.864,88)
(-) (-) ICMS		R\$ (48.038,01)	R\$ (47.594,28)
(-) (-) Cofins		R\$ (50.724,37)	R\$ (44.605,97)
(-) (-) PIS/Pasep		R\$ (10.990,28)	R\$ (9.664,83)
(-) DESPESAS		R\$ (596.357,87)	R\$ (960.668,99)
(-) DESPESAS COM PESSOAL		R\$ (445.458,50)	R\$ (702.494,21)
(-) Despesas com salários e Ordenados		R\$ (305.922,69)	R\$ (359.615,74)
(-) Despesas Com Vale Transporte		R\$ (3.021,05)	R\$ (37.223,75)
(-) Despesas Com Vale Refeição		R\$ 91,60	R\$ (12.817,92)
Despesas Com Cesta Basica		R\$ 984,00	R\$ 1.454,00
(-) Encargos Sociais - INSS		R\$ (89.029,05)	R\$ (108.337,54)
(-) Encargos Sociais - FGTS		R\$ (26.592,26)	R\$ (29.967,32)
(-) PCMSO		R\$ 0,00	R\$ (1.223,00)
(-) Prov de Férias e Encargos (Despesas)		R\$ (21.969,05)	R\$ (74.232,61)
(-) Prov de 13º Sal e Encargos (Despesas)		R\$ 0,00	R\$ (80.530,33)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ (111.667,54)	R\$ (216.081,72)
(-) Aluguéis/ Condomínio/ IPTU		R\$ (5.906,70)	R\$ (13.059,91)
(-) Desp.c/ Manutenção Geral /Maq/ Veiculos		R\$ (1.826,94)	R\$ (2.472,82)
(-) Desp. com Agua / Luz / gas		R\$ (185,00)	R\$ (1.059,72)
Multas		R\$ (646,90)	R\$ 0,00
(-) Despesas com Telefonia / Internet		R\$ (822,32)	R\$ (877,85)
(-) Desp. Comb. / Pedágios / Estacionamento		R\$ (7.596,98)	R\$ (16.078,42)
(-) Despesas Com Material de Escritorio		R\$ (1.194,16)	R\$ (182,00)
(-) Despesas com Seguros		R\$ (13.794,82)	R\$ (10.837,91)
(-) Despesas com TI / Software		R\$ (585,00)	R\$ (585,00)
(-) Serviços Contabeis		R\$ (9.639,00)	R\$ (14.033,00)
(-) Serviços de Terceiros		R\$ (11.998,54)	R\$ (76.848,34)
Desp.c/ Lanches e Refeições		R\$ (10.084,16)	R\$ 0,00
(-) Associações e Classes		R\$ (23,00)	R\$ (154,41)
(-) Impostos e taxas		R\$ (2.037,48)	R\$ (318,06)
Viagens e Estadias		R\$ (15.868,01)	R\$ 0,00
Correios e Malotes		R\$ (1.243,55)	R\$ 0,00
Despesas Cartorarias		R\$ (1.013,46)	R\$ 0,00
Despesas com Táxi/Uber/motoboy		R\$ (345,60)	R\$ 0,00
(-) Copa e Cozinha		R\$ (1.402,19)	R\$ (24,80)
(-) Material de Uso e Consumo		R\$ (835,48)	R\$ (51.995,77)
(-) Copias e Impressos		R\$ 0,00	R\$ (172,39)
(-) Locação		R\$ (1.041,58)	R\$ (9.220,18)
Honorarios Advocaticios		R\$ (5.092,40)	R\$ 0,00
(-) Despesas c/ Motoboy		R\$ (401,70)	R\$ (271,74)
(-) Desp. Depreciação		R\$ (17.781,57)	R\$ (17.859,60)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (1.362,45)	R\$ (1.444,82)
Multas/Juros de Mora		R\$ (26,65)	R\$ 0,00
(-) Tarifas Bancarias		R\$ (1.029,88)	R\$ (1.174,95)
(-) IOF		R\$ (21,22)	R\$ (0,05)
(-) Juros/Multa s/ impostos		R\$ (284,90)	R\$ (269,82)
Outras Receitas e Despesas		R\$ 928,88	R\$ 617,28
(+) Receitas Financeiras		R\$ 928,88	R\$ 617,28
(-) PROV.PICSLI E IRPJ (ATIVIDADES EM GERAL)		R\$ (38.798,26)	R\$ (41.285,52)
(-) (-) Contribuição Social s/ Lucro Líquido		R\$ (15.812,27)	R\$ (16.628,91)
(-) (-) Prov.pl /Imposto de Renda - PJ		R\$ (22.985,99)	R\$ (24.656,61)
(-) CUSTOS		R\$ (551.011,57)	R\$ (430.717,24)
(-) CUSTO DAS MERCADORIAS RE VENDIDAS		R\$ (551.011,57)	R\$ (430.717,24)
(-) (+) Compras de Mercadorias		R\$ (551.731,57)	R\$ (430.717,24)
(-) Devoluções de Compras		R\$ 720,00	R\$ 0,00
(-) = Prejuízo		R\$ 243.556,66	R\$ (6.385,22)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.5F.C0.AC.A7.C0.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A-7, 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: **NUTRITO COMERCIAL LTDA**
 Período da Escrituração: **01/01/2020 a 31/12/2020** CNPJ: **18.704.654/0001-61**
 Número de Ordem do Livro: **4**
 Período Selecionado: **01 de Julho de 2020 a 30 de Setembro de 2020**

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITAS OPERACIONAIS		R\$ 1.385.001,01	R\$ 2.077.367,84
RECEITA BRUTA		R\$ 1.488.865,89	R\$ 2.236.714,96
Rec. Venda de Merc.no Mercado Interno		R\$ 1.488.865,89	R\$ 2.236.714,96
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R\$ (101.864,88)	R\$ (159.347,12)
(-) (-) ICMS		R\$ (47.594,28)	R\$ (77.707,02)
(-) (-) Cofins		R\$ (44.605,97)	R\$ (67.101,45)
(-) (-) PIS/Pasep		R\$ (9.664,63)	R\$ (14.538,65)
(-) DESPESAS		R\$ (960.668,99)	R\$ (1.068.508,14)
(-) DESPESAS COM PESSOAL		R\$ (702.494,21)	R\$ (702.294,34)
(-) Despesas com salários e Ordenados		R\$ (359.615,74)	R\$ (355.676,98)
(-) Despesas Com Vale Transporte		R\$ (37.223,75)	R\$ (15.768,15)
(-) Despesas Com Vale Refeição		R\$ (12.817,92)	R\$ (6.859,24)
Despesas Com Cesta Basica		R\$ 1.454,00	R\$ 2.135,00
(-) Indenizações Trabalhistas		R\$ 0,00	R\$ (47.179,75)
(-) Encargos Sociais - INSS		R\$ (108.337,54)	R\$ (125.568,12)
(-) Encargos Sociais - FGTS		R\$ (29.967,32)	R\$ (38.205,68)
PCMSO		R\$ (1.223,00)	R\$ 0,00
(-) Prov de Férias e Encargos (Despesas)		R\$ (74.232,61)	R\$ (70.820,03)
(-) Prov de 13º Sal e Encargos (Despesas)		R\$ (80.530,33)	R\$ (41.351,39)
(-) Prêmio		R\$ 0,00	R\$ (3.000,00)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ (218.061,72)	R\$ (299.277,28)
(-) Aluguéis/ Condomínio/ IPTU		R\$ (13.059,91)	R\$ (9.726,24)
(-) Desp.c/ Manutenção Geral /Maq/ Veiculos		R\$ (2.472,82)	R\$ (1.530,30)
(-) Desp. com Agua / Luz / gas		R\$ (1.059,72)	R\$ (414,17)
(-) Despesas com Telefonia / Internet		R\$ (877,65)	R\$ (754,35)
(-) Desp. Comb. / Pedagogias / Estacionamento		R\$ (16.078,42)	R\$ (21.132,06)
(-) Despesas Com Material de Escritorio		R\$ (192,00)	R\$ (37,00)
Despesas com Seguros		R\$ (10.837,91)	R\$ 0,00
(-) Despesas com TI / Software		R\$ (585,00)	R\$ (780,00)
(-) Serviços Contabeis		R\$ (14.033,00)	R\$ (16.828,00)
(-) Serviços da Terceiros		R\$ (76.848,34)	R\$ (120.834,03)
(-) Desp.c/ Lanches e Refeições		R\$ 0,00	R\$ (62,08)
(-) Associações e Classes		R\$ (154,41)	R\$ (2.424,27)
(-) Impostos e taxas		R\$ (318,06)	R\$ (6.696,54)
(-) Copa e Cozinha		R\$ (24,80)	R\$ (1.583,63)
(-) Material de Uso e Consumo		R\$ (51.995,77)	R\$ (96.168,14)
(-) Copias e Impressos		R\$ (172,39)	R\$ (173,90)
(-) Locação		R\$ (9.220,18)	R\$ (1.984,65)
(-) Despesas c/ Motoboy		R\$ (271,74)	R\$ (288,32)
(-) Desp. Depreciação		R\$ (17.859,60)	R\$ (17.859,60)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (1.444,82)	R\$ (1.309,72)
(-) Multas/Juros de Mora		R\$ 0,00	R\$ (7,37)
(-) Tarifas Bancárias		R\$ (1.174,95)	R\$ (1.301,41)
(-) IOF		R\$ (0,05)	R\$ (0,94)
Juros/Multa s/ impostos		R\$ (269,82)	R\$ 0,00
Outras Receitas e Despesas		R\$ 617,28	R\$ 55,43
(+) Receitas Financeiras		R\$ 617,28	R\$ 55,43
(-) PROV.P/CSLL E IRPJ (ATIVIDADES EM GERAL)		R\$ (41.285,52)	R\$ (65.682,23)
(-) (-) Contribuição Social s/ Lucro Líquido		R\$ (16.828,91)	R\$ (25.133,71)
(-) (-) Prov.p/ Imposto de Renda - PJ		R\$ (24.656,61)	R\$ (40.548,52)
(-) CUSTOS		R\$ (430.717,24)	R\$ (498.211,61)
(-) CUSTO DAS MERCADORIAS REVENDIDAS		R\$ (430.717,24)	R\$ (498.211,61)
(-) (+) Compras de Mercadorias		R\$ (430.717,24)	R\$ (498.211,61)
= Lucro		R\$ (6.385,22)	R\$ 510.648,09

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.5F.C0.AC.A7.C0.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A-7, 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: **NUTRITO COMERCIAL LTDA**
 Período da Escrituração: **01/01/2020 a 31/12/2020** CNPJ: **18.704.654/0001-61**
 Número de Ordem do Livro: **4**
 Período Selecionado: **01 de Outubro de 2020 a 31 de Dezembro de 2020**

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITAS OPERACIONAIS		R\$ 2.077.367,84	R\$ 1.689.390,99
RECEITA BRUTA		R\$ 2.236.714,96	R\$ 1.822.614,16
Rec. Revenda de Merc.no Mercado Interno		R\$ 2.236.714,96	R\$ 1.794.444,16
Prestação de Serviços		R\$ 0,00	R\$ 28.170,00
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R\$ (159.347,12)	R\$ (133.223,17)
(-) (-) ICMS		R\$ (77.707,02)	R\$ (67.162,56)
(-) (-) Cofins		R\$ (67.101,45)	R\$ (53.833,32)
(-) (-) PIS/Pasep		R\$ (14.538,65)	R\$ (11.663,89)
(-) (-) ISS		R\$ 0,00	R\$ (563,40)
(-) DESPESAS		R\$ (1.068.508,14)	R\$ (919.545,28)
(-) DESPESAS COM PESSOAL		R\$ (702.294,34)	R\$ (489.096,36)
(-) Despesas com salários e Ordenados		R\$ (355.676,98)	R\$ (357.875,64)
(-) Despesas Com Vale Transporte		R\$ (15.768,15)	R\$ (8.476,91)
(-) Despesas Com Vale Refeição		R\$ (6.859,24)	R\$ (11.035,00)
Despesas Com Cesta Basica		R\$ 2.135,00	R\$ 1.337,00
(-) Indenizações Trabalhistas		R\$ (47.179,75)	R\$ (1.559,81)
(-) Encargos Sociais - INSS		R\$ (125.568,12)	R\$ (158.111,02)
(-) Encargos Sociais - FGTS		R\$ (38.205,68)	R\$ (37.922,20)
Prov de Férias e Encargos (Despesas)		R\$ (70.820,03)	R\$ 63.134,04
Prov de 13º Sal e Encargos (Despesas)		R\$ (41.351,39)	R\$ 21.413,18
Prêmio		R\$ (3.000,00)	R\$ 0,00
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ (299.277,28)	R\$ (376.219,16)
(-) Aluguéis/ Condomínio/ IPTU		R\$ (9.726,24)	R\$ (9.009,98)
(-) Desp.c/ Manutenção Geral /Maq/ Veiculos		R\$ (1.530,30)	R\$ (5.713,80)
(-) Desp. com Agua / Luz / gas		R\$ (414,17)	R\$ (5.995,71)
(-) Despesas com Telefonia / Internet		R\$ (754,35)	R\$ (259,78)
(-) Desp. Comb. / Pedágios / Estacionamento		R\$ (21.132,06)	R\$ (20.474,28)
(-) Despesas Com Material de Escritório		R\$ (37,00)	R\$ (24,80)
Despesas com TI / Software		R\$ (780,00)	R\$ 0,00
(-) Serviços Contábeis		R\$ (16.828,00)	R\$ (19.212,00)
(-) Serviços de Terceiros		R\$ (120.834,03)	R\$ (211.927,00)
(-) Desp.c/ Lanches e Refeições		R\$ (62,08)	R\$ (2.997,81)
(-) Associações e Classes		R\$ (2.424,27)	R\$ (2.231,84)
(-) Impostos e taxas		R\$ (6.696,54)	R\$ (3.918,12)
(-) Correios e Malotes		R\$ 0,00	R\$ (21,00)
(-) Despesas Cartorarias		R\$ 0,00	R\$ (497,36)
(-) Despesas com Táxi/Uber/motoboy		R\$ 0,00	R\$ (34,10)
(-) Copa e Cozinha		R\$ (1.583,63)	R\$ (3.165,84)
(-) Material de Uso e Consumo		R\$ (96.168,14)	R\$ (71.633,59)
Copias e Impressos		R\$ (173,90)	R\$ 0,00
(-) Locação		R\$ (1.984,65)	R\$ (104,40)
(-) Despesas c/ Motoboy		R\$ (288,32)	R\$ (1.138,15)
(-) Desp. Depreciação		R\$ (17.859,60)	R\$ (17.859,60)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (1.309,72)	R\$ (2.226,24)
Multas/Juros de Mora		R\$ (7,37)	R\$ 0,00
(-) Tarifas Bancarias		R\$ (1.301,41)	R\$ (2.062,23)
(-) IOF		R\$ (0,94)	R\$ (0,30)
(-) Juros/Multa s/ Impostos		R\$ 0,00	R\$ (163,71)
Outras Receitas e Despesas		R\$ 55,43	R\$ 374,60
(+) Receitas Financeiras		R\$ 55,43	R\$ 374,60
(-) PROV.P/CSLL E IRPJ (ATIVIDADES EM GERAL)		R\$ (65.682,23)	R\$ (52.378,12)
(-) (-) Contribuição Social s/ Lucro Líquido		R\$ (25.133,71)	R\$ (20.203,03)
(-) (-) Prov.p/ Imposto de Renda - PJ		R\$ (40.548,52)	R\$ (32.175,09)
(-) CUSTOS		R\$ (498.211,61)	R\$ (468.441,26)
(-) CUSTO DAS MERCADORIAS RE VENDIDAS		R\$ (498.211,61)	R\$ (468.441,26)
(-) (+) Compras de Mercadorias		R\$ (498.211,61)	R\$ (468.441,26)
= Lucro		R\$ 510.648,09	R\$ 301.404,45

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DD.1A.1D.76.CC.B7.E2.5F.C0.AC.A7.C0.69.6E.A8.E8.0E.40.A9.3A-7, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO 88264/21

Certificamos para os devidos fins e a quem possa interessar, que a empresa **NUTRITO COMERCIAL LTDA - EPP**, inscrita neste Conselho Regional sob nº **PJ14536**, está em dia com as obrigações financeiras até a presente data.

Esta certidão é válida até **31/03/2022**

São Paulo, 26 de Março de 2021.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:

<http://www.incorpnet.com.br/app/incorpnet.asp?conselho=crnsp>

Certidão emitida: 26/03/2021 14:56:00

Válida até: 31/03/2022

Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Tempo Restante: 59:18

Meu Cadastro

Nome: NUTRITO COMERCIAL LTDA - EPP

Nº da Inscrição: PJ14536

Tipo da Inscrição: REGISTRO MATRIZ

Data da Inscrição: 21/06/2019

Data do Vencimento:

Situação: ATIVO

Data da Situação: 21/06/2019

Dados Pessoais

CNPJ: 18.704.654/0001-61

Inscrição Estadual:

Nome Fantasia: NUTRITO REFEICOES

Capital Social: 2000000

Endereços/Telefones

Endereço Comercial para Correspondência:

R. MARIA CURUPAITI, 441 - CJ 5001 - SANDAR - VILA ESTER

SAO PAULO - SP CEP 02452-001

Fones: 2979-7665 2231-4224 **Fax:** -

Empregado: ESTER DE OLIVEIRA SANTOS

Inscrição: 42092

Situação ATIVO

Admissão: 07/09/2018

Vínculo Empregatício: Celetista

Atribuição Técnica: QUADRO TECNICO

Empregado: HELEN CAMILO

Inscrição: 27887

Situação ATIVO

Admissão: 07/09/2018

Vínculo Empregatício: Celetista

Atribuição Técnica: Responsável Técnico

Empregado: HIMIKI ONAGA HAYASHIDA

Inscrição: 3125

Situação ATIVO

Admissão: 04/07/2019

Vínculo Empregatício: Celetista

Atribuição Técnica: RT Unidade

Empregado: IZABELA PELEGRINE SOARES

Inscrição: 43539

Situação ATIVO

Admissão: 07/09/2018

Vínculo Empregatício: Celetista

Atribuição Técnica: QUADRO TECNICO

Empregado: JESSICA ALVES BARBOSA

Inscrição: T-114230

Situação ATIVO

Admissão: 18/10/2018

Vínculo Empregatício: Celetista

Atribuição Técnica: QUADRO TECNICO

Empregado: PRISCILA MISEAS GOMES

Inscrição: T-112456

Situação ATIVO

Admissão: 07/09/2018

Vínculo Empregatício: Celetista

Atribuição Técnica: QUADRO TECNICO

Empregado: TATIANE BRASILIO ROCHA LEME

Inscrição: T-110003

Situação ATIVO

Admissão: 19/07/2019

Vínculo Empregatício: Celetista

Atribuição Técnica: QUADRO TECNICO

Outros Contatos

E-Mail: adm.gru@nutrito.com.br

HomePage: www.nutrito.com.br

Celular:

Outros:

CONTRATO DE EXPERIÊNCIA

Pelo presente instrumento particular do Contrato de Experiência, a empresa **NUTRITO – COMERCIAL EIRELLI – EPP** com sede na Rua Maria Curupaiti 441 5 andar conjunto 5001, Vila Ester, São Paulo/SP, inscrita no **CNPJ** sob nº **18.704.654/0001-61**, denominada a seguir **EMPREGADORA**, e o Sr.(a) **HELEN CAMILO SIMAO**, domiciliado na RUA ANALIA FRANCO 360 – PARQUE CONTINENTAL, GUARULHOS/SP, portador da CTPS nº 41477 série 00289 – SP, doravante designado **EMPREGADO**, celebram o presente Contrato Individual de Trabalho para fins de experiência, conforme legislação trabalhista em vigor, regido pelas cláusulas abaixo e demais disposições legais vigentes:

1º **OBJETO**: O EMPREGADO trabalhará para a EMPREGADORA na função de NUTRICIONISTA e mais as funções que vierem a ser objeto de ordens verbais, cartas, ou avisos, segundo as necessidades da EMPREGADORA desde que compatíveis com suas atribuições.

2º **LOCAL DE TRABALHO**: O local de trabalho situa-se na AVENIDA TIRANDENTES 3392, JARDIM BOM CLIMA, GUARULHOS/SP, CEP: 07196-000, podendo a EMPREGADORA, a qualquer tempo, transferir o EMPREGADO a título temporário ou definitivo, tanto no âmbito da unidade para o qual foi admitido ou para qualquer empresa que subcontratar a empregadora dentro do país.

3º **HORÁRIO E REGIME DE TRABALHO**: O Horário de trabalho do EMPREGADO, em regime de compensação ou não, será o seguinte:

Dia	Hora Entrada	Hora Saída	Número de Horas
Segunda	06:00	11:00	05:00
	12:00	15:48	03:48
Terça	06:00	11:00	05:00
	12:00	15:48	03:48
Quarta	06:00	11:00	05:00
	12:00	15:48	03:48
Quinta	06:00	11:00	05:00
	12:00	15:48	03:48
Sexta	06:00	11:00	05:00
	12:00	15:48	03:48

Parágrafo único: Nos casos previstos no Art.61, parágrafo 3, da Consolidação das Leis de Trabalho, será facultado à empregadora o uso do direito de recuperação do tempo perdido.

4º **SALÁRIO**: O EMPREGADO receberá a remuneração de R\$ 3.034,36 por mês + o adicional de responsabilidade técnica de 40% sobre a remuneração mensal.

Parágrafo único: A EMPREGADORA, a seu exclusivo arbítrio e sem qualquer caráter obrigacional, poderá conceder adiantamentos salariais, sendo efetuada a devida compensação do respectivo valor da contraprestação normal ou em haveres de toda e qualquer natureza.

5º **VIGÊNCIA**: O prazo deste contrato é de 45 dias, com início em 07/09/2018 e término em 21/10/2018.

Parágrafo único: Este contrato poderá ser prorrogado, uma única vez, observando, porém, o limite máximo referido no Art.445, parágrafo único da Consolidação das Leis de Trabalho.

6º DESCONTO: Além dos descontos previstos na Lei, reserva-se a EMPREGADORA o direito de descontar do EMPREGADO às importâncias correspondentes aos danos causados por ele.

7º REGULAMENTO INTERNO: O EMPREGADO fica ciente do Regulamento da EMPREGADORA e das Normas de Segurança fornecido, sob pena de ser punido por falta grave, nos termos da Legislação vigente e demais inerentes à segurança e medicina do trabalho.

8º O EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL: O equipamento de proteção individual, que for entregue ao empregado pela empregadora, deverá ser guardado no local apropriado, a ele indicado e, ao término do contrato, devolvido à empregadora em perfeitas condições de conservação.

Parágrafo Primeiro: A danificação de tal material, em decorrência de uso indevido ou não entrega nas condições mencionadas acima, sujeitarão o empregado ao pagamento de indenizações em valor equivalente ao preço de custo do mesmo, em vigor na data de sua substituição ou ao término do pacto laboral.

Segundo: O empregado fica obrigado ao uso do EPI (Equipamento de proteção individual) recebido, cujo controle será feito em documento a parte, e o não uso deste será motivo de rescisão de contrato por justa causa, ficando o empregador em consequência disto, isento e liberado de toda e qualquer sanção e responsabilidade, quer trabalhista, previdenciária, civil, acidentária, etc.

9º VALE TRANSPORTE: Caso o funcionário faça uso de transporte regular público em seus deslocamentos residência-trabalho e vice-versa, deverá solicitar a empregadora, por escrito e contra-recibo, o fornecimento do vale-transporte.

10º DISPOSIÇÕES GERAIS: Ao término do prazo pactuado e permanecendo o empregado no desempenho de suas atribuições, transforma-se-á o presente em indeterminado, com plena vigência de todas as demais disposições contratuais.

As partes elegem o foro de São Paulo/SP, como único competente para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente contrato.

O empregado poderá ser alocado em outro local de trabalho, de acordo com a necessidade e critério do empregador, sem que lhe assista direito a qualquer tipo de indenização.

E assim, por estarem de pleno acordo com o contido neste instrumento, EMPREGADORA e EMPREGADO o firmam, consoantes os ditames legais.

São Paulo, 07 de Setembro de 2018

NUTRITO COMERCIAL LTDA.

Empresa

HELEN CAMILO SIMAO

HELEN CAMILO SIMAO

Assinatura do Responsável quando menor

you are also obliged to use them, to prevent accidents and avoid professional diseases.

Show to your new companion the dangers that surround work.

Each accident is a lesson that should be appreciated, to avoid greater disasters.

Every accident has a cause that must be investigated, to avoid its repetition.

If you are injured, get medical help immediately and appropriate. Do not let "well-meaning" and "curious" people interfere with your treatment.

If you are not an electrician, do not try to do electrical services.

Get medical help immediately, if you are a victim of an accident, it will be too late.

Machines do not respect anyone; but you must respect them.

Follow the recommendations of the members of the CIPA and of the masters and bosses.

Know the safety rules of the section where you work.

Conversation and discussion at work predispose to accidents and distraction.

Read and reflect on the instructions contained in the notices and signs about prevention of accidents.

Buttons, wristbands, ties and sleeves are not part of your work uniform.

Keep always the safety guards of the machines in their proper places.

Stop the machine when you have to repair it or lubricate it.

Get used to working protected against accidents. Use appropriate protection equipment for your service.

Know the use of fire extinguishers and other fire-fighting devices in your workplace. You may need to use them one day.



MINISTERIO DO TRABALHO E EMPREGO
CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDENCIA SOCIAL



41477

Número

00289-SP

Série



Helen Camilo

ASSINATURA DO PORTADOR

CONTRATO DE TRABALHO

NUTRITO - COMERCIAL EIRELI - EPP
 CNPJ 18.704.654/0001-61
 Endereço: MARIA CURUPAITI, 441 5 ANDAR CONJ 5001
 Bairro: VILA ESTER ZONA NORTE - CEP: 02452-001
 Município: SAO PAULO UF: SP
 Esp. Estab.: Forneimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
 Empregado: HELEN CAMILO SIMAO
 Cargo: NUTRICIONISTA
 CBO: 223710
 Admissão: 07 de Setembro de 2018
 Registro: 14
 Salário: R\$ 3.034,36 (três mil trinta e quatro reais e trinta e seis centavos)

NUTRITO - COMERCIAL EIRELI - EPP

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º
Data saída de de

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º
Com. Dispensa CD N°

CONTRATO DE TRABALHO

Empregador

CNPJ/MF

Rua N°

Município Est.

Esp. do estabelecimento

Cargo CBO n°

Data admissão de de

Registro n° Fls./Ficha

Remuneração especificada

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º

Data saída de de

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º

Com. Dispensa CD N°



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
3ª REGIÃO

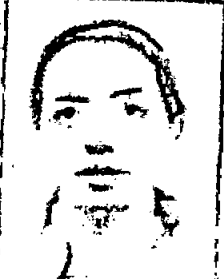
INSCRIÇÃO Nº 27887

NOME
HELEN CAMILO

OBSERVAÇÕES

Helen Camilo

ASSINATURA DO TITULAR



VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 8.208/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, a pedido da interessada e para fins de prova, aptidão de desempenho e atestado de execução, que a empresa NUTRITO COMERCIAL LTDA, inscrita no CNPJ 18.704.654/0001-61, estabelecida a Rua Maria Curupaiti, 441, Sala 5001, Santana/SP, CEP 02452-001 sob o nº 001, executou, em cumprimento ao contrato de gestão/convênio nº 322/2018 entre a Prefeitura Municipal de Guarulhos/SP e a Irmandade Santa Casa de Misericórdia de Birigui – Filial Guarulhos/SP – inscrita no CNPJ 45.383.106/0013-93, estabelecida na Avenida Tiradentes, 3392 – Jd Bom Clima – CEP 07196-000, os seguintes serviços nas condições descritas abaixo:

1. **CONTRATANTE:** Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Birigui.
2. **RESPONSÁVEL TÉCNICO:** Helen Camilo – CRN 27887.
3. **OBJETO DO CONTRATO:** Fornecimento de unidade de refeições.
4. **PERÍODO CONTRATUAL CONSTANTE DESTA ATESTADO:**
Setembro de 2018 a Novembro de 2019
5. **LOCAL DA EXECUÇÃO:** Hospital Municipal de Urgências de Guarulhos.
6. **DESCRIÇÃO E QUANTIDADE DOS SERVIÇOS:**

2019

Descritivo	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	TOTAL
Desjejum	6.482	2.882	2.453	2.457	2.390	3.042	2.794	2.890	2.811	2.915	2.794	33.910
Colação	4.457	2.510	2.233	2.162	2.517	2.562	2.342	3.258	2.512	2.392	2.262	29.207
Almoço	7.452	6.169	5.446	6.099	6.805	6.594	8.898	6.638	6.452	6.419	5.890	72.862
Merenda	2.458	3.163	2.337	2.920	3.265	2.833	3.076	2.504	2.904	3.151	2.920	31.531
Jantar	3.274	4.074	3.955	2.956	5.207	3.257	5.264	4.977	5.527	5.864	5.887	50.242
Ceia	2.272	3.231	3.102	3.233	3.605	3.405	1.301	3.716	3.544	3.683	3.522	34.614
TOTAIS	26.395	22.029	19.526	19.827	23.789	21.693	23.675	23.983	23.750	24.424	23.275	252.366

2018

Descritivo								Set	Out	Nov	Dez	TOTAL
Desjejum								1.703	2.526	3.472	6.482	14.183
Colação								1.516	1.769	2.356	2.356	7.997
Almoço								3.133	6.115	6.412	6.412	22.072
Merenda								1.459	1.827	2.458	2.488	8.232
Jantar								2.143	3.876	3.879	3.879	13.777
Ceia								1.480	2.272	2.917	2.917	9.586
TOTAIS								11.434	18.385	21.494	24.534	85.847

Av. Tiradentes, 3392, Jd. Bom Clima – CEP: 07196-000 – Guarulhos/SP. Tel. (11) 2475-7422

Giselle Dias Roldani
 TABELA DE PREÇOS
 AUTENTICACÃO EXTRAÍDA NO CARTÓRIO
 S. Paulo 04 AGO 2019
 Ribeirão Kuhnem
 Autorizado
 11-0871-0993
 COM O SELLO DE AUTENTICACÃO
 AUTENTICACÃO - R\$ 3,70
AUTENTICACÃO
AUT1046AID138446

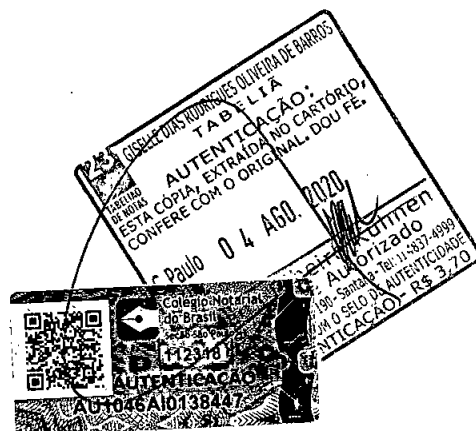


Registramos, ainda, que as prestações dos serviços acima referidos apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa, cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Guarulhos, 18 de dezembro de 2019

Irmandade Santa Casa de Misericórdia de Birigui
Organização Social de Saúde
CNPJ 48.383.106/0013-93

Edson Eduardo Pramparo
Gerente de Projetos
HMU/ISCB





Oficial Registro Civil das Pessoas Naturais
Tabelião de Notas do Distrito de Sabaúna
Av. Francisco Rodrigues Filho, 7880-Botujuru-SP

AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia fotográfica conforme
o original em 14/08/2021

SANTA CASA
14/08/2021
Mauro Barrionuevo Bertochi - Oficial
VÁLIDO SOMENTE COM O SEU ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA
DE AUTENTICIDADE

AGDA
Valéria Augusta de
Silva
autenticadora
R. Eng. Teixeira Soares, 706 - Butantã - SP
CEP: 05505-030
RG 43.628.005-X
Tabela/Oficial



Atestamos, a pedido da interessada e para fins de prova, aptidão de desempenho e atestado de execução, que a empresa NUTRITO COMERCIAL LTDA, inscrita no CNPJ 18.704.654/0001-61, estabelecida a R. Eng. Teixeira Soares, 706, Butantã, CEP 05505-030 sob o nº 001, executou em cumprimento ao contrato de gestão nº 902/2020, convênio nº 902/2020 com a prefeitura Municipal de Guarulhos/SP, os seguintes serviços nas condições descritas abaixo:

- 1. CONTRATANTE:** Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Birigui.
- 2. RESPONSÁVEL TÉCNICO:** Helen Camilo – CRN 27887.
- 3. OBJETO DO CONTRATO:** Fornecimento de unidade de refeições.
- 4. PERÍODO CONTRATUAL CONSTANTE DESTE ATESTADO:** janeiro de 2021 até setembro 2021.
- 5. LOCAL DA EXECUÇÃO:** Hospital de Emergências de Guarulhos.
- 6. Descrição e Quantidade de Serviços**

Descritivo	2021									Total
	jan/21	fev/21	mar/21	abr/21	mai/21	jun/21	jul/21	ago/21	set/21	
Desjeum	6.147	5.705	7.992	7.149	7.077	7.317	6.629	6.401	6.625	61.042
Colação	3.402	3.054	3.946	3.975	4.049	3.896	3.410	3.023	2.757	31.512
Almoço	3.781	3.517	4.547	4.481	4.633	4.718	3.726	3.093	3.128	35.624
Merenda	1.194	3.376	4.241	4.073	4.285	4.194	3.593	2.544	2.870	30.370
Jantar	3.723	3.302	4.131	4.151	4.361	4.330	3.501	2.761	2.896	33.156
Ceia	4.820	4.233	6.117	5.176	5.370	5.539	4.418	4.200	5.161	45.034
Totais	23.067	23.187	30.974	29.005	29.775	29.994	25.277	22.022	23.437	236.738

- 7. CONTRATANTE:** Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Birigui.

OBJETO DO CONTRATO:

Registramos, ainda, que as prestações dos serviços acima referidos apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa, cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Av. Tiradentes, 3392, Jd. Bom Clima – CEP: 07196-000 - Guarulhos/SP. Tel. (11) 2475-7422

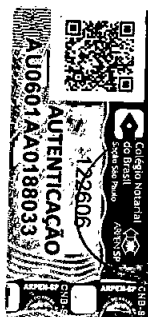


Guarulhos/SP, 15 de setembro de 2021.

[Handwritten signature]

Ricardo S. Almeida
Administrador Hospitalar
CRA-134045

RICARDO DE SOUSA ALMEIDA
IRMANDADE DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE BIRIGUI
FILIAL - CNPJ nº 45.383.106/0013-93 – HOSPITAL MUNICIPAL DE URGÊNCIA



Oficial Registro Civil das Pessoas Naturais
Tabelião de Notas do Distrito de Sabaúna
V. Francisco Rodrigues Filho, 7880-Botujuru-SP
- AUTENTICAÇÃO -
autentico a presente cópia reprográfica conforme
o original a mim apresentado de que dou fé

Valor p/ autenticação
R\$ 3,95

06 OUT. 2021
[Handwritten signature]

Mauro Barrionuevo Bertochi - Oficial
VÁLIDO SOMENTE COM O Selo
DE AUTENTICIDADE
Selo de Autenticidade
Santiago Silva
RG 43.628.005-X SSP/SP
Substituta do Tabelião/Oficial

MOGI DAS CRUZES

16 OUT 2020

Valor PI Autenticado R\$

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

AUTENTICO A PRESENTE COPIA PROGRAFICA CONFERE COM ORIGINAL DO QUE DOU
 FERNANDA DE AZEVEDO PEREIRA
 RAFAEL SOARES S. DE OLIVEIRA
 ROBERTA DOS SANTOS EBCREVIL
 VALIDO SOMENTE COMO SELO DE AUTENTICACAO



Atestamos, para os devidos fins, que a empresa Nutrito Comercial LTDA. inscrita no CNPJ sob o nº 18.704.654/0001-61, sediada à Rua Maria Curupaitti, n.º 441, 5º andar, Conj. 5001, Vila Ester, São Paulo. Presta serviços de fornecimento de refeições prontas desde 24 de maio de 2020 a esta declarante, nos termos do contrato de prestação de serviços celebrado entre as partes.

Tais serviços foram prestados de Segunda a Domingo no município de Mogi das Cruzes.

Assim, são realizadas, neste serviço, as seguintes refeições prontas:

HOSPITAL DE CAMPANHA DE MOGI

Descritivo de Refeições	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO				Total
	mai/20	jun/20	jul/20	ago/20	
Café da manhã Funcionários	256	779	951	630	2616
Almoço Funcionários	259	857	877	960	2953
Jantar Funcionários	198	843	890	615	2546
Ceia Funcionários	196	358	204	350	1108
Café da manhã Pacientes	102	1010	1194	610	2916
Almoço Pacientes	102	1010	1205	610	2927
Sopa Paciente	18	450	465	324	1257
Café da Tarde Pacientes	103	1010	1190	610	2913
Jantar Pacientes	94	1010	1179	610	2893
Sopa Pacientes	18	385	465	211	1079
Ceia Paciente	98	1010	1179	610	2897
Garrafa de Café		150	155	31	336
Total de Refeições Servidas					26441

Atestamos que os serviços são prestados com bom desempenho e não há nada que desabone a Nutrito Comercial LTDA.

Mogi das Cruzes, 08 de Outubro de 2020.



Fundação do ABC – Central de Convênios
CNPJ nº 57.571.275/0004-45

Hospital Municipal de Mogi das Cruzes “Prefeito Waldemar Costa Filho”
Heloisa Molinari Calderon Nascimento

(11) 4791-7781
Heloisa Molinari
Diretora Geral
Hosp. Mun. Mogi das Cruzes

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

ATESTAMOS, para os devidos fins que a empresa NUTRITO COMERCIAL LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 18.704.654/0001-61, sediada na rua Maria Curupaiti, nº 441, Bairro Vila Ester, Zona Norte, Estado de São Paulo, Cidade de São Paulo, prestou serviços de fornecimento de alimentação para pacientes e funcionários, englobando o fornecimento de gêneros alimentícios, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios e limpeza de objetos vinculados a prestação de serviços para o Hospital Municipal de Mogi das Cruzes "Prefeito Waldemar Costa Filho", cujos dados mais expressivos informados a seguir:

1. DADOS DO CONTRATANTE:

FUNDAÇÃO DO ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS
CNPJ /MF nº 57.571.275/0004-45

2. DADOS DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

CONTRATO:

Nº MCH 0054A/19

OBJETO:

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação para pacientes e funcionários, englobando o fornecimento de gêneros alimentícios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e limpeza de objetos vinculados a prestação de serviços para o Hospital Municipal de Mogi das Cruzes "Prefeito Waldemar Costa Filho"

PRAZO:

25/06/2019 a 24/12/2019.

Descrição das quantidades fornecidas:

1º TABELIÃO
FRANCISCO NUNO
ESCREVA
www.1tabeliaoabc.com.br
Rua Waldemar Costa Filho, 184 - Fd.
300 - Bairro Vila Ester - Mogi das Cruzes - SP

ROSELLE DAS RODRIGUES OLIVEIRA DE BARROS
TABELIÃO
AUTENTICAÇÃO:
APRESENTADA PELA PARTE.
MAR. 2021
Rube da Silva Roza
Escritor Autorizado
Rua Duarte de Azevedo, 190 - Santana - Tel: 4837-4999
VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE
CADA AUTENTICAÇÃO - R\$ 3,90

Descritivo de Refeições	jun/19	jul/19	ago/19	set/2019	out/19	nov/19	dez/19	Total
Mamadeira de leite até 50 ml	0	37	62	30	50	6	80	265
Mamadeira de leite de 51 ml a 100 ml	132	912	1116	643	487	462	398	4.150
Mamadeira de leite de 101 ml a 150 ml	39	282	305	494	282	225	130	1.757
Mamadeira de leite de 151ml a 200 ml	98	375	489	305	1028	783	662	3.740
Mamadeira de leite de 201 ml a 250 ml	47	153	199	328	40	39	86	892
Neocate 50 ml	0	0	0	0	16	16	0	32
Neocate 100 ml	0	0	0	0	71	132	0	203
Neocate 150 ml	0	70	81	0	0	8	0	159
Neocate 200 ml	0	0	0	0	22	0	0	22
Neocate 250 ml	0	0	0	0	0	23	0	23
Pregomin 100 ml	0	0	0	0	10		0	10
Pregomin 150 ml	0	0	0	0	0	51	0	51
Pregomin 200 ml	0	18	63	0	0	39	16	136
Nutren jr	0	75	69	26	0	0	0	170
Reserva de Mamadeira de 240 ml	0	0	0	0	7	0	0	7
Bico Ortodôntico	50	244	186	291	239	294	15	1.319
Água de Sonda até 300 ml	21	29	42	73	43	0	0	208
Água de Sonda de 300 ml a 500 ml	0	234	258	183	139	0	0	814
Café da Manhã Pacientes	89	892	665	1032	1229	1156	1101	6.164
Colação Pacientes	6	171	180	562	262	303	95	1.579
Almoço Pacientes	98	1181	682	1156	1627	1569	1380	7.693
Lanche da Tarde Pacientes	84	1181	628	1137	1508	1515	1185	7.238
Jantar Pacientes	93	891	618	889	1171	1253	949	5.864
Lanche da Noite Pacientes	111	1003	786	826	1149	995	792	5.662
Café da Manhã Acompanhantes	87	548	615	709	780	790	735	4.264
Colação Acompanhantes	0	669	647	0	0	0	0	1.316
Almoço Acompanhantes	81	155	0	716	806	768	779	3.305
Lanche da Tarde Acompanhantes	70	504	0	434	452	604	645	2.709
Jantar Acompanhantes	69	154	0	588	671	663	685	2.830
Lanche da Noite Acompanhantes	73	2030	1839	390	390	390	398	5.510
Café da Manhã Funcionários	0	1395	1589	874	575	1222	1888	7.543
Almoço Funcionários	387	2529	2548	2151	2052	2418	2686	14.771
Lanche da Tarde Funcionários	0	354	1701	1459	1264	547	1213	6.538
Jantar Funcionários	71	2096	1250	1050	590	1586	1975	8.618
Lanche da Noite Funcionários	0	64	305	306	495	495	1019	2.684
Café Adm	66	278	278	501	604	0	0	1.727
Água 1,5 lt	4	0	0	0		0	0	4
Espressante Alimentício	119	3	12	12		10	10	175
Bebida Láctea para Crianças Acima de 1 Ano	0	347	0			32	51	799
Total de Refeições Servidas								110.951

UE
PERE
E
m. de
m. de
e 25

SISTEMA DE REGISTRO DE OBRAS DE BARROS
307
AUTENTICAÇÃO:
CONFERIR
04 MAR. 2021

Silva Roza
Autorizado
Santana - Tel: 4837-4999
SELLO DE AUTENTICIDADE

Atestamos ainda, que os serviços foram executados de acordo com os padrões de exigência, nada constando em nossos registros que possa desabonar seu desempenho.

UTAS
125 2300

Santo André, 01 de fevereiro 2021

SELO DE AUTENTICIDADE

DÉCIO TEIXEIRA PRATES JUNIOR
DIRETOR ADMINISTRATIVO
FUABC - CENTRAL DE CONVENIOS

CARTÓRIO DO PRIMEIRO TABELÃO DE NOTAS
COMARCA DE SÃO BERNARDO DO CAMPO - SP
Rua Vicente de Carvalho 164 - Jd. do Mar - Tel: (11) 4125-2300 - www.tabelaoabc.com.br

(1) DÉCIO TEIXEIRA PRATES JUNIOR

São Bernardo do Campo 03 de março de 2021.
Em testemunho da verdade

Francisco Nildo Pereira - Escrevente
Custas: R\$ 6,77 - Carimbo: 1328215
Selo(s): 0966AA-534419

Código de Segurança: 972283985330159

22366
FIRMA 1
S10965AA0534419

1º TABELÃO DE NOTAS
FRANCISCO NILDO PEREIRA
ESCREVENTE

UTAS
125 2300

GISELLE DIAS RODRIGUES OLIVEIRA DE BARROS
TABELÃO DE NOTAS
AUTENTICAÇÃO
ESTA COPIA PRESENTADA PELA PARTE
CONFÉRMICA O ORIGINAL DO FE.

MAR. 2021

da Silva Roza
Escrevente Autorizado
Azevedo 190 - Santana - Tel: 4837-4999

VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE
CADA AUTENTICAÇÃO - R\$ 3,00

12318
AUTENTICAÇÃO
AU1046AI0274543

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

ATESTAMOS, para os devidos fins que a empresa NUTRITO COMERCIAL LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 18.704.654/0001-61, sediada na Rua Maria Curupaiti, nº 441, Bairro Vila Ester, Zona Norte, Cidade de São Paulo, Estado São Paulo, prestou serviços de fornecimento de alimentação para pacientes e funcionários, englobando o fornecimento de gêneros alimentícios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e limpeza de objetos vinculados a prestação de serviços para o Hospital Municipal de Mogi das Cruzes "Prefeito Waldemar Costa Filho", cujos dados mais expressivos informamos a seguir:

1. DADOS DO CONTRATANTE:

FUNDAÇÃO DO ABC - CENTRAL DE CONVÊNIOS
CNPJ/MF no 57.571.275/0004-45

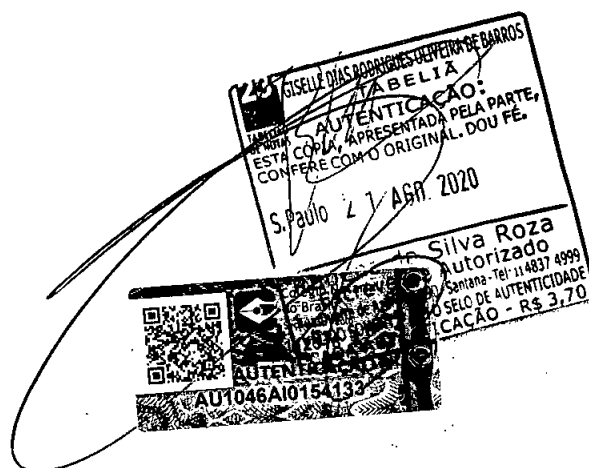
2. DADOS DOS SERVIÇOS EXECUTADOS:

CONTRATO Nº MCH 0054A/19

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação para pacientes e funcionários, englobando o fornecimento de gêneros alimentícios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e limpeza de objetos vinculados a prestação de serviços para o Hospital Municipal de Mogi das Cruzes "Prefeito Waldemar Costa Filho"

Prazo: com início em 25/06/2019 a 24/12/2019.

Descrição das quantidades fornecidas:

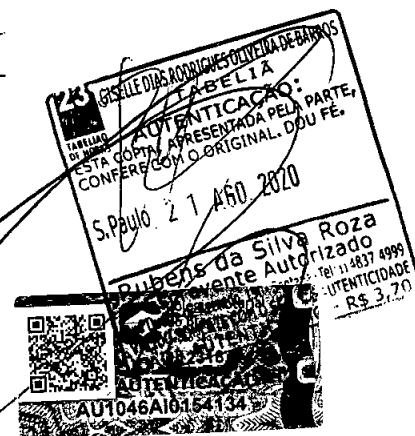


Descritivo de Refeições	jun/19	jul/19	ago/19	set/2019	out/19	nov/19	Total
Mamadeira de leite até 50 ml	0	37	62	30	50	6	185
Mamadeira de leite de 51 ml a 100 ml	132	912	1.116	643	487	462	3.752
Mamadeira de leite de 101 ml a 150 ml	39	282	305	494	282	225	1.627
Mamadeira de leite de 151 ml a 200 ml	98	375	489	305	1.028	783	3.078
Mamadeira de leite de 201 ml a 250 ml	47	153	199	328	40	39	806
Neocate 50 ml	0	0	0	0	16	16	32
Neocate 100 ml	0	0	0	0	71	132	203
Neocate 150 ml	0	70	81	0	0	8	159
Neocate 200 ml	0	0	0	0	22	0	22
Neocate 250 ml	0	0	0	0	0	23	23
Pregomin 100 ml	0	0	0	0	10		10
Pregomin 150 ml	0	0	0	0	0	51	51
Pregomin 200 ml	0	18	63	0	0	39	120
Nutren jr	0	75	69	26	0	0	170
Reserva de Mamadeira de 240 ml	0	0	0	0	7	0	7
Bico Ortodontico	50	244	186	291	239	294	1.304
Água de Sonda até 300 ml	21	29	42	73	43	0	208
Água de Sonda de 300 ml a 500 ml	0	234	258	183	139	0	814
Café da Manhã Pacientes	59	892	665	1.032	1.229	1.156	5.063
Colação Pacientes	6	171	180	562	262	303	1.484
Almoço Pacientes	98	1.181	682	1.156	1.627	1.569	6.313
Lanche da Tarde Pacientes	84	1.181	628	1.137	1.508	1.515	6.053
Jantar Pacientes	93	891	618	889	1.171	1.253	4.915
Lanche da Noite Pacientes	111	1.003	786	826	1.149	995	4.870
Café da Manhã Acompanhantes	87	548	615	709	780	790	3.529
Colação Acompanhantes	0	669	647	0	0	0	1.316
Almoço Acompanhantes	81	155	0	716	806	768	2.526
Lanche da Tarde Acompanhantes	70	504	0	434	452	604	2.064
Jantar Acompanhantes	69	154	0	588	671	663	2.145
Lanche da Noite Acompanhantes	73	2.030	1.839	390	390	390	5.112
Café da Manhã Funcionários	0	1.395	1.589	874	575	1.222	5.655
Almoço Funcionários	387	2.529	2.548	2.151	2.052	2.418	12.085
Lanche da Tarde Funcionários	0	354	1.701	1.459	1.264	547	5.325
Jantar Funcionários	71	2.096	1.250	1.050	590	1.586	6.643
Lanche da Noite Funcionários	0	64	305	306	495	495	1.665
Café Adm	66	278	278	501	504	0	1.727
Água 1.5 lt	4	0	0	0		0	4
Essesante Alimenticio	119	3	12	12	9	10	165
Bebida Lactea para Crianças Acima de 1 Ano	0	347	0	307	62	32	748
Total de Refeições Servidas							91.978

Atestamos ainda, que os serviços foram executados de acordo com os padrões de exigência, nada constando em nossos registros que possa desabonar seu desempenho.

Santo André, 20 de fevereiro de 2020.

DÉCIO PRATES TEIXEIRA JUNIOR
DIRETOR ADMINISTRATIVO
FUABC - CENTRAL DE CONVÊNIO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

ATESTAMOS para os devidos fins que a Empresa: **NUTRITO COMERCIAL LTDA.** Estabelecida à **Rua Engenheiro Teixeira Soares, 706 - Butantã - São Paulo - SP**, inscrita no C.N.P.J. Sob o número: **18.704.654/0001-61** - forneceu a este Órgão Público, os serviços abaixo relacionados, sem reclamação de nossa parte, no que se refere à quantidade, qualidade e prazos convencionados, e que cumpriu satisfatoriamente os compromissos contratuais, nada tendo em nossos arquivos que a desabone técnica e profissionalmente.

REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.				
PROCESSO Nº 4185/2021				
CONTRATO Nº 029/2021				
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 631/2021				
EMPENHO Nº 14515/2021				
NF	DATA	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
Fornecimento de alimentação referente ao período de 20/05/2021 a 27/05/2021				
UPA CENTRO				
555	01/06/2021	Desjejum alimentação paciente adulto dieta geral	un	23
555	01/06/2021	Almoço alimentação paciente adulto dieta geral	un	23
555	01/06/2021	Merenda alimentação paciente adulto dieta geral	un	23
555	01/06/2021	Jantar alimentação paciente adulto dieta geral	un	19
555	01/06/2021	Ceia alimentação paciente adulto dieta geral	un	19
555	01/06/2021	Desjejum alimentação paciente adulto dieta leve	un	44
555	01/06/2021	Almoço alimentação paciente adulto dieta leve	un	44
555	01/06/2021	Merenda alimentação paciente adulto dieta leve	un	44
555	01/06/2021	Jantar alimentação paciente adulto dieta leve	un	39
555	01/06/2021	Ceia alimentação paciente adulto dieta leve	un	39
555	01/06/2021	Desjejum alimentação paciente adulto diabético	un	16
555	01/06/2021	Almoço alimentação paciente adulto diabético	un	16
555	01/06/2021	Merenda alimentação paciente adulto diabético	un	16
555	01/06/2021	Jantar alimentação paciente adulto diabético	un	15
555	01/06/2021	Ceia alimentação paciente adulto diabético	un	15
555	01/06/2021	Desjejum acompanhantes	un	19
555	01/06/2021	Almoço acompanhantes	un	19





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

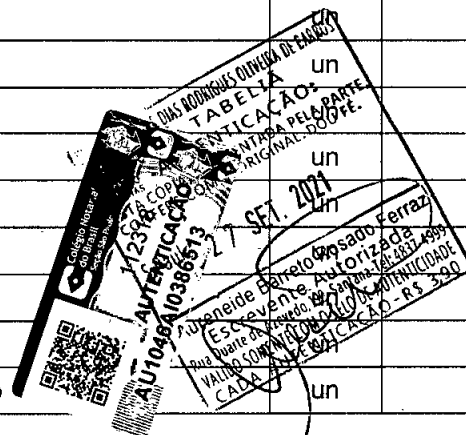
555	01/06/2021	Jantar acompanhantes	un	15
555	01/06/2021	Desjejum funcionários	un	400
555	01/06/2021	Almoço funcionários	un	440
555	01/06/2021	Jantar funcionários	un	384
Fornecimento de refeição referente ao período de 08/05/2021 a 31/05/2021				
Pronto Socorro Antonio Flávio França				
582	18/06/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	600
582	18/06/2021	Ceia paciente adulto geral	un	480
582	18/06/2021	Almoço paciente adulto geral	un	600
582	18/06/2021	Almoço acompanhante	un	12
582	18/06/2021	Almoço paciente diabético	un	78
582	18/06/2021	Almoço paciente diabético HS	un	50
582	18/06/2021	Almoço paciente HS	un	48
582	18/06/2021	Almoço paciente leve	un	48
582	18/06/2021	Almoço paciente batida	un	48
582	18/06/2021	Almoço paciente líquida	un	48
582	18/06/2021	Almoço paciente pastosa	un	48
582	18/06/2021	Jantar paciente geral infantil	un	02
582	18/06/2021	Jantar paciente leve infantil	un	19
582	18/06/2021	Almoço obstipante	un	05
582	18/06/2021	Almoço paciente laxativa	un	23
582	18/06/2021	Almoço funcionários	un	1.200
582	18/06/2021	Jantar paciente geral	un	360
582	18/06/2021	Jantar acompanhante	un	06
582	18/06/2021	Jantar paciente diabético	un	84
582	18/06/2021	Jantar paciente diabético HS	un	48
582	18/06/2021	Jantar paciente HS	un	48
582	18/06/2021	Jantar paciente leve	un	48
582	18/06/2021	Jantar paciente batida	un	48
582	18/06/2021	Jantar paciente líquida	un	48
582	18/06/2021	Jantar paciente pastosa	un	48
582	18/06/2021	Jantar paciente leve infantil	un	24
582	18/06/2021	Jantar paciente laxativa	un	24
582	18/06/2021	Jantar funcionários	un	1.105
582	18/06/2021	Especial sistema aberto It – nutrição enteral	It	210
582	18/06/2021	Especial sistema fechado It– nutrição enteral	It	110
Fornecimento de refeição referente ao período de 08/05/2021 a 31/05/2021				
Pronto Socorro Fenelon Guedes Pereira				
583	18/06/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	600





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

583	18/06/2021	Ceia paciente adulto geral	un	600
583	18/06/2021	Almoço paciente adulto geral	un	600
583	18/06/2021	Almoço acompanhante	un	120
583	18/06/2021	Almoço paciente diabético	un	24
583	18/06/2021	Almoço paciente diabético HS	un	44
583	18/06/2021	Almoço paciente HS	un	72
583	18/06/2021	Almoço paciente leve	un	24
583	18/06/2021	Almoço paciente batida	un	48
583	18/06/2021	Almoço paciente pastosa	un	27
583	18/06/2021	Almoço funcionários	un	1.240
583	18/06/2021	Jantar paciente geral	un	96
583	18/06/2021	Jantar acompanhante	un	120
583	18/06/2021	Jantar paciente diabético	un	24
583	18/06/2021	Jantar paciente diabético HS	un	48
583	18/06/2021	Jantar paciente HS	un	72
583	18/06/2021	Jantar paciente leve	un	24
583	18/06/2021	Jantar paciente batida	un	48
583	18/06/2021	Jantar paciente pastosa	un	27
583	18/06/2021	Jantar funcionários	un	1.130
583	18/06/2021	Especial sistema aberto lt – nutrição enteral	lt	210
583	18/06/2021	Especial sistema fechado lt – nutrição enteral	lt	210
Fornecimento de refeição referente ao período de 08/05/2021 a 31/05/2021 Hospital e Maternidade Amador Aguiar - HMAA				
584	18/06/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	1.572
584	18/06/2021	Almoço paciente adulto geral	un	2.083
584	18/06/2021	Merenda paciente adulto geral	un	1.507
584	18/06/2021	Jantar paciente adulto geral	un	2.015
584	18/06/2021	Ceia paciente adulto geral	un	1.485
584	18/06/2021	Desjejum paciente adulto leve	un	106
584	18/06/2021	Almoço paciente adulto leve	un	106
584	18/06/2021	Merenda paciente adulto leve	un	99
584	18/06/2021	Jantar paciente adulto leve	un	96
584	18/06/2021	Ceia paciente adulto leve	un	87
584	18/06/2021	Desjejum paciente adulto líquida	un	03
584	18/06/2021	Almoço paciente adulto líquida	un	06
584	18/06/2021	Merenda paciente adulto líquida	un	05
584	18/06/2021	Jantar paciente adulto líquida	un	04
584	18/06/2021	Ceia paciente adulto líquida	un	04
584	18/06/2021	Desjejum paciente adulto diabético	un	164





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

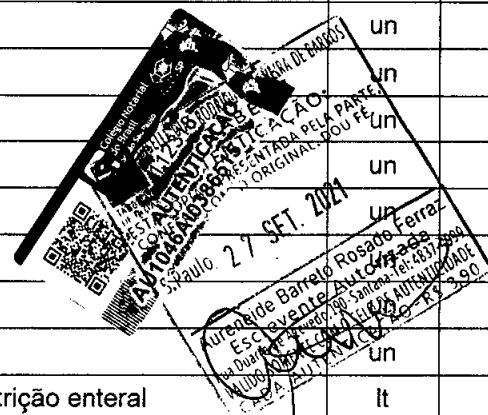
584	18/06/2021	Colação paciente adulto diabético	un	165
584	18/06/2021	Almoço paciente adulto diabético	un	269
584	18/06/2021	Merenda paciente adulto diabético	un	166
584	18/06/2021	Jantar paciente adulto diabético	un	269
584	18/06/2021	Ceia paciente adulto diabético	un	153
584	18/06/2021	Desjejum paciente adulto hipercalórica - psiquiátrico	un	04
584	18/06/2021	Almoço paciente adulto hipercalórica - psiquiátrico	un	04
584	18/06/2021	Merenda paciente adulto hipercalórica - psiquiátrico	un	04
584	18/06/2021	Jantar paciente adulto hipercalórica - psiquiátrico	un	04
584	18/06/2021	Ceia paciente adulto hipercalórica - psiquiátrico	un	04
584	18/06/2021	Desjejum acompanhantes	un	118
584	18/06/2021	Almoço acompanhantes	un	776
584	18/06/2021	Merenda acompanhantes	un	265
584	18/06/2021	Jantar acompanhantes	un	265
584	18/06/2021	Lanche pós exame	un	221
584	18/06/2021	Lanche pós jejum	un	468
584	18/06/2021	Nutrição enteral normal sistema fechado lt	lt	480
584	18/06/2021	Nutrição enteral suplemento nutricional lt	lt	144
584	18/06/2021	Fórmula infantil comum	un	241
584	18/06/2021	Fórmula infantil especial	un	72
584	18/06/2021	Desjejum funcionários	un	2.626
584	18/06/2021	Almoço funcionários	un	4.550
584	18/06/2021	Jantar funcionários	un	2.211
584	18/06/2021	Suco lt	un	136
584	18/06/2021	Café lt	lt	41
584	18/06/2021	Chá lt	lt	21,6
584	18/06/2021	Leite litro	lt	20
584	18/06/2021	Biscoito sachê	un	245
584	18/06/2021	Copo 180ml descartável	un	550
584	18/06/2021	Frasco dieta enteral 300ml	un	215
Fornecimento de refeição referente ao período de 10/05/2021 a 31/05/2021 - NIR				
586	18/06/2021	Almoço	un	88
586	18/06/2021	Jantar	un	67
Fornecimento de refeição referente ao período de 10/05/2021 a 31/05/2021 - CAPS Adulto II - CAPS Álcool e Drogas - CAPS Infantil				
587	18/06/2021	Desjejum adulto caps II	un	224
587	18/06/2021	Almoço adulto caps II	un	210
587	18/06/2021	Jantar adulto caps II	un	196
587	18/06/2021	Desjejum adulto caps AD	un	196





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

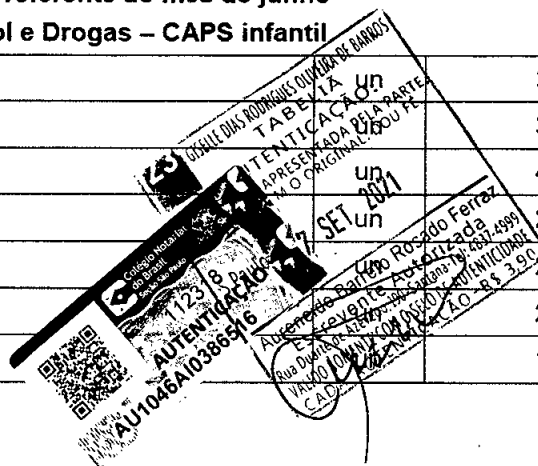
587	18/06/2021	Almoço adulto caps AD	un	196
587	18/06/2021	Jantar adulto caps AD	un	196
587	18/06/2021	Desjejum caps infantil	un	172
587	18/06/2021	Almoço caps infantil	un	190
587	18/06/2021	Jantar caps infantil	un	172
587	18/06/2021	Desjejum paciente diabético caps infantil	un	14
587	18/06/2021	Almoço paciente diabético caps infantil	un	14
587	18/06/2021	Jantar paciente diabético caps infantil	un	14
Fornecimento de refeição referente ao mês de junho Hospital Municipal e Maternidade Amador Aguiar HMAA				
588	18/06/2021	Almoço	un	1.263
588	18/06/2021	Jantar	un	2.793
588	18/06/2021	Lanche pacientes	un	480
Fornecimento de refeição referente ao mês de junho – Pronto Socorro Antonio Flávio França				
608	07/07/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	450
608	07/07/2021	Ceia paciente adulto geral	un	300
608	07/07/2021	Almoço paciente adulto geral	un	304
608	07/07/2021	Almoço paciente diabético	un	120
608	07/07/2021	Almoço paciente diabético HS	un	60
608	07/07/2021	Almoço paciente HS	un	60
608	07/07/2021	Almoço paciente leve	un	60
608	07/07/2021	Almoço paciente batida	un	60
608	07/07/2021	Almoço paciente líquida	un	60
608	07/07/2021	Almoço paciente pastosa	un	60
608	07/07/2021	Almoço paciente leve infantil	un	31
608	07/07/2021	Almoço paciente laxativa	un	31
608	07/07/2021	Almoço funcionários	un	1.195
608	07/07/2021	Jantar paciente geral	un	206
608	07/07/2021	Jantar paciente diabético	un	120
608	07/07/2021	Jantar paciente diabético HS	un	60
608	07/07/2021	Jantar paciente HS	un	60
608	07/07/2021	Jantar paciente leve	un	60
608	07/07/2021	Jantar paciente batida	un	60
608	07/07/2021	Jantar paciente líquida	un	60
608	07/07/2021	Jantar paciente pastosa	un	60
608	07/07/2021	Jantar paciente leve infantil	un	31
608	07/07/2021	Jantar paciente laxativa	un	31
608	07/07/2021	Jantar funcionários	un	1.195
608	07/07/2021	Normal sistema aberto lt – nutrição enteral	lt	771





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

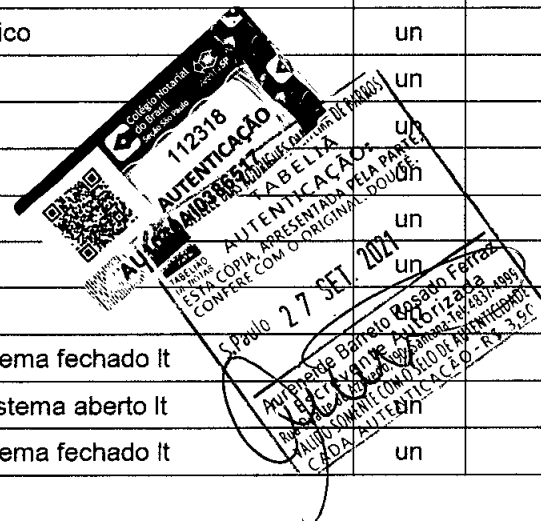
608	07/07/2021	Suplemento nutricional lt – nutrição enteral	lt	60
Fornecimento de refeição referente ao mês de junho – Pronto Socorro Fenelon Guedes Pereira				
609	07/07/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	750
609	07/07/2021	Ceia paciente adulto geral	un	750
609	07/07/2021	Almoço paciente adulto geral	un	94
609	07/07/2021	Almoço acompanhante	un	62
609	07/07/2021	Almoço paciente diabético	un	56
609	07/07/2021	Almoço paciente diabético HS	un	60
609	07/07/2021	Almoço paciente HS	un	64
609	07/07/2021	Almoço paciente leve	un	56
609	07/07/2021	Almoço paciente batida	un	60
609	07/07/2021	Almoço paciente pastosa	un	58
609	07/07/2021	Almoço funcionários	un	1.490
609	07/07/2021	Jantar paciente geral	un	94
609	07/07/2021	Jantar acompanhante	un	62
609	07/07/2021	Jantar paciente diabético	un	56
609	07/07/2021	Jantar paciente diabético HS	un	60
609	07/07/2021	Jantar paciente HS	un	64
609	07/07/2021	Jantar paciente leve	un	56
609	07/07/2021	Jantar paciente batida	un	60
609	07/07/2021	Jantar paciente pastosa	un	58
609	07/07/2021	Jantar funcionários	un	1.340
609	07/07/2021	Normal sistema aberto lt – nutrição enteral	lt	739
609	07/07/2021	Suplemento nutricional lt – nutrição enteral	lt	60
Fornecimento de refeição referente ao mês de junho – NIR				
610	07/07/2021	Almoço	un	120
610	07/07/2021	Jantar	un	90
Fornecimento de refeição referente ao mês de junho – SAMU				
611	07/07/2021	Almoço funcionários	un	365
611	07/07/2021	Jantar	un	295
Fornecimento de alimentação referente ao mês de junho CAPS Adulto II – CAPS Álcool e Drogas – CAPS infantil				
612	07/07/2021	Desjejum adulto caps II	un	380
612	07/07/2021	Almoço adulto caps II	un	370
612	07/07/2021	Merenda CAPS adulto II	un	400
612	07/07/2021	Desjejum adulto caps AD	un	266
612	07/07/2021	Almoço adulto caps AD	un	266
612	07/07/2021	Merenda adulto caps AD	un	266
612	07/07/2021	Desjejum caps infantil	un	170





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

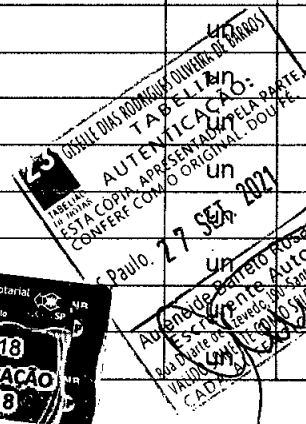
612	07/07/2021	Almoço caps infantil	un	198
612	07/07/2021	Merenda caps infantil	un	170
612	07/07/2021	Desjejum paciente diabético caps adulto II	un	01
612	07/07/2021	Almoço paciente diabético caps adulto II	un	01
612	07/07/2021	Merenda paciente diabético caps adulto II	un	01
612	07/07/2021	Desjejum paciente diabético caps infantil	un	03
612	07/07/2021	Almoço paciente diabético caps infantil	un	03
612	07/07/2021	Desjejum funcionários	un	80
612	07/07/2021	Almoço funcionários	un	80
Fornecimento de refeição referente ao mês de junho Hospital Municipal e Maternidade Amador Aguiar HMMAA				
614	07/07/2021	Almoço	un	1.579
614	07/07/2021	Jantar	un	3.
Fornecimento de refeição referente ao mês de junho Hospital Municipal e Maternidade Amador Aguiar HMMAA				
615	07/07/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	1.915
615	07/07/2021	Almoço paciente adulto geral	un	2.136
615	07/07/2021	Merenda paciente adulto geral	un	1.875
615	07/07/2021	Ceia paciente adulto geral	un	2.008
615	07/07/2021	Desjejum paciente adulto leve	un	124
615	07/07/2021	Almoço paciente adulto leve	un	135
615	07/07/2021	Merenda paciente adulto leve	un	144
615	07/07/2021	Jantar paciente adulto leve	un	149
615	07/07/2021	Ceia paciente adulto leve	un	96
615	07/07/2021	Desjejum paciente adulto diabético	un	314
615	07/07/2021	Colação paciente adulto diabético	un	314
615	07/07/2021	Almoço paciente adulto diabético	un	315
615	07/07/2021	Merenda paciente adulto diabético	un	327
615	07/07/2021	Jantar paciente adulto diabético	un	319
615	07/07/2021	Ceia paciente adulto diabético	un	335
615	07/07/2021	Desjejum acompanhantes	un	162
615	07/07/2021	Almoço acompanhantes	un	273
615	07/07/2021	Merenda acompanhantes	un	240
615	07/07/2021	Jantar acompanhantes	un	137
615	07/07/2021	Lanche pós exame	un	01
615	07/07/2021	Lanche pós jejum	un	585
615	07/07/2021	Nutrição enteral normal sistema fechado lt	un	2.595
615	07/07/2021	Nutrição enteral especial sistema aberto lt	un	620
615	07/07/2021	Nutrição enteral normal sistema fechado lt	un	86





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

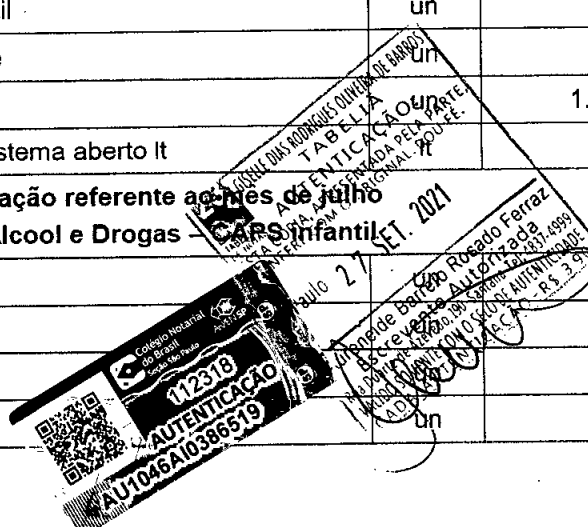
615	07/07/2021	Nutrição enteral suplemento nutricional lt	lt	17,40
615	07/07/2021	Fórmula infantil comum	lt	169
615	07/07/2021	Fórmula infantil especial	un	1.753
615	07/07/2021	Desjejum funcionários	un	3.411
615	07/07/2021	Almoço funcionários	un	5.558
615	07/07/2021	Jantar funcionários	un	2.688
615	07/07/2021	Suco lt	lt	23
615	07/07/2021	Café lt	lt	41
615	07/07/2021	Chá lt	lt	33,40
615	07/07/2021	Biscoito sachê	un	190
615	07/07/2021	Copo 180ml descartável	un	150
615	07/07/2021	Frasco dieta enteral 300ml	un	944
615	07/07/2021	Almoço diretoria	un	128
615	07/07/2021	Jantar diretoria	un	96
615	07/07/2021	Lanches extras pacientes	un	1.080
Fornecimento de refeição referente ao mês de julho – Pronto Socorro Antonio Flávio França				
625	04/08/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	630
625	04/08/2021	Ceia paciente adulto geral	un	450
625	04/08/2021	Almoço paciente adulto geral	un	149
625	04/08/2021	Almoço acompanhante	un	75
625	04/08/2021	Almoço paciente diabético	un	84
625	04/08/2021	Almoço paciente diabético HS	un	46
625	04/08/2021	Almoço paciente HS	un	126
625	04/08/2021	Almoço paciente leve	un	51
625	04/08/2021	Almoço paciente batida	un	47
625	04/08/2021	Almoço paciente líquida	un	36
625	04/08/2021	Almoço paciente pastosa	un	44
625	04/08/2021	Almoço paciente leve infantil	un	31
625	04/08/2021	Almoço obstipante	un	01
625	04/08/2021	Almoço paciente laxativa	un	14
625	04/08/2021	Almoço funcionários	un	1.240
625	04/08/2021	Jantar paciente geral	un	139
625	04/08/2021	Jantar acompanhante	un	77
625	04/08/2021	Jantar paciente diabético	un	84
625	04/08/2021	Jantar paciente diabético HS	un	40
625	04/08/2021	Jantar paciente HS	un	45
625	04/08/2021	Jantar paciente leve	un	42
625	04/08/2021	Jantar paciente batida	un	31
625	04/08/2021	Jantar paciente líquida	un	31





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

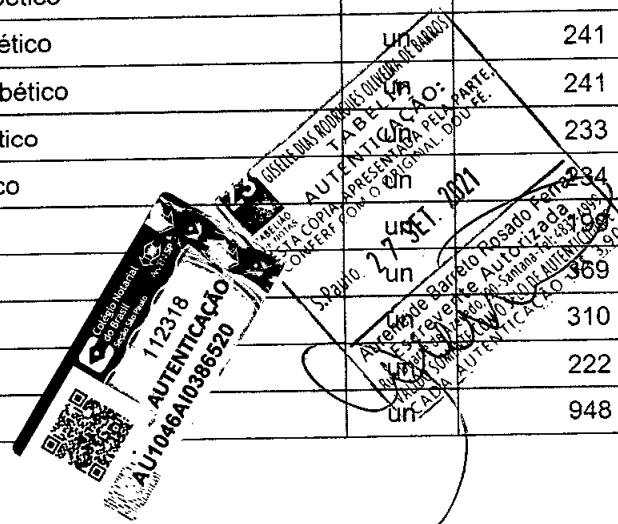
625	04/08/2021	Jantar paciente pastosa	un	40
625	04/08/2021	Jantar paciente leve infantil	un	31
625	04/08/2021	Jantar paciente laxativa	un	14
625	04/08/2021	Jantar funcionários	un	1.240
625	04/08/2021	Nutrição enteral sistema aberto lt	un	46
Fornecimento de refeição referente ao mês de julho – Pronto Socorro Fenelon Guedes Pereira				
627	04/08/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	790
627	04/08/2021	Ceia paciente adulto geral	un	700
627	04/08/2021	Almoço paciente adulto geral	un	123
627	04/08/2021	Almoço acompanhante	un	38
627	04/08/2021	Almoço paciente diabético	un	101
627	04/08/2021	Almoço paciente diabético HS	un	55
627	04/08/2021	Almoço paciente HS	un	66
627	04/08/2021	Almoço paciente leve	un	51
627	04/08/2021	Almoço paciente batida	un	42
627	04/08/2021	Almoço paciente líquida	un	38
627	04/08/2021	Almoço paciente pastosa	un	41
627	04/08/2021	Almoço paciente geral infantil	un	05
627	04/08/2021	Almoço paciente leve infantil	un	30
627	04/08/2021	Almoço funcionários	un	1.540
627	04/08/2021	Jantar paciente geral	un	100
627	04/08/2021	Jantar acompanhante	un	35
627	04/08/2021	Jantar paciente diabético	un	74
627	04/08/2021	Jantar paciente diabético HS	un	54
627	04/08/2021	Jantar paciente HS	un	65
627	04/08/2021	Jantar paciente leve	un	52
627	04/08/2021	Jantar paciente batida	un	43
627	04/08/2021	Jantar paciente líquida	un	37
627	04/08/2021	Jantar paciente pastosa	un	41
627	04/08/2021	Jantar paciente leve infantil	un	29
627	04/08/2021	Jantar paciente obstipante	un	01
627	04/08/2021	Jantar funcionários	un	1.395
627	04/08/2021	Nutrição enteral normal sistema aberto lt	un	34
Fornecimento de alimentação referente ao mês de julho				
CAPS Adulto II - CAPS Álcool e Drogas - CAPS infantil				
628	04/08/2021	Desjejum adulto caps II	un	341
628	04/08/2021	Almoço adulto caps II	un	371
628	04/08/2021	Merenda CAPS adulto II	un	358
628	04/08/2021	Desjejum adulto caps AD	un	227





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

628	04/08/2021	Almoço adulto caps AD	un	227
628	04/08/2021	Merenda adulto caps AD	un	227
628	04/08/2021	Desjejum caps infantil	un	186
628	04/08/2021	Almoço caps infantil	un	231
628	04/08/2021	Merenda caps infantil	un	190
628	04/08/2021	Almoço paciente diabético caps adulto II	un	02
628	04/08/2021	Desjejum paciente diabético caps infantil	un	01
628	04/08/2021	Almoço paciente diabético caps infantil	un	01
628	04/08/2021	Merenda paciente diabético caps infantil	un	01
628	04/08/2021	Desjejum funcionários	un	84
628	04/08/2021	Almoço funcionários	un	84
Fornecimento de refeição referente ao mês de julho Hospital Municipal e Maternidade Amador Aguiar HMMAA				
633	05/08/2021	Almoço	un	1.632
633	05/08/2021	Jantar	un	3.608
633	05/08/2021	Lanche paciente Policlínica	un	630
Fornecimento de refeição referente ao mês de julho Hospital Municipal e Maternidade Amador Aguiar HMMAA				
634	05/08/2021	Desjejum paciente adulto geral	un	1.950
634	05/08/2021	Ceia paciente adulto geral	un	2.193
634	05/08/2021	Merenda paciente adulto geral	un	1.863
634	05/08/2021	Jantar paciente adulto geral	un	2.080
634	05/08/2021	Ceia paciente adulto geral	un	1.762
634	05/08/2021	Desjejum paciente adulto leve	un	74
634	05/08/2021	Almoço paciente adulto leve	un	96
634	05/08/2021	Merenda paciente adulto leve	un	110
634	05/08/2021	Jantar paciente adulto leve	un	143
634	05/08/2021	Ceia paciente adulto leve	un	107
634	05/08/2021	Desjejum paciente adulto diabético	un	231
634	05/08/2021	Colação paciente adulto diabético	un	231
634	05/08/2021	Almoço paciente adulto diabético	un	241
634	05/08/2021	Merenda paciente adulto diabético	un	241
634	05/08/2021	Jantar paciente adulto diabético	un	233
634	05/08/2021	Ceia paciente adulto diabético	un	234
634	05/08/2021	Desjejum acompanhantes	un	369
634	05/08/2021	Almoço acompanhantes	un	310
634	05/08/2021	Merenda acompanhantes	un	222
634	05/08/2021	Jantar acompanhantes	un	222
634	05/08/2021	Lanche pós exame	un	948





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE OSASCO
SECRETARIA EXECUTIVA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO E CONTROLE DE REGISTRO DE PREÇOS

634	05/08/2021	Nutrição enteral normal sistema aberto lt	lt	2.740
634	05/08/2021	Nutrição enteral especial sistema aberto lt	un	640
634	05/08/2021	Nutrição enteral normal sistema fechado lt	un	88
634	05/08/2021	Nutrição enteral suplemento nutricional lt	lt	580
634	05/08/2021	Fórmula infantil comum	lt	310
634	05/08/2021	Fórmula infantil especial	un	62
634	05/08/2021	Desjejum funcionários	un	3.472
634	05/08/2021	Almoço funcionários	un	6.093
634	05/08/2021	Jantar funcionários	un	3.051
634	05/08/2021	Suco lt	lt	12
634	05/08/2021	Café lt	lt	63
634	05/08/2021	Chá lt	lt	21
634	05/08/2021	Leite lt	lt	04
634	05/08/2021	Biscoito sachê	un	440
634	05/08/2021	Copo 180ml descartável	cx	220
634	05/08/2021	Frasco dieta enteral 300ml	un	944
634	05/08/2021	Malto dextrim G	un	93
634	05/08/2021	TCM MI	un	384
Fornecimento de refeição referente ao mês de julho - NIR				
639	09/08/2021	Almoço	un	84
639	09/08/2021	Jantar	un	63
Fornecimento de refeição referente ao mês de julho - SAMU				
640	09/08/2021	Almoço funcionários	un	974
640	09/08/2021	Jantar funcionários	un	808

Osasco, 25 de agosto de 2021.

Fernando Machado Oliveira
- Secretário de Saúde



ebc



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA,

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa NUTRITO COMERCIAL LTDA, inscrita sob o nº CNPJ: 18.704.654/0001-61, sediada na Rua Maria Curupaiti, 441, bairro Vila Ester, Zona Norte, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, prestou serviços de fornecimento de alimentação para funcionários da empresa MCS SERVICOS EM GERAL LTDA – ME, inscrita no CNPJ: 09.419.108/0001-98, sediada Rua João Augusto Morais nº 68 – São Miguel Paulista - SP, conforme tabela abaixo.

2019

ITEM	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO												Qtd. Total
	jan/19	fev/19	mar/19	abr/19	mai/19	jun/19	jul/19	ago/19	set/19	out/19	nov/19	dez/19	
ALMOÇO	647	785	712	813	756	768	704	866	834	804	804	784	9.277
JANTAR	562	588	551	608	570	538	530	593	590	559	572	574	6.835
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO													16.112

2018

ITEM	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO												Qtd. Total		
											out/18	nov/18		dez/18	
ALMOÇO												349	736	724	1.809
JANTAR												205	446	493	1.144
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO													2.953		

Atestamos ainda, que os serviços foram executados de acordo com os padrões de exigência, nada constando em nossos registros que possa desabonar o desempenho.

São Miguel, 15 de outubro de 2020



MARCELO B. ALEXANDRE
DIRETOR ADMINISTRATIVO





ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, os serviços prestados pela empresa NUTRITO COMERCIAL LTDA, sob CNPJ : 18. 704. 654/ 0001-61, conforme tabela abaixo;

ITEM	HOSPITAL DE CAMPANHA SUZANO				Qtd. Total
	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO				
	jun/20	jul/20	ago/20	set/20	
CAFÉ DA MANHÃ	30				30
ALMOÇO	50				50
JANTA	30				30
CEIA	30				30
CAFÉ DA MANHÃ FUNCIONARIOS	1.046	1.200	1.005	1.045	4.296
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	1.295	1.494	1.350	1.160	5.299
JANTAR FUNCIONARIOS	811	1.050	900	574	3.335
CEIA FUNCIONÁRIOS	917	888	855	465	3.125
GARRAFA DE CAFÉ 1,8 L	55	60	150	31	296
CAFÉ DA MANHÃ PACIENTE	622	488	574	645	2.329
ALMOÇO PACIENTE	701	481	597	645	2.424
CAFÉ DA TARDE PACIENTE	620	481	598	645	2.344
JANTAR PACIENTE	698	484	586	645	2.413
CEIA PACIENTE	614	486	580	645	2.325
ÁGUA 1,5 LT	405	456	258	155	1.274
DIETE ENTERAL	60	40	406	130	636
ÁGUA DE SONDA 300 ML	8	40	90	59	197
ADAPTADOR FORT CARE	72	52	185	156	465
SOPA PACIENTES	0	600	317	465	1.382
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO					32.280

1º Tabelão de Notas e de Protocolo de Leituras e Níveis de Suzano

RAPHAEL NUNES ROCHA

055.049.637-88

DIRETOR REGIONAL

235
TABELÃO DE NOTAS
AUTENTICAÇÃO DE
CÓPIA COLORIDA

32.280
TABELÃO DE NOTAS
AUTENTICAÇÃO:
ESTA COPIA, APRESENTADA PELA PARTE
CONFERE COM O ORIGINAL. DOUFE.
S. Paulo 26 OUT. 2020
Rubens da
Escritório
Rua Diogo de Azavedo, 110
78100 SOMENTE COM
AUTENTICAÇÃO

235
TABELÃO DE NOTAS
AUTENTICAÇÃO
42516
AUTENTICAÇÃO
AD1046A10194042



Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

INTSBrasil | www.ints.org.br

Canal de Ética e Transparência: 0800 799 9956

Endereço: Avenida Professor Magalhães Nero, 1956, 8º Andar
Edif. TK Tower, Pituba, Salvador, Bahia, CEP 41810-011
Telefone: +55 71 3018-1212 | (71) 3034-7600

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa Nutrito Comercial LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 18.704.654/0001-61, sediada à Rua Maria Curupaiti, nº441, 5º andar, Conj. 5001, Vila Ester, São Paulo. Presta serviços de fornecimento de refeições prontas desde 24 de maio de 2020 a esta declarante, nos termos do contrato de prestação de serviços celebrado entre as partes.

Assim, são realizadas, neste serviço, as seguintes refeições prontas:

HOSPITAL MUNICIPAL INTEGRADO- HISA

ITEM	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO								Qtd. Total
	jan/21	fev/21	mar/21	abr/21	mai/21	jun/21	jul/21		
KIT LANCHE GERAL A	1.285	1.450	850	769	922	1.352			6.628
KIT LANCHE DIABÉTICOS DM	90	300	150	300	168	576			1.584
CAFÉ	40	40	40	33	23	49			225
KIT LANCHE GERAL C					120	70			190
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO								8.627	

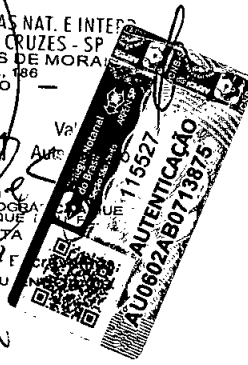
RAPHAEL NUNES ROCHA
DIRETOR REGIONAL - INTS

OFICIAL DE REGISTRO CIVIL PESSOAS NAT. E INTER
E TUTELAS SEDE - MOGI DAS CRUZES - SP
Bel. SEBASTIÃO GONÇALVES DE MORAIS
RUA OLEGÁRIO PAIVA, 186
— AUTENTICAÇÃO —

MOGI
DAS
CRUZES

05 AGO. 2021

AUTENTICO A PRESENTE COPIA E REPRODUÇÃO
CONFERE COM O ORIGINAL DO QUE
 FÁBIO DELIBERTO BAPTISTA
 JULIANA DOS SANTOS VITOR
 WESLEY REIS SILVA
VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICAÇÃO



Raphael Nunes Rocha
Diretor Regional - INTS

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa Nutrito Comercial LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 18.704.654/0001-61, sediada á Rua Maria Curupaitti, nº441, 5º andar, Conj. 5001, Vila Ester, São Paulo. Presta serviços de fornecimento de refeições prontas desde 24 de maio de 2020 a esta declarante, nos termos do contrato de prestação de serviços celebrado entre as partes.

Assim, são realizadas, neste serviço, as seguintes refeições prontas:

ITEM	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO						Qty. Total
	jan/21	fev/21	mar/21	abr/21	mai/21	jun/21	
CAFÉ DA MANHÃ	2.415	2.360	2.570	2.208	2.435	2.249	14.237
ALMOÇO	1.585	1.480	1.479	1.381	1.433	1.380	8.738
SOPA RESERVA ALMOÇO	450	420	310	300	310	300	2.090
JANTAR	1.050	980	900	870	899	870	5.569
SOPA RESERVA JANTAR	300	280	310	300	310	300	1.800
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO					32.434		

Raphael Nunes Rocha
 RAPHAEL NUNES ROCHA
 DIRETOR REGIONAL - INTS

Raphael Nunes Rocha
 Diretor Regional - INTS

OFICIAL DE REGISTRO CIVIL PESSOAS NAT. E IN
 E TUTELAS SEDE - MOGI DAS CRUZES -
 Bel. SEBASTIÃO GONÇALVES DE MORAES
 RUA OLEGÁRIO PAIVA, 188
 - AUTENTICAÇÃO -

MOGI
 DAS
 CRUZES

05 AGO. 2021

Val: R\$ 115527
 Aut: R\$ 115527
 AUTENTICAÇÃO
 A0602AB0713880



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa Nutrito Comercial LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 18.704.654/0001-61, sediada á Rua Maria Curupaitti, nº441, 5º andar, Conj. 5001, Vila Ester, São Paulo. Presta serviços de fornecimento de refeições prontas desde 24 de maio de 2020 a esta declarante, nos termos do contrato de prestação de serviços celebrado entre as partes.

Assim, são realizadas, neste serviço, as seguintes refeições prontas:

UNIDADE UPA SANTO AMARO									
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO									
ITEM	out/20	nov/20	dez/20						Qtd. Total
DESJEJUM	899	863	774						2.536
ALMOÇO	961	850	755						2.566
LANCHE DA TARDE	921	862	765						2.548
JANTAR	916	798	726						2.440
CEIA	891	788	746						2.425
DIETA ENTERAL	73	42	56						171
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO									12.686

RAFAEL NUNES ROCHA
DIRETOR REGIONAL - INTS

OFICIAL DE REGISTRO CIVIL PESSOAS NAT. E INTERD.
E TUTELAS SEDE - MOGI DAS CRUZES - SP
Bel. SEBASTIÃO GONÇALVES DE MORAIS
RUA OLEGÁRIO FAIVA, 186
AUTENTICAÇÃO

MOGI
DAS
CRUZES

05 AGO. 2021

AUTENTICAÇÃO PRESENTE CÓPIA REPRODUZIDA
CONFERE COM O ORIGINAL DA QUAL
 FÁBIO DELIBERTO BAPTISTA
 JULIANA DOS SANTOS VITOR
 WESLEY REIS SILVA
VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICAÇÃO



Raphael Nunes Rocha
Diretor Regional - INTS

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa Nutrito Comercial LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 18.704.654/0001-61, sediada á Rua Maria Curupaitti, nº441, 5º andar, Conj. 5001, Vila Ester, São Paulo. Presta serviços de fornecimento de refeições prontas desde 24 de maio de 2020 a esta declarante, nos termos do contrato de prestação de serviços celebrado entre as partes.

Assim, são realizadas, neste serviço, as seguintes refeições prontas:

UNIDADES: UPA SANTO AMARO, CAPS CIDADE ADEMAR, AMA JD.MIRIAM							
CAPS ALCOOL E DROGAS, HOSPITAL DIA, CAPS II SANTO AMARO E UPA PEDREIRA							
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO							
ITEM	jan/21	fev/21	mar/21	abr/21	mai/21	jun/21	Qtd. Total
DESJEJUM	701	673	1.936	1.709	1.711	1.769	8.499
ALMOÇO	675	650	1.697	1.626	1.682	1.885	8.215
LANCHE DA TARDE	691	667	1.052	1.012	1.357	1.504	6.283
JANTAR	704	691	1.802	1.560	1.341	1.350	7.448
CEIA	705	698	1.778	1.534	1.341	1.394	7.450
DIETA ENTERAL	63	7	165	118	120	60	533
KIT LANCHE GERAL TIPO A			80	6		150	236
KIT LANCHE DIABÉTICOS			24				24
KIT LANCHE GERAL TIPO B						400	400
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO					39.088		

OFICIAL DE REGISTRO CIVIL PESSOAS NAT. E INTERD. E TUTELAS SEDE - MOGI DAS CRUZES - SP
Bel. SEBASTIÃO GONÇALVES DE MORAIS
RUA OLEGÁRIO PAIVA, 186
AUTENTICAÇÃO

MOGI DAS CRUZES

05 AGO. 2021

Valor P

Autentic

AUTENTICO A PRESENTE CÓPIA REPROGRÁFICA

CONFERE COM O ORIGINAL. DO DIA 05/08/21

FÁBIO DELIBERTO BAPTISTA

JULIANA DOS SANTOS VITOR

WESLEY REIS SILVA

VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICAÇÃO

RAFAEL NUNES ROCHA
DIRETOR REGIONAL - INTS

Raphael Nunes Rocha
Diretor Regional - INTS

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa Nutrito Comercial LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 18.704.654/0001-61, sediada á Rua Maria Curupaitti, nº441, 5º andar, Conj. 5001, Vila Ester, São Paulo. Presta serviços de fornecimento de refeições prontas desde 24 de maio de 2020 a esta declarante, nos termos do contrato de prestação de serviços celebrado entre as partes.

Assim, são realizadas, neste serviço, as seguintes refeições prontas:

UPA OROPÓ

ITEM	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO PERÍODO								
	mai/20	jun/20	jul/20	ago/20	set/20	out/20	nov/20	dez/20	Qty. Total
CAFÉ DA MANHÃ	1.430	2.343	2.335	2.415	2.370	2.456	2.405	2.945	18.699
ALMOÇO	884	1.510	1.470	1.550	1.400	1.530	1.600	1.860	11.804
SOPA RESERVA ALMOÇO	195	300	465	465	450	465	450	310	3.100
JANTAR	581	983	886	1.059	870	1.085	1.050	1.085	7.599
SOPA RESERVA JANTAR	190	395	310	310	300	310	300	310	2.425
TOTAL DE UNIDADES DE REFEIÇÃO					43.627				

RAFAEL NUNES ROCHA
DIRETOR REGIONAL - INTS

Raphael Nunes Rocha
Diretor Regional - INTS

OFICIAL DE REGISTRO CIVIL, PESSOAS NAT. E INTERD.
E TUTELAS SEDE - MOGI DAS CRUZES - SP
Bel. SEBASTIÃO GONÇALVES DE MORAIS
RUA OLEGÁRIO PAIVA, 188
— AUTENTICAÇÃO

MOGI
DAS
CRUZES

05 AGO. 2021

AUTENTICO A PRESENTE CÓPIA REPRODUZIDA
CONFERE COM O ORIGINAL DO QUEZEL
 FABIO DELIBERTO BAPTISTA
 JULIANA DOS SANTOS VITOR
 WESLEY REIS SILVA
VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUT.

Valc
Auten

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

05 AGO. 2021

EQUIPE TÉCNICA DE PROFISSIONAIS

FUNCIONÁRIO	FUNÇÃO	VÍNCULO EMPREGATÍCIO
ADRIANA APARECIDA MIGUEL	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
FERNANDA DA SILVA VIEIRA	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
GUIOMAR DE JESUS SANTOS	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
IVONETE MARTINS DE SOUZA CAVALCANTE	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
LEANDRA SANTOS DE OLIVEIRA	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
LUCILENE MARIA DOS SANTOS SILVA	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
MARTA MARIA DE BARROS	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
NERIVANIA PEREIRA VELOZO	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
RAQUEL SOUSA LIMA CARDOSO	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
SELMA SILVA DE JESUS DO NASCIMENTO	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
VANESSA APARECIDA DE ALMEIDA	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
VANESSA DAWCZUK	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
VANILDA LEITE DA SILVA FRANCO	AUXILIAR DE COZINHA	CELETISTA
MARIA APARECIDA MENDES DE SOUZA	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	CELETISTA
MARIA DE LOURDES CISINA DE MEDEIROS	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	CELETISTA
NILTON DE GODOIS	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	CELETISTA
CARMEM LUCIA DE JESUS SIMOES	COPEIRO (A)	CELETISTA
CINTIA DE MORAES ELESBAO MATTOS	COPEIRO (A)	CELETISTA
CONCEICAO APARECIDA DOS SANTOS FRANCA	COPEIRO (A)	CELETISTA
DELZY NAVARRO COIMBRA SILVA	COPEIRO (A)	CELETISTA
ELISIA DA SILVA MONTEIRO	COPEIRO (A)	CELETISTA
GILMARA DOS SANTOS ALVES	COPEIRO (A)	CELETISTA



LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CMVS: **355030801-562-003000-1-2**

Nº PROCESSO:
Nº PROTOCOLO: **6018.2021/0056137-7** DATA DO PROTOCOLO: **23/07/2021**
SUBGRUPO: **COMÉRCIO VAREJISTA**
AGRUPAMENTO: **COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS**
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: **5620-1/02 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ**
OBJETO LICENCIADO: **ESTABELECIMENTO**

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: **NUTRITO COMERCIAL LTDA** CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: **NUTRITO**
CNPJ / CPF: **18.704.654/0001-61**
LOGRADOURO: **Rua ENGENHEIRO TEIXEIRA SOARES** NÚMERO: **706**
COMPLEMENTO:
BAIRRO: **BUTANTA**
MUNICÍPIO: **SÃO PAULO**
CEP: **05055-030** UF: **SP**
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **CARLOS ALEXANDRE CABRAL DE M COUTINHO**
CPF: **21633119882** CONSELHO REGIONAL: **N/A**
Nº INSCR. CONSELHO PROF: UF: **SP**

RESPONSÁVEL TÉCNICO: **HELEN CAMILO SIMÃO**
CPF: **34388329843** CONSELHO REGIONAL: **CRN**
Nº INSCR. CONSELHO PROF: **27887** UF: **SP**

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO PAULO
CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO
SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS
REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS
EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.
ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS
ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS
LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA
PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

SÃO PAULO

LOCAL

26/07/2021

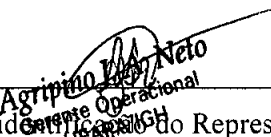
DATA DE DEFERIMENTO

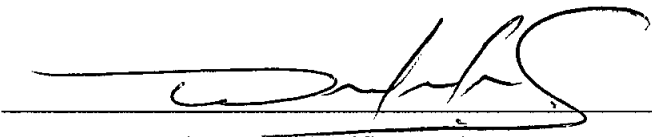
Codigo de Validação: 1627579763581

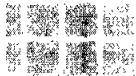
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 005/2022 - IGH, atesto que a Proponente Nutrito Comercial Ltda, inscrita no CNPJ 38.701.654/0005-61, através do Sr. Weudes Luis Guerreiro, CPF 569.742.723-20, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 20 de janeiro de 2022.


Assinatura e identificação do Representante da unidade


Assinatura e identificação do Representante da Empresa



ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/2022 - 16 H, atesto que a Proponente NUTRITO Comercial, inscrita no CNPJ 18704654/0001-61, através do Sr. Wendes Luiz Guerreiro, CPF 569.742.721-20, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 19 de janeiro de 2022.

Armênia Borges Prado
COORDENADORA DE CONTRATOS - HEMNSL
RT 001/2018 - ANEXO 8: 7952

Assinatura e identificação do Representante da unidade

Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/2022 - HXT, atesto que a Proponente Netrito Comercial Ltda., inscrita no CNPJ 18.704.654/0001-6 através do Sr. Ulisses Luiz Guerreiro, CPF 569.742.721/20, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 19 de janeiro de 2022.

Fernanda Souza Garcia

Assinatura e identificação do Representante da unidade

Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HMI/IGH-GO

[Assinatura]

Assinatura e identificação do Representante da Empresa



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

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO - questionamentos

2 mensagens

Comercial | VOGUE S.A. <comercial@voguesa.com.br>
Para: processosseletivo@igh.org.br

19 de janeiro de 2022 13:05

A

Comissão de Processo Seletivo

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

1 - Existe algum modelo de proposta de preço?

2 - Nos aditivos e contrato nº 5476/2020 vigente existe a inclusão do "...valor dos custos de manipulação de mamadeira no valor de R\$ 14,50(quatorze reais e cinquenta centavos) sob demanda, retroativos ao início do contrato." Este item deve incluído na proposta, conforme Anexo VIII?

3 - Trata-se de um lote único (HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI, HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA, e MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL), ou as empresas podem optar em apresentar uma única proposta para um único Hospital?

Atenciosamente,

DEPARTAMENTO COMERCIAL
VOGUE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
TEL: (62) 3923-1666



Em 14/01/2022 16:21, Comercial | VOGUE S.A. escreveu:

A

Comissão de Processo Seletivo

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

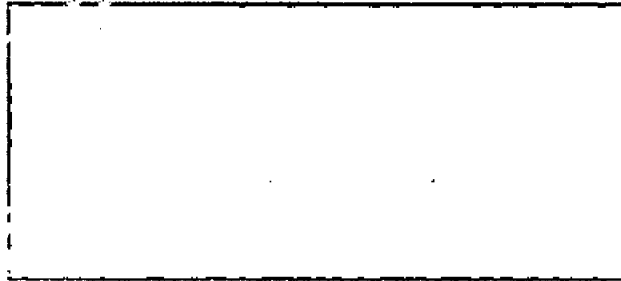
Diante da publicação do processo seletivo, assim como da exigência do item 5.6 -" É obrigatória a realização de visita técnica prévia à apresentação das propostas nas 03 unidades referentes ao presente processo seletivo, devidamente atestado por colaboradores das unidades visitadas, sob pena de desclassificação;

Solicito as instruções para o agendamento das Visitas Técnicas (telefone, pessoa responsável) .

--

Atenciosamente,

DEPARTAMENTO COMERCIAL
VOGUE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
TEL: (62) 3923-1666



adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>
Para: "Comercial | VOGUE S.A." <comercial@voguesa.com.br>
Cc: processoseletivo@igh.org.br

20 de janeiro de 2022 10:05

Bom dia,

Seguem as respostas aos questionamentos:

1 - Existe algum modelo de proposta de preço?

Não existe nenhum modelo de proposta de preços.

2 - Nos aditivos e contrato nº 5476/2020 vigente existe a inclusão do "...valor dos custos de manipulação de mamadeira no valor de R\$ 14,50(quatorze reais e cinquenta centavos) sob demanda, retroativos ao início do contrato." Este item deve incluído na proposta, conforme Anexo VIII?

Todos os itens que farão parte da composição de preços estão listados no termo de referência, incluindo a confecção de mamadeira.

3 - Trata-se de um lote único (HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI, HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA, e MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL), ou as empresas podem optar em apresentar uma única proposta para um único Hospital?

O processo seletivo é unificado e a proposta deve conter as 3 unidades, sendo vedado o fracionamento da proposta.



Adriano Muricy
Advogado

✉ adriano.muricy@igh.org.br

☎ (71) 3277-0850

🌐 www.igh.org.br

Esta mensagem pode conter informação confidencial ou privilegiada, sendo seu sigilo protegido por lei, também vedado o uso dos dados para finalidade adversa ou em descumprimento de requisitos legais ou regulamentares. Se você recebeu esta mensagem por engano, por favor avise imediatamente o remetente, respondendo o e-mail e apagando-o em seguida. A utilização, cópia e divulgação não autorizadas desta mensagem são expressamente proibidas e podem constituir crime. Agradecemos sua cooperação.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO

Gustavo Henrique - Lacerda Alimentação <gustavo@lacerda.ind.br>
Para: processoseletivo@igh.org.br

18 de janeiro de 2022 20:39

A

Comissão de Processo Seletivo

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

Diante da publicação do processo seletivo, referente ao item:

ANEXO IV – ALIMENTAÇÃO

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

Porém no quadro demonstrativo que vem logo abaixo do item 47.1, as incidências demonstradas são mensais, segue:

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
Feijoadas	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.

Por se tratar de um item que tem um dos maiores custos na composição de preços, solicitamos por gentileza esclarecimentos a respeito da dúvida acima, se a frequência será mensal ou semanal e a quantidade de cada tipo de carnes dentro da frequência a ser seguida.

Desde já agradecemos.

Att.,



GUSTAVO LACERDA

DIRETOR COMERCIAL
31 99291 9952

www.lacerdaalimentacao.com.br
Rua General David Sarnoff, 2368 - Inconfidentes - Contagem - MG
Tel.: 31 3411 1520 | 31 3362 5760



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

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO

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

20 de janeiro de 2022 10:06

Para: Gustavo Henrique - Lacerda Alimentação <gustavo@lacerda.ind.br>

Cc: processoselativo@igh.org.br

Seguem respostas aos questionamentos:

As incidências do quadro 47.1 são mensais que serão distribuídas conforme a elaboração do cardápio semanal.

A porção dos alimentos a serem ofertados está no item 58 na página 56 do anexo IV Alimentação

**Instituto de
Gestão e
Humanização**

Adriano Muricy
Advogado

✉ adriano.muricy@igh.org.br
☎ (71) 3277-0850
🌐 www.igh.org.br

Esta mensagem pode conter informação confidencial ou privilegiada, sendo seu sigilo protegido por lei, também vedado o uso dos dados para finalidade adversa ou em descumprimento de requisitos legais ou regulamentares. Se você recebeu esta mensagem por engano, por favor avise imediatamente o remetente, respondendo o e-mail e apagando-o em seguida. A utilização, cópia e divulgação não autorizadas desta mensagem são expressamente proibidas e podem constituir crime. Agradecemos sua cooperação.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

2 mensagens

Comercial | VOGUE S.A. <comercial@voguesa.com.br>

14 de janeiro de 2022 16:21

Para: processoselativo@igh.org.br

Cc: Eduardo <eduardo@voguesa.com.br>

A

Comissão de Processo Seletivo

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

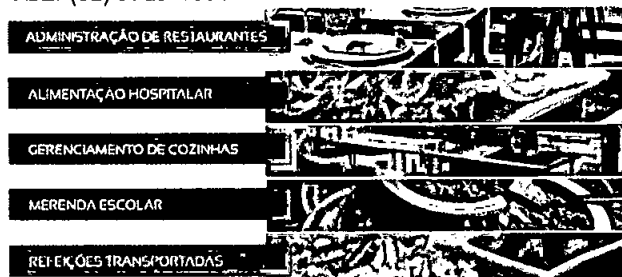
Diante da publicação do processo seletivo, assim como da exigência do item 5.6 -" É obrigatória a realização de visita técnica prévia à apresentação das propostas nas 03 unidades referentes ao presente processo seletivo, devidamente atestado por colaboradores das unidades visitadas, sob pena de desclassificação;

Solicito as instruções para o agendamento das Visitas Técnicas (telefone, pessoa responsável) .

--

Atenciosamente,

DEPARTAMENTO COMERCIAL
VOGUE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
TEL: (62) 3923-1666



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

17 de janeiro de 2022 09:53

Para: "Comercial | VOGUE S.A." <comercial@voguesa.com.br>

Cc: processoselativo@igh.org.br, Eduardo <eduardo@voguesa.com.br>

Bom dia,

Não há a necessidade de agendamento para a realização das visitas técnicas, bastando comparecer às unidades e procurar os colaboradores abaixo:

Pedro Muricy - Gerente Operacional HMI;
Agripino Neto - Gerente Operacional HEAPA, antigo HUAPA;
Ana Caribé - Diretora Operacional MNSL;
Cássia Vale - fiscal de contrato HEAPA;
Fernanda Souza - fiscal de contrato HEAPA.

Geraldo Reis da Silva - fiscal de contrato MNSL,



Adriano Muricy
Advogado

✉ adriano.muricy@igh.org.br

☎ (71) 3277-0850

🌐 www.igh.org.br

Esta mensagem pode conter informação confidencial ou privilegiada, sendo seu sigilo protegido por lei, também vedado o uso dos dados para finalidade adversa ou em descumprimento de requisitos legais ou regulamentares. Se você recebeu esta mensagem por engano, por favor avise imediatamente o remetente, respondendo o e-mail e apagando-o em seguida. A utilização, cópia e divulgação não autorizadas desta mensagem são expressamente proibidas e podem constituir crime. Agradecemos sua cooperação.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Impugnação Processo Seletivo nº 001/2022 - GO

1 mensagem

Leve Refeições <leverefericoes@gmail.com>

18 de janeiro de 2022 15:28

Para: processoseletivo@igh.org.br

Prezado(a),

Com o objetivo único de alcançar a máxima competitividade ao processo seletivo e trazer a efeito a legalidade estrita, enviamos em anexo Impugnação aos termos do Edital do Processo Seletivo 001/2022-GO.





Nestes requer o conhecimento e ao final deferimento do teor do expediente anexo.

Atenciosamente,

Setor de Licitações e Contratos**LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**

CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107
Rua São Braz, 273, Paraíso, Santa Cruz-RN, CEP:59.200-000
Tel: (84) 3302-9016 E-mail: leverefericoes@gmail.com

4 anexos

-  **LEVE_CERTIDÃO SIMPLIFICADA_ emissão 28.07.pdf**
56K
-  **LEVE_ID_EMPRESÁRIO.pdf**
92K
-  **Impugnação Processo 001-2022_IGH refeições.pdf**
197K
-  **LEVE_2020 MAR_Alteração nº 03_mudança de empresário.pdf**
2769K



LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107
Rua José Ramos, 58 – Centro Pendências-RN
Tel: (84) 3302-9016 E-mail: levereicoes@gmail.com

**AO ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA COMISSÃO DE PROCESSO SELETIVO DO
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH**

Referência: Processo Seletivo nº 001/2022 - GO

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI – ME, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrito no 17.822.035/0001-09, com sede na Rua José Ramos, 58, Centro, Pendências/RN, representada neste ato por seu representante legal abaixo assinado, vem, respeitosamente, com fulcro no item 16.1 do edital; art. 5º, XXXIV, “a”, da CF/88; bem como nas demais disposições normativas, legais e constitucionais aplicáveis, apresentar

IMPUGNAÇÃO

aos termos do edital referenciado, visando privilegiar o princípio da ampla competitividade, conforme se demonstrará adiante.



LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107
Rua José Ramos, 58 – Centro Pendências-RN
Tel: (84) 3302-9016 E-mail: levereicoes@gmail.com

I – DOS FATOS E DO DIREITO

I.1 – DA VEDAÇÃO ILEGAL DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Sem a intenção de tumultuar o certame, mas de se possibilitar a ampla competitividade no certame, ressalta-se a existência de vedação ilegal de participação no certame de empresas reunidas em CONSÓRCIO contida no item 2.2, alínea “a”, do 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”

Chama a atenção a inexistência de normativo para justificar a vedação de participação de CONSÓRCIO na licitação, uma vez que **nem a Lei Estadual nº 15.503/2005**, que dispõe sobre a qualificação de entidades como organizações sociais estaduais, disciplina o procedimento de chamamento e seleção públicos e dá outras providências, e **nem o Regulamento de Compras, Aliações e Contratações de Obras e Serviços do Instituto de Gestão e Humanização na Execução de Contratos de Gestão no Estado de Goiás, pautado na mencionada lei**, preveem qualquer vedação à participação de CONSÓRCIO de empresas nas contratações a serem realizadas pelo Instituto.

Sabe-se que o critério de julgamento para contratação dos serviços será o de “MELHOR PREÇO” ou “MENOR VALOR GLOBAL”, com fulcro no item 7.3 do Edital, e que o IGH deve obediência aos princípios basilares do direito administrativo, conforme previsto no art. 1º de seu Regulamento.

A busca pelo menor preço deve observar os princípios da ampla competitividade, da economicidade, da eficiência, do desenvolvimento sustentável, da legalidade, da isonomia, de forma a possibilitar a contratação da proposta mais vantajosa possível.



LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107
Rua José Ramos, 58 – Centro Pendências-RN
Tel: (84) 3302-9016 E-mail: levereicoes@gmail.com

Considerando que o IGH administra recursos públicos, deve sempre buscar a contratação que melhor atenda ao interesse coletivo.

Marçal Justen Filho ensina que:

“[...] não se admite que a licitação propicie o desperdício de recursos públicos. Ainda que não seja orientada primordialmente à busca da vantajosidade econômica, a licitação deverá ser orientada a obter a maior vantagem econômica possível. Não se admitem contratações ruinosas, especialmente quando o mesmo resultado indireto (social e econômico) pudesse ser obtido mediante a adoção de solução economicamente mais vantajosa.” (Justen Filho, Marçal. In *Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos*, 16ª ed., 2014, pág. 79).

A vedação à participação de CONSÓRCIO de empresas é contrária ao interesse público, pois impossibilita que empresas de menor porte (ME e EPP) participem em pé de igualdade no certame, eliminando interessados que poderiam oferecer condição mais vantajosa para o IGH e, conseqüentemente, com o menor dispêndio de recursos públicos.

Especialmente em época em que a pandemia criou enormes barreiras para o desenvolvimento de micro e pequenas empresas, a união de esforços é um caminho para a sustentação dos negócios e geração de emprego digno aos brasileiros que sofrem nesse momento de dificuldades.

Em março de 2021, as micro e pequenas empresas (MPE) foram responsáveis pela geração de 57,9% dos empregos com carteira assinada no Brasil, o que corresponde a quase 107 mil vagas. O resultado é superior aos postos de trabalho



LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107
Rua José Ramos, 58 – Centro Pendências-RN
Tel: (84) 3302-9016 E-mail: leverefeicoes@gmail.com

criados pelas empresas de médio e grande porte (MGE), que foi pouco mais de 67 mil¹.

Vedar a participação de ME e EPP pela via do CONSÓRCIO fere o princípio da legalidade.

A Lei nº 13.303/2016 não veda a participação de Consórcios, mas apenas impossibilita a contratação quando este tenha participado do certame, conforme estampado em seu art. 78, 2º, inciso I, o que seria uma evidência de conluio entre os participantes:

“Art. 78. O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar partes da obra, serviço ou fornecimento, até o limite admitido, em cada caso, pela empresa pública ou pela sociedade de economia mista, conforme previsto no edital do certame.

[...]

*§ 2º É vedada a subcontratação de empresa ou **consórcio que tenha participado:***

I - do procedimento licitatório do qual se originou a contratação;”

E mais, muito embora a licitação não seja realizada com fulcro na norma geral de licitações, tanto a Lei nº 8.666/93 (art. 33) quanto a novel Lei nº 14.133/2021 (art. 15), admitem a participação de CONSÓRCIO de empresas, **salvo vedação devidamente justificada, o que não ocorreu no ato convocatório**, contrariando a jurisprudência do TCU, que assim dispõe:

“Em que pese já haver sido tratado diversas vezes no relatório de auditoria (peça 41), é oportuno reiterar o entendimento desta Corte de Contas no que se refere à participação de empresas de forma consorciada em licitações públicas. A jurisprudência do TCU é pacífica

¹ Fonte: <https://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/NA/pequenos-negocios-sao-responsaveis-por-quase-60-dos-empregos-gerados-em-marco,c0686f8f58339710VgnVCM100000d701210aRCRD>.



LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107
Rua José Ramos, 58 – Centro Pendências-RN
Tel: (84) 3302-9016 E-mail: levereicoes@gmail.com

no sentido de que a decisão acerca da participação de consórcios é discricionária, nos termos do art. 33 da Lei 8.666/1993. No entanto, os motivos que fundamentam essa opção do gestor devem estar demonstrados nos autos do procedimento licitatório, ou no edital, especialmente quando a vedação representar risco à competitividade do certame, o que deve ser observado mediante a análise do caso concreto (Acórdãos 566/2006, 1.028/2007, 1.636/2007 e 1.453/2009, todos do Plenário). Existe ainda o entendimento de que, se as circunstâncias concretas indicarem que o objeto apresenta vulto ou complexidade que tornem restrito o universo de possíveis licitantes, fica o Administrador obrigado a prever a participação de consórcios no certame com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa" (Acórdãos 1.417/2008 e 2.304/2009, ambos do Plenário).

Além disso, também é importante suscitar que o edital não cumpre as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 que estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, especialmente pela ausência de **incentivo ao ambiente concorrencial**.

O fornecimento de refeições pode ser perfeitamente realizado pela união de várias empresas, não havendo motivo justo que vede tal forma de execução dos serviços.

O que ocorre no presente processo é a clarividente **restrição da competitividade**, o que pode ser facilmente sanado pela possibilidade de participação de empresas reunidas em consórcio, aumentando o universo de interessados.

Tal fato proporcionará ao IGH a contratação da proposta mais vantajosa.



LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107
Rua José Ramos, 58 – Centro Pendências-RN
Tel: (84) 3302-9016 E-mail: levereicoes@gmail.com

II – DO PEDIDO

Ante o exposto, a Leve Refeições requer:

- 1) o conhecimento da presente peça como impugnação ou, se for o caso, como direito de petição previsto no art. 5º, XXXIV, “a”, da CF/88, analisando seu mérito por se tratar de objeto de relevante interesse coletivo;
- 2) no mérito, decida pela exclusão da vedação de participação de empresas reunidas em CONSÓRCIO, possibilitando o aumento do número de participantes no processo seletivo em busca da proposta mais vantajosa.

Requer-se, ainda, que qualquer manifestação seja encaminhada exclusivamente ao e-mail: levereicoes@gmail.com.

Termos em que se pede e espera deferimento.

Goiânia, 18 de janeiro de 2022.

Cindy Lemos Araujo

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ nº. 17.822.035/0001-09

Cindy Lemos Araujo

CPF nº 085.265.334-44



DOCUMENTO INTEGRADO - REQUERIMENTO / CHECKLIST / COMPROVANTE DE ENTREGA

1ª VIA - JUNTA COMERCIAL

Protocolo Junta 190706635 	NIRE 24600074528	Cód. Natureza Jurídica 230-5	Protocolo Redesim RNP1905571397
----------------------------------	---------------------	---------------------------------	--

1- REQUERIMENTO

ILMº SR. PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE.

NOME: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI requer a V.Sa. o requerimento dos seguintes procedimentos listados abaixo:

REGISTRO DO COMÉRCIO

CÓDIGO ATO	CÓDIGO EVENTO	QTD	DESCRIÇÃO EVENTO
002	021	1	ALTERAÇÃO/ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)

REDESIM

CÓDIGO EVENTO	DESCRIÇÃO ATO/EVENTO
209	Alteração de endereço entre municípios no mesmo estado
247	Alteração de capital social e/ou Quadro Societário

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio: Assinatura: *Cindy Lemos Araujo*

Nome: CINDY LEMOS ARAUJO | Telefone de contato: (84) 22261972 | Email: contabilidade@pjrefeicoes.com.br

Local: Santa Cruz - RN | Data: 12/02/2020

2- PARA USO DA JUNTA COMERCIAL - Checklist

- Abertura / Alteração / Extinção / Outros
- Cópia autenticada dos Documentos dos sócios e administradores com validade de 180 dias (CPF e RG)
- Comprovante de pagamento de serviços
- Documento de Consulta Prévia de Nome Empresarial e Atividades deferidos
- DBE - Documento Básico de Entrada
- Outros a especificar:

3- PARA USO DA JUNTA COMERCIAL - Recibo de entrega

Os documentos acima indicados foram recebidos e conferidos, mas não é garantia de que o pedido será deferido, cabendo ao vogal ou relator fazer a análise intrínseca do pedido, opinando pelo deferimento ou elaborando exigência, de acordo com a legislação vigente.

Recebido em: ____ / ____ / ____	Local:	Carimbo e Assinatura:
------------------------------------	--------	-----------------------

ALTERAÇÃO CONTRATUAL N. 03
EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE
LIMITADA-EIRELI
LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI

CNPJ: 17.822.035/0001-09

WEVERTON DE LIMA FERNANDES, brasileiro, natural de Pendências/RN, solteiro, empresário, nascido em 04.09.1991, portador do CPF n 089.441.574-30 e CNH n 05334700173, residente e domiciliado na Rua José Ramos nº 58, Centro, Pendências/RN, CEP: 59504-000, único integrante da sociedade **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI**, com sede na Rua José Ramos nº 58, Centro, Pendências/RN - CEP: 59.504-000, inscrita no CNPJ sob o nº CNPJ 17.822.035/0001-09, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte sob NIRE nº. 24200744895 por despacho de 25/03/2013, resolve alterar e transformar seus atos constitutivos, fazendo-o mediante as cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA RETIRADA DE SÓCIO

Retira-se da responsabilidade da sociedade **WEVERTON DE LIMA FERNANDES**, brasileiro, natural de Pendências/RN, solteiro, empresário, nascido em 04.09.1991, portador do CPF n 089.441.574-30 e CNH nº 05334700173 – DETRAN/RN, residente e domiciliado na Rua José Ramos nº 58, Centro, Pendências/RN, CEP: 59504-000, cedendo e transferindo suas cotas de capital por meio de uma venda em moeda corrente deste país para **CINDY LEMOS ARAÚJO**, brasileira, natural de Natal/RN, solteira, empresária, nascido em 02/09/2000, portador do CPF n 085.265.334-44 e CNH nº 07254943108 - DETRAN/RN, residente e domiciliado na Avenida das Américas nº 2400, Casa 40, Parque das Nações, Parnamirim/RN, CEP: 59.158-150.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA TRANSFERÊNCIA DE COTAS

O sócio **WEVERTON DE LIMA FERNANDES**, declara que, encontrando-se na plenitude de suas faculdades psíquicas e intelectuais, sem qualquer coação, declara ter vendido em moeda corrente deste país, neste ato, à sócia **CINDY LEMOS ARAÚJO**, a quantia referente a transferência de suas cotas de capital no valor de R\$ 500.000 (quinhentos mil reais) dividido em 500.000 (quinhentas mil cotas) no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalmente integralizadas, dando assim plena, total e irrevogável quitação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADMINISTRAÇÃO DA SOCIEDADE

A administração da sociedade caberá à sócia **CINDY LEMOS ARAÚJO**, com poderes e atribuições de **SÓCIA ADMINISTRADORA**, autorizado o uso do nome empresarial isoladamente, bem como a responsabilidade pelos atos societários e sua representação judicial e extrajudicial, podendo praticar atos compreendidos no objeto social, sempre no interesse da sociedade, bem como o uso da denominação social em negócios estranhos aos fins sociais, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade.

CLÁUSULA QUARTA - DECLARAÇÃO DE DESEMPEDIMENTO

A Administradora declara, sob as penas da lei, que não está impedida de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA QUINTA - DA DECLARAÇÃO DE NÃO PARTICIPAÇÃO EM OUTRA EIRELI

A titular da empresa declara, sob as penas da lei, que não figura como titular de nenhuma outra empresa individual de responsabilidade limitada.

CLÁUSULA SEXTA - DA ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

Altera-se o endereço da sociedade **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI** da Rua José Ramos, 58 - Centro, Pendências/RN - CEP: 59.504-000, para a rua São Braz, nº 273, Paraíso, Santa Cruz/RN, CEP: 59.200-000.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificados em todos os seus termos as demais cláusulas e condições de seu contrato social, não expressamente modificadas por este aditivo, o qual passa a fazer parte integrante dos atos constitutivos da empresa.

Por oportuno, em face das alterações realizadas, o Contrato Social passa a ser consolidado nos seguintes termos:

**ATO CONSTITUTIVO DE EMPRESA INDIVIDUAL DE
RESPONSABILIDA DE LIMITADA**

**LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI
CNPJ: 17.822.035/0001-09**

1º **CINDY LEMOS ARAUJO**, brasileira, natural de Natal/RN, solteira, empresária, nascido em 02/09/2000, portador do CPF n 085.265.334-44 e CNH n 07254943108, residente e domiciliado na Avenida das Américas, 2400, casa 40, Parque das Nações – Parnamirim/RN, CEP: 59.158-150. Constitui uma Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, sob as seguintes cláusulas:

2º- A empresa gira sob o nome empresarial **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI**, com sede na Rua São Braz, nº 273, Paraíso- Santa Cruz/RN, CEP: 59.200-000, inscrita no CNPJ sob o nº 17.822.035/0001-09.

3º- O capital é de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), totalmente integralizado.

Parágrafo único -a responsabilidade do titular é limitada ao capital integralizado.

4º - O objeto é:

*5620-1/01 Fornecimento de Alimentos preparados preponderantemente para empresas;

*4617-6/00 Representante Comercial de alimentos e Bebidas não alcoólicas;

*4723-7/00 Comércio varejista de bebidas alcoólicas e não alcoólicas;

*4751-2/01 Comércio Varejista de acessórios para Equipamentos de informática;

*4751-2/02 Recarga de cartuchos para equipamentos de informática;

*4761-0/03 Comércio Varejista de Artigos de papelaria.

*5611-2/01 Restaurante, Alimentação com serviço completo;

*5611-2/03 Lanchonete, Cafeteria, Casa de chá, Chocolataria, Sucos, Sorvetes e Doceria;

*8230-0/01 Serviços de Organização de Feiras, congressos, exposições e festas;

5º- A empresa iniciou suas atividades em 25/03/2013 e neste ato prossegue como EIRELI, seu prazo de duração é indeterminado.

6º- A administração e uso da denominação EIRELI serão exercidos integralmente por **CINDY LEMOS ARAUJO**, titular da empresa, representação ativa e passiva, judicial e extrajudicial, desta EIRELI.

7º- O exercício financeiro coincidirá com o ano civil, sendo em 31 de dezembro de cada ano será elaborado inventário, balanço patrimonial e balanço de resultado econômico, cabendo ao titular os lucros ou perdas apuradas.

8º- Declaro que não possuo nenhuma outra empresa dessa modalidade registrada.

9º- O Administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedida de exercer a administração, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade, (art. 1.011, §1º, CC/2002)

10º- O fórum é na Cidade de Natal, Estado do Rio Grande do Norte, para resolver quaisquer litígios oriundos do presente Ato Constitutivo de EIRELI.

Nesses termos, o titular firma o presente Ato Constitutivo em 01 (uma) via.

Natal/RN, 26 de dezembro de 2019

WEVERTON DE LIMA FERNANDES

NOME: WEVERTON DE LIMA FERNANDES
CPF: 089.441.574-30

Cindy Lemos Araujo

NOME: CINDY LEMOS ARAUJO
CPF: 085.265.334-44



JUCERN

CERTIFICO O REGISTRO EM 17/03/2020 13:55 SOB Nº 20190706635.
PROTOCOLO: 190706635 DE 17/03/2020. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
12001242075. NIRE: 24600074528.
LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI

DENYS DE MIRANDA BARRETO
SECRETÁRIO-GERAL
NATAL, 17/03/2020
www.redesim.rn.gov.br



Governo do Estado do Rio Grande do Norte
Secretaria do Desenvolvimento Econômico
Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte



CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados
nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.



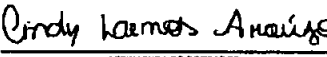
Nome Empresarial: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI		Protocolo: RNC2000996004		
Natureza Jurídica: Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (de Natureza Empresária)				
NIRE (Sede) 24600074528	CNPJ 17.822.035/0001-09	Arquivamento do Ato Constitutivo 25/03/2013	Início de Atividade 01/02/2013	
Endereço Completo Rua São Braz, Nº 273, PARAISO - Santa Cruz/RN - CEP 59200-000				
Objeto FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS REPRESENTANTE COMERCIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS NAO ALCOOLICAS COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS ALCOOLICAS E NAO ALCOOLICAS COMERCIO VAREJISTA DE ACESSORIOS PARA EQUIPAMENTOS DE INFORMATICA RECARGA DE CARTUCHOS PARA EQUIPAMENTOS DE INFORMATICA COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE PAPELARIA RESTAURANTE ALIMENTACAO COM SERVICO COMPLETO LANCHONETE CAFETERIA CASA DE CHA CHOCOLATARIA SUCOS SORVETES E DOCERIA SERVICOS DE ORGANIZACAO DE FEIRAS CONGRESSOS EXPOSICOES E FESTAS				
Capital R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais) Capital Integralizado R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais)		Porte ME (Microempresa)	Prazo de Duração Indeterminado	
Titular Nome CINDY LEMOS ARAUJO	CPF 085.265.334-44	Administrador S	Início do Mandato 26/12/2019	Término do Mandato
Dados do Administrador Nome CINDY LEMOS ARAUJO	CPF 085.265.334-44	Início do Mandato 26/12/2019	Término do Mandato	
Último Arquivamento Data 17/03/2020	Número 20190706635	Ato/Eventos 002 / 021 - ALTERACAO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)		Situação ATIVA Status SEM STATUS

Esta certidão foi emitida automaticamente em 28/07/2020, às 12:05:37 (horário de Brasília).
Se impressa, verificar sua autenticidade no <https://www.redesim.rn.gov.br>, com o código OHLUQZAB.



CNH Digital

Departamento Nacional de Trânsito

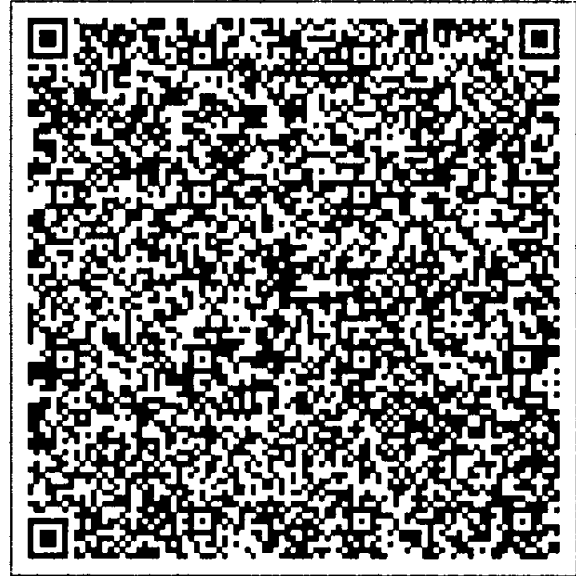
		REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL		
		MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA		
		DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO		
		CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO		RN
NOME CINDY LEMOS ARAUJO				
DOC. IDENTIDADE/ÓRG EMISSOR/UF 2865628 ITRP RN				
CPF 085.265.334-44				
DATA NASCIMENTO 02/09/2000				
FILIAÇÃO S/B TRAMILTON LINHARES DE ARAUJO ROSANGELA LEMOS ARAUJO				
PERMISSÃO PERMISSAO				
ACC ACC				
CAT. HAB. B				
Nº REGISTRO 07254943108				
VALIDADE 05/05/2020				
1ª HABILITAÇÃO 06/05/2019				
OBSERVAÇÕES				
				
ASSINATURA DO PORTADOR				
LOCAL NATAL, RN				
DATA EMISSÃO 06/05/2019				
ASSINADO DIGITALMENTE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO				
15128519413 RN704233398				
RIO GRANDE DO NORTE				
DENATRAN CONTRAN				

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
1821669558

ENG

1821669558

QR-CODE



Documento assinado com certificado digital em conformidade com a Medida Provisória nº 2200-2/2001. Sua validade poderá ser confirmada por meio da comparação deste arquivo digital com o arquivo de assinatura (.p7s) no endereço:
< <http://www.serpro.gov.br/assinador-digital> >.

SERPRO / DENATRAN



PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – IGH/GO – Processo de Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de Alimentação e Nutrição para o **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210

DECISÃO DE IMPUGNAÇÃO

Impugnante: LIVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI – ME.

CNPJ nº: 17.822.035/0001-09

Vistos, etc...

Trata-se de Impugnação apresentada pela LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI – ME., CNPJ nº: 17.822.035/0001-09, questionando a vedação de participação de empresas em consórcio do Edital em epígrafe.

Conforme previsto no item “2.2” do 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;

Alega a Impugnante que não existe legislação que vede a participação de empresas em consorcio, citando diversas legislações, porém sem razão.



O IGH, em todos os processos seletivos, veda a participação de empresas em consórcio, visando que a análise das aptidões das Proponentes seja feita de forma igualitária, analisando as características e competências das empresas que efetivamente prestarão os serviços, visando impedir que empresas se consorciem com o fito único e específico de utilização de atestados de empresas consorciadas, quando, em verdade, não possuem capacidade técnica para a execução dos serviços.

Observe-se que na hipótese do IGH, todos os serviços são direcionados para o regular funcionamento de unidades de saúde, sendo imprescindível a regular prestação de serviços, sob pena de poder macular a saúde dos usuários do sistema SUS.

Ademais, o presente processo seletivo trata de serviço de suma importância, referente ao fornecimento de refeição par 3 unidades de saúde, algumas de alta complexidade, não podendo se furtar a exigir dos participantes as competências necessárias para o regular fornecimento dos serviços.

Por outro lado, alega que tal vedação implicaria na suposta impossibilidade de empresas de menor porte (ME e EPP) de participarem em pé de igualdade do certame, porém não especifica qual seria a desvantagem de tais empresas, ecoando as alegações no vazio.

No edital não há qualquer restrição à participação de empresas de pequeno porte (ME e EPP), bastando que as mesmas tenham capacidade para cumprir com as exigências e necessidades dos serviços a serem prestados.

CONCLUSÃO

Diante tudo o quanto exposto, julga improcedente a Impugnação apresentada pela Leve Refeições Coletivas Ltda., conforme exposto acima. Notifique-se.

Adriano Muricy
Comissão de Processo Seletivo

E-mail 01 - Proposta e Documentos de Habilitação Processo Unificado 01/2022 - GO

1 mensagem

Empório Representações <adm.emporiorepresentacoes@gmail.com>
Para: processosseletivo@igh.org.br

21 de janeiro de 2022 14:11

Prezado(a)















Segue anexo o primeiro e-mail com documentos referente ao processo de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar das unidades HMI, HEAPA, HEMNSL, de número 01/2022.

Pedimos a gentileza de confirmar o seu recebimento.





















Atenciosamente,

Priscila A. Silva
Empório Representações Ltda
Telefones: (62)3661-8561 / (62)99270-8068

**34 anexos**

-  **CNH Tagory.pdf**
118K
-  **MUN 07-03-2022.pdf**
93K
-  **COMPR INSCR ESTADUAL GO.pdf**
115K
-  **FED 18-05-2022.pdf**
198K
-  **DECLARAÇÕES DE VISITA TECNICA.pdf**
1629K
-  **TRAB 05-06-22.pdf**
85K
-  **01 - ACT - HEMOCENTRO.pdf**
536K
-  **01 - ATC AGIR HDS 2021-21.pdf**
246K
-  **01 - ACT - HC COVID 2020.pdf**
1583K
-  **01 -ATC - CANEDO.pdf**
312K
-  **01 - ACT - HMMCC 2020.pdf**
1493K
-  **01- ATC - CREDEQ II.pdf**
374K
-  **04 - Alvará de Funcionamento - 2018.pdf**
166K
-  **Proposta Global.pdf**

3972K

-  **04 - CERCON BOM 2021-2022.pdf**
217K
-  **07 - ART 2021.PDF**
138K
-  **06 - LICENÇA AMBIENTAL 2020-22.pdf**
424K
-  **05 - Vistoria Veiculos 2021.pdf**
377K
-  **05 - DOCUMENTOS VEICULOS EMPORIO.pdf**
772K
-  **07 - Contrato Tatiana.pdf**
381K
-  **07 - CRQ 15-07-2022.PDF**
372K
-  **07 - CRN Tatiana.pdf**
343K
-  **Alvará 2022.pdf**
112K
-  **CARTAO CNPJ.pdf**
131K
-  **9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL.pdf**
1035K
-  **CND ESTADUAL 21-03-22.pdf**
6K
-  **CND FALENCIA 21-03-22.pdf**
12K
-  **CNH - Socio Luis.pdf**
126K
-  **FGTS 28-01-22.pdf**
150K
-  **08 - Laudo tecnico 09 09 2021.pdf**
112K
-  **08 - CERTIFICADO DE DESTINAÇÃO DE RESIDUOS.pdf**
176K
-  **08 - MODELO DE CARDAPIO.pdf**
575K
-  **08 - MODELO DE PLANILHAS DE CONTROLE.pdf**
1867K
-  **08 - MODELOS FICHA TECNICA PREPARAÇÃO.pdf**
1546K

E-mail 02 - Proposta e Documentos de Habilitação Processo Unificado 01/2022 - GO

1 mensagem

Empório Representações <adm.emporiorepresentacoes@gmail.com>
Para: processoseletivo@igh.org.br

21 de janeiro de 2022 14:11

Prezado(a)

Segue anexo o segundo e-mail com documentos referente ao processo de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar das unidades HMI, HEAPA, HEMNSL, de número 01/2022.

Pedimos a gentileza de confirmar o seu recebimento.

Atenciosamente,

Priscila A. Silva
Empório Representações Ltda
Telefones: (62)3661-8561 / (62)99270-8068

**3 anexos****08 - TRT CONTROLE DE PRAGAS.pdf**

371K

**08 - POP CONTROLE DE PRAGAS.pdf**

4422K

**08 - MANUA DE BOAS PRATICAS E POP'S.pdf**

14237K



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

E-mail 03 - Proposta e Documentos de Habilitação Processo Unificado 01/2022 - GO

3 mensagens

Empório Representações <adm.emporiorepresentacoes@gmail.com>
Para: processosseletivo@igh.org.br

25 de janeiro de 2022 08:56

Prezado(a)

EM TEMPO: Como o prazo do edital, para envio de proposta e documentos, expira hoje às 10:30, pedimos a gentileza de incluir nos documentos da Empório o que ora enviamos em anexo. Referente ao processo de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar das unidades HMI, HEAPA, HEMNSL, de número 01/2022:

Esse é o e-mail 03/03

Pedimos a gentileza de confirmar o seu recebimento.

Atenciosamente,

Priscila A. Silva
Empório Representações Ltda
Telefones: (62)3661-8561 / (62)99270-8068

 **RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS.pdf**
389Kadriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>
Para: Empório Representações <adm.emporiorepresentacoes@gmail.com>

25 de janeiro de 2022 09:36

emails recebidos



adriano.muricy@igh.org.br

(71) 3277-0850

www.igh.org.br

Esta mensagem pode conter informação confidencial ou privilegiada, sendo seu sigilo protegido por lei, também vedado o uso dos dados para finalidade adversa ou em descumprimento de requisitos legais ou regulamentares. Se você recebeu esta mensagem por engano, por favor avise imediatamente o remetente, respondendo o e-mail e apagando-o em seguida. A utilização, cópia e divulgação não autorizadas desta mensagem são expressamente proibidas e podem constituir crime. Agradecemos sua cooperação.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Empório Representações <adm.emporiorepresentacoes@gmail.com>
Para: adriano muricy <adriano.muricy@igh.org.br>

25 de janeiro de 2022 09:58

Prezado

Muito obrigada pela confirmação,

Quaisquer dúvidas estamos à disposição.

Atenciosamente,

Priscila A. Silva
Empório Representações Ltda
Telefones: (62)3661-8561 / (62)99270-8068



[Texto das mensagens anteriores oculto]



EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO Nº 01/2022 - IGH/GO

Ao
Instituto de Gestão e Humanização - IGH
Sessão Pública: 25/01/2022
Horário: das 10:30h às 11:00h

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 HMI

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 - HMI							R\$	824.592,54

Tabela II - Quantitativo e valores para o fornecimento do HUAPA

Especificação	Quantitativos Mensal			Qtde. Total	Valor Unitário		Valor Total Mensal	
	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes		R\$	R\$		
Desjejum Normal	2277	3621	921	6819	R\$ 6,40	R\$	43.641,60	
Colação	486	0	0	486	R\$ 5,30	R\$	2.575,80	
Almoço Normal	2355	4450	916	7721	R\$ 20,88	R\$	161.214,48	
Lanche Normal	2305	2219	0	4524	R\$ 6,20	R\$	28.048,80	
Jantar Normal	2260	1192	828	4280	R\$ 20,88	R\$	89.366,40	
Ceia Normal	2255	0	0	2255	R\$ 7,30	R\$	16.461,50	
Valor Total Mensal - HUAPA							R\$	341.308,58

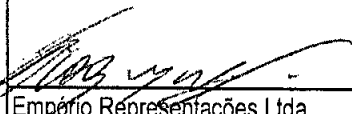
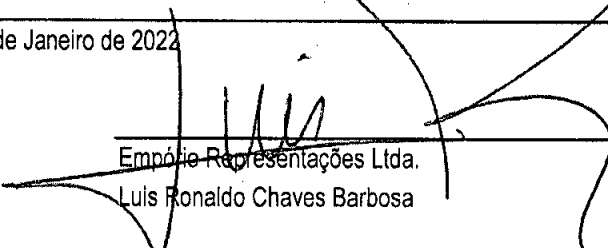
Tabela III - Quantitativo e valores para o fornecimento do HEMNSL

62 3215-2455
adm.emporiorepresentacoes@gmail.com

Rua D, nº 36, Qd. 3 VAM, Lt 13 - CEP: 74.523-100



EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

Especificação	Quantitativos Mensal			Qtde. Total	Valor		Valor Total Mensal	
	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes		Unitário			
Desjejum Normal	500	1174	400	2074	R\$ 6,40	R\$	13.273,60	
Colação	500	0	0	500	R\$ 5,30	R\$	2.650,00	
Almoço Normal	800	1871	600	3271	R\$ 20,88	R\$	68.298,48	
Lanche Normal	700	1644	200	2544	R\$ 6,20	R\$	15.772,80	
Jantar Normal	700	759	500	1959	R\$ 20,88	R\$	40.903,92	
Ceia Normal	700	572	500	1772	R\$ 7,30	R\$	12.935,60	
Valor Total Mensal - HEMNSL							R\$	153.834,40
Valor Global para os serviços ofertados (HMI + HUAPA + HEMNSL)							R\$	1.319.735,52
(Um milhão trezentos e dezenove mil setecentos e trinta e cinco reais e cinquenta e dois centavos)								
Declaramos total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos.								
Declaro que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 12 meses da apresentação da proposta.								
Declaro estar ciente e de acordo com todos os itens técnicos do Edital, Termo de Referência e Anexos.								
Obs.: As especificações técnicas dos serviços e equipamentos, bem como a descrição detalhada da metodologia de serviço e fichas técnicas seguem nos documentos anexos que compõem a proposta como um todo.								
Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias.								
Goiânia, 21 de Janeiro de 2022								
 Empório Representações Ltda. Tagory do Valle de Carvalho				 Empório Representações Ltda. Luis Ronaldo Chaves Barbosa				

62 3215-2455

adm.emporiorepresentacoes@gmail.com

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

INSTRUMENTO PARTICULAR DE ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL DE SOCIEDADE

Nona Alteração

- a) Alteração de Dados;
- b) Criação de Filial;
- c) Consolidação do Ato Constitutivo

Por este instrumento particular de alteração contratual os contratantes abaixo assinados:

TAGORY DO VALLE DE CARVALHO, brasileiro, casado sob o regime de separação de bens, empresário, nascido aos 26/12/1984, filho de Paulo Cesar de Carvalho e de Silvia de Fatima Carvalho, portador da Cédula de Identidade nº 4661819/2ª via, expedida pela PC/GO, e do CPF/MF sob o nº 011.005.341-99, residente e domiciliado na Rua R-12, Qd. R11, Lt.18, Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP 74125-140, e

LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA, brasileiro, solteiro, empresário, nascido aos 07/03/1995, filho de Ronaldo Luís Barbosa e de Ivone Pereira Chaves Barbosa, portador Cédula de Identidade nº 4836565, expedida pela DGPC/GO, e do CPF/MF sob o nº 695.291.401-34, residente e domiciliado na Avenida Genésio de Lima Brito, 2008, Qd.02, Lt.08, Jardim Balneário Meia Ponte, Goiânia/GO, CEP 74590-800;

Únicos sócios da sociedade empresária limitada sob a denominação **EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA**, estabelecida à Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100, inscrita no CNPJ/MF sob nº 19.007.762/0001-48, e registrada na Junta Comercial do Estado de Goiás sob o NIRE nº 52203481227, em 31/07/2015, **resolvem, assim, alterar, adequar e consolidar o contrato social conforme segue:**

Cláusula I – Criação de Filial

Fica criada, neste ato, filial com sede na **Avenida Adriano Auad, S/N, Qd.10, Lt.10, Residencial Flor do Ipê I, Senador Canedo/GO., CEP 75257-608**, com prazo de duração indeterminado e início de atividades na data do arquivamento deste ato na Junta Comercial do Estado de Goiás, adotará como nome fantasia **Empório Refeições Coletivas**.

Cláusula II – Alteração do Nome Fantasia

A sociedade passa a dotar o nome fantasia **Empório Refeições Coletivas**.

Continuam em pleno vigor as cláusulas e condições contratuais, estabelecida até a presente data, que não foram expressamente modificadas, em parte ou em sua totalidade, pelo presente instrumento de alteração contratual.

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

Consolidação dos Dados Atuais

CLÁUSULA I – Nome Empresarial

A sociedade gira sob o nome empresarial de “EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA”, tendo como nome fantasia a expressão “EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS”.

CLÁUSULA II – Sede

A sociedade tem sua sede à Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

CLÁUSULA III – Objeto Social

A sociedade tem por objeto social as atividades de:

- 5620101 - Fornecimento de Alimentos preparados preponderantemente para empresas;
- 4721102 - Padaria e Confeitaria com predominância de revenda
- 4637104 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares.
- 4634601 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados;
- 4724500 - Comércio atacadista de hortifrutigranjeiros;
- 4691500 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns;
- 4646001 - Comércio atacadista de cosméticos, produtos de perfumaria e higiene pessoal;
- 4789005 - Comércio atacadista de produtos saneantes domissanitários;
- 4623109 - Comércio atacadista de alimentos para animais;
- 4632003 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada;
- 4633801 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos;
- 4635401 - Comércio atacadista de água mineral;
- 4637105 - Comércio atacadista de massas alimentícias;
- 4637106 - Comércio atacadista de sorvetes;
- 4637107 - Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes;
- 4639701 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral;
- 4639702 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada;
- 4641901 - Comércio atacadista de tecidos;
- 4641902 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho;
- 4641903 - Comércio atacadista de artigos de armarinho;
- 4642701 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança;
- 4643501 - Comércio atacadista de calçados;
- 4643502 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem;

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

- 4646002 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal;
- 4647801 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria;
- 4649401 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico;
- 4649402 - Comércio atacadista de aparelhos eletrônicos de uso pessoal e doméstico;
- 4649403 - Comércio atacadista de bicicletas, triciclos e outros veículos recreativos;
- 4649404 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria;
- 4649405 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas;
- 4649406 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures;
- 4649408 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar;
- 4649499 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e cosmético;
- 4651601 - Comércio atacadista de equipamentos de informática;
- 4672900 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas;
- 4673700 - Comércio atacadista de material elétrico;
- 4679601 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares;
- 4679603 - Comércio atacadista de vidros, espelhos e vitrais;
- 4679699 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral;
- 4686902 - Comércio atacadista de embalagens;
- 4623106 - Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas;
- 4631100 - Comércio atacadista de leite e laticínios;
- 4632002 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas;
- 4637101 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel;
- 4637102 - Comércio atacadista de açúcar;
- 4530701 - Comércio por atacado de peças e acessórios novos para veículos automotores;
- 4541202 - Comércio por atacado de peças e acessórios para motocicletas e motonetas;
- 4530702 - Comércio por atacado de pneumáticos e câmaras-de-ar;
- 4541201 - Comércio por atacado de motocicletas e motonetas;
- 4511103 - Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados;
- 4669999 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos; partes e peças;
- 4652400 - Comércio atacadista de componentes eletrônicos e equipamentos de telefonia e comunicação;
- 4662100 - Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção; partes e peças;
- 4663000 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso industrial; partes e peças;
- 4665600 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças;
- 1091102 - Fabricação de Produtos de Padaria e Confeitaria com Predominância de Produção própria;
- 4721103 - Comércio Varejista de Laticínios e Frios;
- 4712100 - Comércio Varejista de Mercadorias em Geral, com Predominância de Produtos Alimentícios - Minimercados, Mercarias e Armazéns;
- 5611-2/01 - Restaurantes e Similares.
- 5620102 - Serviços de Alimentação para eventos e recepções - BUFE;
- 4729699 - Comércio Varejista de produtos Alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios.

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

4635-4/99 - Comércio Atacadista de Bebidas;

Prestação de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar;

0154-7/00 - Criação de Suínos;

0155-5/03 - Criação de Outros Galináceos, exceto para Corte;

0155-5/01 - Criação de Frangos para Corte.

CLÁUSULA IV – Prazo e Duração

O prazo de duração da sociedade é indeterminado, sendo que seu início de atividades se deu em **25/09/2013**.

CLÁUSULA V - Da Criação de Filiais

A sociedade possui as seguintes filiais:

Filial I – Estabelecida à Avenida Galdino M.de Souza, Lt.01, Residencial Jardim Eldorado, Uruaçu-GO., CEP 76400-000., com a expressão nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 19.007.762/0002-29, com registro na JUCEG sob o nº 52900730989 em 03/06/2016.

Filial II – Estabelecida à Rua Miguel Abrão, SN, Qd.51, Lt.11, Setor Sul Jamil Miguel, Anápolis-GO., CEP 75124-740., com a expressão nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 19.007.762/0003-00, com registro na JUCEG sob o nº 52900730997 em 03/06/2016.

Filial III – Estabelecida à Rua 135, Nº 68, Quadra 245, Lote 15, Setor Marista, Goiânia/GO, CEP 74180-020, com a expressão nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.007.762/0004-90, com registro na JUCEG sob o nº 52900744637 em 30/01/2017.

Filial IV – Estabelecida à Avenida Adriano Auad, S/N, Qd.10, Lt.10, Residencial Flor do Ipê I, Senador Canedo-GO., CEP 75257-608., com a expressão no nome fantasia **EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS**, com início de atividades na data do arquivamento deste ato na Junta Comercial do Estado de Goiás.

Parágrafo Único – Fica facultado, a critério dos sócios, a abertura de escritórios ou outras filiais em qualquer parte do território nacional, bem como também no exterior, ficando autorizada também, desde que em compatibilidade com seus objetivos, a formação de “joint-venture”, associação, sociedade, consórcios ou outras formas de participação, tanto com empresas nacionais como com empresas estrangeiras.

CLÁUSULA VI - Capital Social

O capital da sociedade é de **R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais)**, dividido em 1.500.000 (um milhão e quinhentas mil) quotas no valor unitário de R\$ 1,00 (um real) cada, sendo R\$

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

500.000,00 (quinhentos mil reais) integralizado em moeda nacional e R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) a serem integralizados: R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), até 31/12/2021; R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais) até 31/12/2022; R\$ 100.000,00 (cem mil reais) até 31/12/2023, e R\$ 100.000,00 (cem mil reais) até 31/12/2024.

Assim disposto entre os sócios:

Sócios	Quotas	%	Valor R\$
TAGORY DO VALLE DE CARVALHO	750.000	50	750.000,00
LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA	750.000	50	750.000,00
Total	1.500.000	100	1.500.000,00

Parágrafo único - a responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas ambos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLÁUSULA VII – Administração

A sociedade é administrada por ambos os sócios, onde os mesmos têm amplos poderes e atribuições para assinar e gerir os negócios da mesma, não podendo, no entanto, delegar o nome da empresa em negócios estranhos ao seu objetivo, ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.

CLÁUSULA VIII - Pró-Labore

É resguardado aos sócios administradores da empresa o direito de retirada mensal a título de pró-labore, que será fixada pela sociedade, em comum acordo e registrado como despesa na escrituração contábil, observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA IX - Transferência de Quotas

As quotas de capital social são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preços, o direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

Parágrafo único - As quotas do capital desta sociedade não podem ser utilizadas pelos sócios para garantir obrigações destes perante terceiros, sendo vedada a penhora das quotas desta sociedade para a garantia de obrigações particulares dos sócios, até porque nenhum estranho será recebido neste ambiente social sem a concordância de todos os sócios. Esta vedação impede, inclusive, a inclusão de sócios pela arrematação das quotas em hasta pública, pela adjudicação judicial ou por decorrência de execução ou qualquer processo judicial contra sócios ou a própria sociedade.

CLÁUSULA X - Falecimento e Retirada de Sócio

Na ocorrência de falecimento ou interdição de qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse deste ou dos

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

sócios remanescentes, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

Parágrafo primeiro - No caso de um dos sócios desejar retirar-se da sociedade, deverá notificar ao outro sócio, por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, e seus haveres lhe serão reembolsados na modalidade que se estabelece do caput desta cláusula, qual seja, mediante a apuração em balanço geral tendo como referência a data da comunicação da retirada, sendo que o pagamento será realizado em 12 (doze) prestações a partir da aprovação do balanço.

Parágrafo segundo – O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

CLÁUSULA XI - Exercício Social

Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, os sócios administradores prestarão contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção em que se fizer necessário, os lucros ou perdas apuradas.

Parágrafo único - Os sócios representantes da totalidade do capital social, poderão deliberar pela distribuição de lucros desproporcionais às participações societárias de cada sócio.

CLÁUSULA XII – Prestação de contas

Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão os administradores, quando for o caso, em assembléia a ser realizada ou com comprovada participação de todos os quotistas.

CLÁUSULA XIII – Desimpedimento

Os administradores declaram, sob as penas da lei, que não estão impedidos de exercerem a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, à pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA XIV – Foro

O foro da empresa é o da Comarca de Goiânia/GO., renunciando-se a qualquer outra por muito especial que seja.

Goiânia/GO., 08 de abril de 2021.

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ/MF 19.007.762/0001-48

Rua D, Nº 36, Quadra 3VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia/GO, CEP 74523-100.

Tagory do Valle de Carvalho
Sócio Administrador

Luís Ronaldo Chaves Barbosa
Sócio Administrador



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF	Nome
01100534199	TAGORY DO VALLE DE CARVALHO
69529140134	LUIS RONALDO CHAVES BARBOSA



CERTIFICO O REGISTRO EM 15/04/2021 10:42 SOB N° 20215588550.
PROTOCOLO: 215588550 DE 14/04/2021.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12102545560. CNPJ DA SEDE: 19007762000148.
NIRE: 52203481227. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 08/04/2021.
EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

PAULA NUNES LOBO VELOSO ROSSI
SECRETÁRIA-GERAL

www.portaldoempreendedorgoiano.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
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 gallináceos, 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 21/01/2022 às 09:33:07 (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 ECONÓMICAS SECUNDÁRIAS 46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares 46.37-1-05 - Comércio atacadista de massas alimentícias 46.37-1-06 - Comércio atacadista de sorvetes 46.37-1-07 - Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 46.39-7-02 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 46.41-9-01 - Comércio atacadista de tecidos 46.41-9-02 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho 46.41-9-03 - Comércio atacadista de artigos de armarinho 46.42-7-01 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança 46.43-5-01 - Comércio atacadista de calçados 46.43-5-02 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem 46.46-0-01 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria 46.46-0-02 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal 46.47-8-01 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria 46.49-4-01 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico 46.49-4-02 - Comércio atacadista de aparelhos eletrônicos de uso pessoal e doméstico 46.49-4-03 - Comércio atacadista de bicicletas, triciclos e outros veículos recreativos 46.49-4-04 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria 46.49-4-05 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO R D	NÚMERO 36	COMPLEMENTO QUADRA3VAM LOTE 13
--------------------------	---------------------	--

CEP 74.523-100	BAIRRO/DISTRITO SETOR CAMPINAS	MUNICÍPIO GOIANIA	UF GO
--------------------------	--	-----------------------------	-----------------

ENDEREÇO ELETRÔNICO ADRIANO@CONTARP.COM.BR	TELEFONE (62) 3920-3700
--	-----------------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 25/09/2013
------------------------------------	---

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

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

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

Emitido no dia 21/01/2022 às 09:33:07 (data e hora de Brasília).

Página: 2/4



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 19.007.762/0001-48 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 25/09/2013
NOME EMPRESARIAL EMPORIO REPRESENTACOES LTDA		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÓMICAS SECUNDÁRIAS 46.49-4-06 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures 46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar 46.49-4-99 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente 46.51-6-01 - Comércio atacadista de equipamentos de informática 46.52-4-00 - Comércio atacadista de componentes eletrônicos e equipamentos de telefonia e comunicação 46.62-1-00 - Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção; partes e peças 46.63-0-00 - Comércio atacadista de Máquinas e equipamentos para uso industrial; partes e peças 46.65-6-00 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças 46.69-9-99 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças 46.72-9-00 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas 46.73-7-00 - Comércio atacadista de material elétrico 46.79-6-01 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares 46.79-6-03 - Comércio atacadista de vidros, espelhos, vitrais e molduras 46.79-6-99 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral 46.86-9-02 - Comércio atacadista de embalagens 46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios 47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns 47.21-1-02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda 47.21-1-03 - Comércio varejista de laticínios e frios 47.24-5-00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO R D	NÚMERO 36	COMPLEMENTO QUADRA3VAM LOTE 13
CEP 74.523-100	BAIRRO/DISTRITO SETOR CAMPINAS	MUNICÍPIO GOIANIA
		UF GO
ENDEREÇO ELETRÔNICO ADRIANO@CONTARP.COM.BR	TELEFONE (62) 3920-3700	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 25/09/2013	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

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

Emitido no dia 21/01/2022 às 09:33:07 (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 ECONÓMICAS 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 21/01/2022 às 09:33:07 (data e hora de Brasília).

Página: 4/4

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE HABITAÇÃO
CARTEIRA NACIONAL DE HABITAÇÃO

VÁLIDA EM TODO
O TERRITÓRIO NACIONAL
1600800796

NOME
LUIZ RONALDO CHAVES BARBOSA

DOC. IDENTIDADE / OUT. EMISSOR / UF
4836565 D3PC GO



CPF DATA NASCIMENTO
695.291.401-34 07/03/1995

FILIAÇÃO
RONALDO LUIS BARBOSA
IVONE PEREIRA CHAVES
BARBOSA

PERMISSÃO ACC CAT. HAB.
AB

Nº REGISTRO VALIDADE 1ª HABILITAÇÃO
05857011225 15/03/2025 16/08/2013

OBSERVAÇÕES

Luiz Ronaldo Chaves Barbosa

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL DATA EMISSÃO
GOIANÇA, GO 10/04/2018



ASSINATURA DO EMISSOR

89654790605
GO128326778

PROIBIDO PLASTIFICAR
1600800796

GOIÁS



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA



PREFEITURA DE GOIÂNIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO, TRABALHO, CIENCIA E TECNOLOGIA
GERENCIA DE LICENCIAMENTO DE ATIVIDADES ECONOMICAS

ALVARA DE LOCALIZACAO E FUNCIONAMENTO N.º 00091/2018 - SEDETEC

Tendo em vista o cumprimento das exigências do Código de Posturas de Goiânia, conforme Termo de Vistoria Fiscal, arquivado no Processo N.º 69510339 e concedido o presente Alvará de Localização e Funcionamento a:

RAZAO SOCIAL : EMPORIO REPRESENTACOES LTDA - ME

Inscrição de Cas: 3513471

Endereço : R D N. 36

OD. 3VAM LT. 13

Sector : SET CAMPINAS

Denominacao : EMPORIO REPRESENTACOES

Atividades : COMERCIAL, PRESTACIONAL

CNAE 56201010 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

46171040 Comercio atacadista de paes, bolos, biscoitos e similares

46346010 Comercio atacadista de carnes bovinas e suinas e derivados

47245000 Comercio varejista de hortifrutigranjeiros

46460010 Comercio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria

47890050 Comercio varejista de produtos saneantes domissanitarios

Observacoes : LICENCA AMBIENTAL N.521/2016, OS CNAES 562010-463710-463460-472450-464600-47890

47210-463710-463710-464600-469250-463710-463200-463380-463540-463710-4639701-

463970200,NAO SAC DE ESCRITORIO, + ATIV.MC USO DO SOLO N.70010414

Area Total Ocupada em m2: 250,00 Certif. de Aprov. do Corpo de Bombeiros: 103249/17 Alvara Sanitario No.: 273303/17

Horario de Funcionamento: Dias Utiles: 07:00 as 18:00 Sábados: 07:00 as 13:00 Domingos: as Feriados: as

Goiânia, 17 de Janeiro de 2018.

Emerson Esteves Brino

Gerente da Lic. de Ativ. Economicas

Cláudia Helena Fernandes de Lima

Diretor de Desenv. Economico Sustentavel

Ricardo de Val Borges

Secretario

Este Alvará devers permanecer no estabelecimento at local visível e terá validade enquanto não se verificar mudança de ramo e não ocorrerem alterações nas características essenciais constantes neste documento. (Art. 112 - Lei Complementar 014, de 29/12/92).



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 Perelra 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 Perelra dos Santos
Nutricionista Responsável
CRN1 nº 1808

Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista Responsável
CRN1 nº 3665



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0005/2021

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.1571**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

FUNDAÇÃO DE APOIO AO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UFG

CNPJ: 02.918.347/0001-43

Data de emissão do atestado: 31/12/2020

Registrado sob o número: RACT-0005/2021

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Brasília-DF, 04 de março de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569

Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº RACT-0005/2021 e o nº de registro da PJ (10.1571).

04/03/2021

SEI/CFN - 0276417 - CRN1 - Ofício



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

Delegacia GO: Av. Dep. Jamel Cecilio, Quadra B-27 Ed. Brookfield Towers Sala 707 (Torre A), Goiânia/GO, CEP 74810-100
Telefone: (62) 3225-6730 - www.crn1.org.br - E-mail: crn1@crn1.org.br

Ofício nº 1182/2021/CRN1-ADM GO

Goiânia-GO, 04 de março de 2021.

Prezados,

Segue, em anexo, Ofício nº **1182/2021** referente a análise fiscal, na qual comunica o deferimento do processo de Registro de Atestado de Capacidade Técnica, registrado sob o nº RACT-0005/2021.

Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região

Telefone: (61) 3328-3078 / Ramal 213

E-mail: crn1go@crn1.org.br e

crn1go2@crn1.org.br



Documento assinado eletronicamente por **Raquel Santiago Aguiar, Auxiliar Administrativo**, em 04/03/2021, às 11:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0276417** e o código CRC **8DB2CB46**.

Referência: Processo nº 010011.000142/2021-34

SEI nº 0276417

Goiânia, 23 de Novembro de 2016

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº001/2016

Razão Social: Empório Representações Ltda

Endereço: Rua D, Nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 – CEP: 74.523-100 – Setor
Campinas- Goiânia-Go.

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Inscrição Estadual: 10.580.362-6

Declaramos para os devidos fins que a empresa acima mencionada vem cumprindo todos os compromissos assumidos com a unidade de saúde **Hemocentro-Go**, atendendo conforme processo Nº 201400010011277 e contrato Nº 56/2015- Secretaria de Estado da Saúde/Go.

Fornecimentos de 20 Julho/2015 a 31 Outubro/2016

DESCRIÇÃO		TOTAL
LANCHE PARA DOADORES - COLETA INTERNA	Und	43847
PRÉ LANCHE PARA DOADORES	Und	16002
REFEIÇÕES SERVIDORES - DESJEJUM	Und	1410
REIÇÕES SERVIDORES - ALMOÇO	Und	980
REFEIÇÕES SERVIDORES - LANCHE	Und	757
REFEIÇÕES SERVIDORES - JANTAR	Und	1410
ÁGUA DE COCO - 200 ML	Und	190
BANANA PRATA	KG	53,16
CANJICA DE MILHO PREPARADA	KG	728,5
SUCO DE FRUTAS NATURAL	LT	324,65
DOCE DE FRUTA EM PASTA	KG	115,95
MEXERICA	KG	1,6
BOM BOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO	Und	55
MAÇÃ FUJI	KG	108,64



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o nº 0024/18, válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q (Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Obs.: O registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços cujas atividades estão relacionadas a área de alimentação e nutrição.

Brasília-DF, 23 de abril de 2018.



441197795349

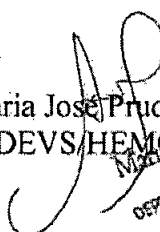
PI *Marcela de O. M. Gonçalves*

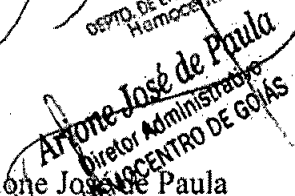
Marcela de O. M. Gonçalves
Nutricionista - CRN/1 nº 5569
Coord. de Fiscalização do CRN-1

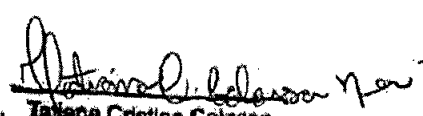
(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN-1 nº 008/2014)

SECRETARIA DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
17.14812

QUITANDA DOCE (BOLO, BROA, ENROLADINHO DE QUEIJO, NHOQUE GAUCHO, QUEBRADOR, ROCAMBOLE, BISCOITO DE POLVILHO)	KG	65,41
QUITANDA SALGADA (PÃO DE QUEIJO, BISCOITO DE QUEIJO, CROISSANT, EMPADA, PIZZA, AMERICANO, ESFIRRA, TORTA DE FRANGO, QUIBE, COXINHA)	KG	1387,08
SANDUICHES DIVERSOS	Und	108
SALADA DE FRUTAS	LT	687,2
BOLACHA DE SAL	KG	20
BOLACHA MAISENA	KG	16
GELATINA DE FRUTA PREPARADA - SABORES	LT	686,5
LANCHE PARA DOADORES - COLETA EXTERNA	Und	12479
PRÉ LANCHE PARA DOADORES	Und	6147


 Maria José Prudente Moraes
 DEVS/HEMOGO/SES
 Centro de Enf. e Vis. em Saúde/Devs
 Hemocentro de Goiás


 Arione José de Paula
 Diretor Administrativo
 HEMOCENTRO DE GOIÁS


 Tatiana Cristina Calazas
 Nutricionista
 CRN 1 - 3665



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o n° 0024/18, válido para
licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q (Certidão
de Registro e Quitação) do ano em curso, devidamente verificada
como em ordem.

Obs.: O registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços
cujas atividades estão relacionadas a área de alimentação e nutrição.
Brasília-DF, 23 de abril de 2018.

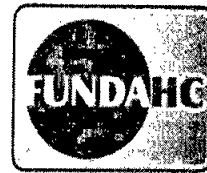


441197799349

PI [Handwritten Signature]
Marcela de O. M. Gonçalves
Nutricionista - CRN/1 n° 5569
Coord. de Fiscalização do CRN-1

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na
Portaria CRN-1 n° 006/2014)

LEI Nº 13.005/2014
DO REGISTRO
2018 - 1º MAIO



FUNDAÇÃO DE APOIO
AO HOSPITAL DAS
CLÍNICAS DA UFG

Goiânia, 31 de dezembro de 2020.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº001/2020

Razão Social: Empório Representações Ltda.
Endereço: Rua D, Nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 – CEP: 74.523-100 – Setor Campinas- Goiânia-Go.
CNPJ: 19.007.762/0001-48
Inscrição Estadual: 10.580.362-6


Declaramos para os devidos fins que a empresa contratada, supracitada, produz alimentação hospitalar para o Hospital e Maternidade Célia Camara por intermédio da **Fundação de Apoio ao Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás**, CNPJ: 02.918.347/0001-43, com sede na Primeira Avenida, nº 545, Setor Leste Universitário, Goiânia-GO, CEP: 74605-020, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 04/04/2020 a 19/10/2020. Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista **Alessandra Pereira dos Santos**, CRN nº 1808 – GOe sob a supervisão da Nutricionista **RT Tatiana Cristina Calassa Neri**, CRN nº 3665 – GO. Registramos ainda que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que desabone técnica e comercialmente conforme contrato referente ao Processonº 512/2019.

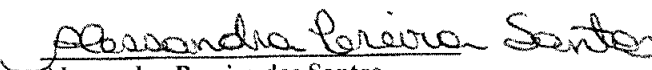
Fornecimentos de Abril/20 a Outubro/2020	
Quantidade	Descrição
37522	Desjejum – Pacientes e Acompanhantes
21326	Almoço e Jantar – Pacientes e Acompanhantes
10989	Lanche – Pacientes
25870	Ceia - Pacientes
42347	Almoço e Jantar Colaboradores
25623	Lanche - Colaborador
163677	


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 Cecilio, Quadra B-27 Ed. Brookfield Towers Sala 707 (Torre A), Goiânia/GO, CEP 74810-100
Telefone: (62) 3225-6730 - www.crn1.org.br - E-mail: crn1@crn1.org.br

Ofício nº 1182/2021/CRN1-ADM GO

Goiânia-GO, 04 de março de 2021.

Prezados,

Segue, em anexo, Ofício nº **1182/2021** referente a análise fiscal, na qual comunica o deferimento do processo de Registro de Atestado de Capacidade Técnica, registrado sob o nº RACT-0005/2021.

Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região

Telefone: (61) 3328-3078 / Ramal 213

E-mail: crn1go@crn1.org.br e

crn1go2@crn1.org.br



Documento assinado eletronicamente por **Raquel Santiago Aguiar, Auxiliar Administrativo**, em 04/03/2021, às 11:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0276417** e o código CRC **8DB2CB46**.

Referência: Processo nº 010011.000142/2021-34

SEI nº 0276417

Nº. 028/2021

Atestamos, para os devidos fins de direito, que a empresa **EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA**, situada na Rua D, nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13, Setor Campinas, Goiânia/GO - CEP:74.523-100, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.007.762/0001-48, presta serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários, para a Unidade gerida pela Associação de Gestão, Inovação e Resultados em Saúde - AGIR:

- HDS CNPJ: 05.029.600/0004-49 – situado na Rodovia GO 403, KM 08, - Colônia Santa Marta, CEP 74735-600, Goiânia/GO - Início: 30/01/2020 - Até a presente data (Contrato Nº 20190004.00232).

Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista **Laissa Flavia Aires de Souza**, CRN nº 3861 – GO e sob a supervisão da Nutricionista **RT Tatiana Cristina Calassa Neri**, CRN nº 3665 – GO.

FORNECIMENTO	
Quantidade	Descrição
6227	Desjejum – Colaborador
9453	Almoço – Colaborador
6489	Lanche – Colaborador
2949	Jantar - Colaborador
3058	Ceia – Colaborador
6767	Desjejum - Paciente
6706	Almoço - Paciente
6711	Lanche – Paciente

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665

Tatiana C.C. Neri

4714	Jantar - Paciente
1352	Ceia - Paciente
54426	

Declaramos que nada consta em nossos arquivos que possa desaboná-la.

Esse documento foi assinado eletronicamente, na ferramenta E-doc/AGIR, por meio de senha pessoal.

Goiânia, 28 de maio de 2021.

Letícia Flávia Aires de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 - 3661

Claudemiro Euzébio Dourado
 Superintendente Administrativo Financeiro

Almeida Mayara F. Martins
 NUTRICIONISTA
 CRN 9283

@agirsaudef

/agirsaudef

secretariageral@agirsaudef.org.br

/agir.saudef

/tvagir

(62) 3995-5406

/agirsaudef

Av. Olinda com Av. PL3, Qd. H4 Lt 1,2,3 Ed. Lozandes Corporate Design,
 Torre Business, 20º Andar, Parque Lozandes. Goiânia - Goiás - CEP: 74884-120

www.agirsaudef.org.br

Documento assinado eletronicamente por Claudemiro Euzébio Dourado, SAF - SUPERINTENDENCIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA AGIR em 28/05/2021, as 14:56:53, conforme horário oficial de Brasília.



Processo 20210002.00376

A autenticidade do documento pode ser conferida no site

<http://edoc.agirgo.org.br:5000/GerenciadorProcessoWeb/acessoExterno/pesquisaDocumento.xhtml>

informando o código verificador YFIPV95E32QNTCX4

Tatiana Cristina Calassa
 Nutricionista
 CRN 1 - 3665

Tatiana C. Calassa



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0087/2021**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.1571**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

ASSOCIACAO GOIANA DE INTEGRALIZACAO E REABILITACAO - AGIR

CNPJ: 05.029.600/0004-49

Data de emissão do atestado: 28/05/2021

Registrado sob o número: RACT-0087/2021

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Brasília-DF, 07 de julho de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0087/2021** e o nº de registro da PJ (**10.1571**).

Goiânia, 20 de Novembro de 2019.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº004/2019

Razão Social: Empório Representações Ltda.
Endereço: Rua D. Nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 – CEP: 74.523-100 – Setor Campinas-Goiânia-Go.
CNPJ: 19.007.762/0001-48
Inscrição Estadual: 10.580.362-6

Declaramos para os devidos fins que a empresa contratada, supracitada, produz alimentação hospitalar para a sede **Fundo Municipal de Saúde, CNPJ: 09.097.711/0001-09**, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 01/05/2019 a 31/10/2019.

Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista **Laissa Flavia Aires de Souza, CRN nº 3861 – 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 nº 09.01.05.001/2019 e Empenho nº 45883 e 45884.

Fornecimentos de Maio/19 a Outubro/2019	
Quantidade	Descrição
8380	Desjejum – Paciente
2610	Colação – Paciente
8540	Almoço – Paciente
8669	Lanches – Pacientes
5178	Jantar – Pacientes
4784	Ceia – Paciente
26818	Desjejum – Funcionários
29591	Almoço – Funcionários
22009	Lanche – Funcionários
19565	Jantar - Funcionários
136144	

Atenciosamente,

Fundo Municipal de Saúde – Senador Canedo

Ronyere da Costa Rodrigues
Diretor Adm. e Financeiro
Dec. nº 2088/2019
CPF: 094.844.566-18

Laissa Flavia Aires de Souza
Laissa Flavia Aires de Souza
Nutricionista Responsável
CRN nº 3861

Tatiana Cristina Calassa Neri
Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista Responsável
CRN nº 3665

Tatiana C. Calassa Neri
Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665

Rua BV 01 Qd. APM 11.05 – Boa Vista
Senador Canedo – GO – Fone: (62) 3275-9938



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.O (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.



789911098749

Pl. Januária de A. B. S.
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, 06 de Dezembro de 2019

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº 005/2019

Razão Social: Empório Representações Ltda.
 Endereço: Rua D, Nº 36, Qd. 3 VAM, Lt. 13 – CEP: 74.523-100 – Setor Campinas- Goiânia-
 Go.
 CNPJ: 19.007.762/0001-48
 Inscrição Estadual: 10.580.362-6

Declaramos para os devidos fins que a empresa contratada, supracitada, produz alimentação hospitalar na sede da Associação Comunidade Luz da Vida- CREDEQ (Centro de Referência e Excelência Em Dependência Química), CNPJ: 02.812.043/0012-50, Endereço: Avenida Tanner de Mel, S/N Qd. Gleba Lt. 03 Fazenda Santo Antônio, Aparecida de Goiânia/GO, prestando serviços de alimentação em geral para pacientes, corpo clínico e funcionários no período de 24/03/2019 a 23/11/2019.
 Os serviços foram realizados sob a supervisão da Nutricionista Alessandra Pereira dos Santos, CRN nº 1808 – GO da data de 24/03/2019 a 23/11/2019 e sob a supervisão da Nutricionista Tatiana Cristina Calassa Neri, CRN nº 3665 – GO da data de 29/08/2016 a 23/11/2019.
 Fornecimentos de Março/2019 a Novembro/2019

Quantidade	Descrição
24208	Desjejurr
2414	Colação
24261	Almoço
24289	Lanche
24291	Jantar
18159	Ceia
12489	Almoço Funcionário
4440	Jantar Funcionário
156279	

Atenciosamente,

Tatiana C. Calassa Neri
 Tatiana Cristina Calassa Neri
 Nutricionista responsável-CRNI Nº3665

Tatiana C. Calassa Neri
 Tatiana C. Calassa Neri
 CRNI - 3665

Cibele da Silva Ramos
 Cibele da Silva Ramos
 Nutricionista
 CRN-884

Robson José da Silva
 Robson José da Silva
 Associação Comunidade Luz da Vida-CREDEQ
 Diretor Geral

Alessandra P. Santos
 Alessandra Pereira dos Santos
 Nutricionista responsável CRN nº1808

Alessandra Santos
 Alessandra Santos
 Nutricionista
 CRN 1808

6º CARTÓRIO DE NOTAS DE GOIÂNIA
 Avenida República do Líbano, s/nº Cl. Rua K nº 22 - Setor Oeste - Goiânia - GO
 CEP: 74.054-900 - FONE: (62) 2093-2122 - www.sextantofm.com.br
 01031012122835009462340 - Consulte:
<https://portal-estadocivil.goias.gov.br/>
 Reconheço por semelhança a assinatura de CIBELE DA SILVA RAMOS (109102) análoga a de nosso arquivo, dou fé. Goiânia, 18 de dezembro de 2019. Em Teste da verdade - Marcos Deleon Oliveira dos Santos - Escrivão

5º TABELANTE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Registrado no CRN-1 sob o nº 0085/19, válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva C.R.Q. (Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso, devidamente verificada como em ordem.

Obs.: O registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços cujas atividades estão relacionadas a área de alimentação e nutrição.

Brasília-DF, 17 de dezembro de 2019.



655082295 1791

Marcela de O. M. Gonçalves
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)



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

PROTOCOLO:
23576/21

Razão Social

EMPORIO REPRESENTACOES LTDA - ME

CNPJ/CPF

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Nome Fantasia

EMPORIO REPRESENTAÇÕES

Fone

(62)39425560

Finalidade

FUNCIONAMENTO

Número CBMGO

2461196665

Projeto Aprovado

NÃO INFORMADO

CNAE

5620101

Endereço

RUA D QUASE ESQUINA COM AV PERIMETRAL, QD.:3VAM LT.:13, Nº 36, SETOR CAMPINAS, GOIÂNIA, 74523100

Ocupação/Uso

Local de Reunião de Público

Divisão

F-8

Descrição

fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

CNAE Secundário

NÃO INFORMADO

Divisão

NÃO INFORMADO

Descrição CNAE Secundário

NÃO INFORMADO

Carga de Incêndio

300.0 MJ/m²

Área Construída

250.0 m²

Altura

terreo

Risco

BAIXO

Quartel Responsável

COMANDO DE ATIVIDADES TÉCNICAS

Data de emissão

16/07/2021

Data de validade

14/05/2022

Observação:

art: 1020210096222;

obs.: sistema preventivo existente: 2 extintor po 20-b:c; .

Este Certificado de Conformidade deve permanecer na edificação a ser afixado em local visível ao público.

É responsabilidade do responsável, a qualquer título, da edificação ou área de risco a manutenção das medidas de segurança contra incêndio e

Estará sujeito às sanções previstas na Lei 15.802/2006 (cassação, multa, interdição, embargo e outras) o responsável, a qualquer título, que:

-utilizar ou destinar, de forma diversa de sua finalidade, quaisquer equipamentos de segurança contra incêndio e pânico instalados ou que fazem parte das edificações;

Código de controle do CERCON: 2ae2882e89b6

A autenticidade deste Certificado deverá ser confirmada na página do

<http://www.bombeiros.go.gov.br>

Unidade de Atendimento: comando de atividades técnicas

GOIÂNIA, 16 de julho de 2021.

EMERGÊNCIA
LIGUE
193

cbmgo.cat.secip@gmail.com

rua c-124 esquina com c-117, qd.: 219, s/n, jardim américa, goiânia, 74255320

Telefone para dúvidas e consultas:62-32861500



DETRAN- GO

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO - DIGITAL

CÓDIGO RENAVAM

00230146864

PLACA

NSR6866

EXERCÍCIO

2021

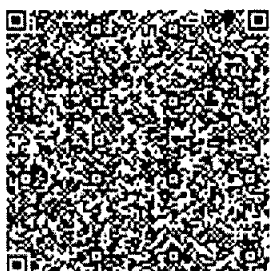
ANO FABRICAÇÃO

2010

ANO MODELO

2010

NÚMERO DO CRV



Valide este QRCode com app Vio

CÓDIGO DE SEGURANÇA DO CLA

40761086059

CAT

MARCA / MODELO / VERSÃO

M. BENZ/915C

ESPÉCIE / TIPO

CARGA CAMINHAO

PLACA ANTERIOR / UF

NSR6866/GO

CHASSI

9BM979048AB699424

COR PREDOMINANTE

AZUL

COMBUSTÍVEL

DIESEL

OBSERVAÇÕES DO VEÍCULO

AL. FID BV FINANCEIRA SA CRED FI
 N INV

MENSAGENS DENATRAN

CARTEIRA DIGITAL DE TRÂNSITO



Para sua comodidade, você pode acessar este documento diretamente pelo seu celular. Baixe o aplicativo Carteira Digital de Trânsito - CDT e tenha acesso ao licenciamento de seu veículo além de muitas outras funcionalidades.

Com a Carteira Digital de Trânsito - CDT você pode:

- Consultar suas infrações e pagar multas com desconto
- Acessar a versão digital da CNH (para CNH emitidas após 03/2017)
- Acessar a versão digital deste licenciamento de RV (agrad)
- Compartilhar o licenciamento com até 5 pessoas
- Indicar o principal condutor
- Receber avisos de recall



Baixe agora a Carteira Digital de Trânsito - CDT nas lojas Google Play ou App Store e tenha na palma de sua mão todos os documentos para você conduzir seu veículo com tranquilidade e segurança!

CATEGORIA
 PARTICULAR

CAPACIDADE

5.88

POTÊNCIA/CILINDRADA

152CV/****

PESO BRUTO TOTAL

90.0

MOTOR

904970U0865552

CMT

13.0

EIXOS

2

LOTAÇÃO

03P

CARROCERIA

CARROCERIA FECHADA

NOME

EMPORIO REPRESENTACOES LTDA ME

CPF / CNPJ

19.007.762/0001-48

LOCAL

GOIANIA GO

DATA

25/08/2021

ASSINADO DIGITALMENTE PELO DETRAN

DADOS DO SEGURO DPVAT

CAT. TARIF

*

DATA DE QUITAÇÃO

*

PAGAMENTO

COTA ÚNICA

PARCELADO

REPASSE OBRIGATÓRIO AO FUNDO NACIONAL DE SAÚDE (R\$)

*

CUSTO DO BILHETE (R\$)

*

CUSTO EFETIVO DO SEGURO (R\$)

*

REPASSE OBRIGATÓRIO AO DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO (R\$)

*

VALOR DO IOF (R\$)

*

VALOR TOTAL A SER PAGO PELO SEGURADO (R\$)

*

INFORMAÇÕES DO SEGURO DPVAT



DETRAN - GO

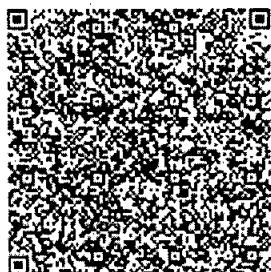
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO - DIGITAL

CÓDIGO RENAVAM
00519348176

PLACA EXERCÍCIO
OMI5H62 2021

ANO FABRICAÇÃO ANO MODELO
2013 2013

NÚMERO DO CRV
213009882521



Valide este QRCode com app Vio

CÓDIGO DE SEGURANÇA DO CLA CAT
95881985041 ***

MARCA / MODELO / VERSÃO

FIAT/FIORINO FLEX

ESPÉCIE / TIPO

CARGA CAMINHONETE

PLACA ANTERIOR / UF CHASSI
*****/**. 9BD255049D8962648

COR PREDOMINANTE COMBUSTÍVEL
BRANCA ALCOOL/GASOLINA

OBSERVAÇÕES DO VEÍCULO

SEM RESERVA DE DOMINIO

MENSAGENS DENATRAN

CARTEIRA DIGITAL DE TRÂNSITO



DENATRAN

Para sua comodidade, você pode acessar este documento diretamente pelo seu celular. Baixe o aplicativo Carteira Digital de Trânsito - CDT e tenha acesso ao licenciamento de seu veículo além de muitas outras funcionalidades.

Com a Carteira Digital de Trânsito - CDT você pode:

- Consultar suas infrações e pagar multas com desconto
- Acessar a versão digital da CNH (para CNHs emitidas após 05/2017)
- Acessar a versão digital deste Licenciamento (CRI V. Digital)
- Compartilhar o licenciamento com até 5 pessoas
- Indicar o principal condutor
- Receber aviso de recall



Baixe agora a Carteira Digital de Trânsito - CDT nas lojas Google Play ou App Store e tenha na palma da sua mão todos os documentos para você conduzir seu veículo com tranquilidade e segurança!

CATEGORIA CAPACIDADE
PARTICULAR 0.62

POTÊNCIA/CILINDRADA PESO BRUTO TOTAL
71CV/1300 1.62

MOTOR CMT EIXOS LOTAÇÃO
178E90111372056 2.02 2 02P

CARROCERIA

FURGÃO

NOME

EMPORIO REPRESENTACOES LTDA ME

CPF / CNPJ

19.007.762/0001-48

LOCAL

GOIANIA GO

DATA

25/08/2021

ASSINADO DIGITALMENTE PELO DETRAN

DADOS DO SEGURO DPVAT

CAT. TARIF DATA DE QUITAÇÃO PAGAMENTO
* * COTA ÚNICA PARCELADO

REPASSE OBRIGATÓRIO AO FUNDO NACIONAL DE SAÚDE (R\$) CUSTO DO BILHETE (R\$) CUSTO EFETIVO DO SEGURO (R\$)
* * *

REPASSE OBRIGATÓRIO AO DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO (R\$) VALOR DO IOF (R\$) VALOR TOTAL A SER PAGO PELO SEGURADO (R\$)
* * *

INFORMAÇÕES DO SEGURO DPVAT



DETRAN - GO

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO - DIGITAL

CÓDIGO RENAVAL

01065858830

PLACA

PQM5246

EXERCÍCIO

2021

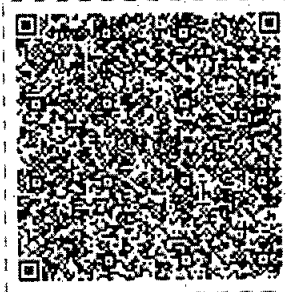
ANO FABRICAÇÃO

2015

ANO MODELO

2016

NÚMERO DO CRV



Valide este QRCode com app Vio

CÓDIGO DE SEGURANÇA DO CLA

57596653876

CAT

MARCA / MODELO / VERSÃO

FIAT/FIORINO 1.4 FLEX

ESPÉCIE / TIPO

CARGA CAMINHONETE

PLACA ANTERIOR / UF

*****/**

CHASSI

9BD26512MG9044421

COR PREDOMINANTE

BRANCA

COMBUSTÍVEL

ALCOOL/GASOLINA

OBSERVAÇÕES DO VEÍCULO

AL. FID AYMORE CFI SA

MENSAGENS DENATRAN

CARTEIRA DIGITAL DE TRÂNSITO



DENATRAN

Para sua comodidade, você pode acessar este documento diretamente pelo seu celular. Baixe o aplicativo Carteira Digital de Trânsito - CD1 e tenha acesso ao licenciamento de seu veículo além de muitas outras funcionalidades.

Com a Carteira Digital de Trânsito - CD1 você pode:

- Consultar suas infrações e pagar multas com desconto
- Acessar a versão digital da CNH (para CNH emitidas após 05/2017)
- Acessar a versão digital deste Licenciamento e seu Dáctil
- Compartilhar o licenciamento com até 5 pessoas
- Indicar o principal condutor
- Receber a foto do veíc



CATEGORIA

PARTICULAR

CAPACIDADE

0.65

POTÊNCIA/CILINDRADA

88CV/1400

PESO BRUTO TOTAL

1.76

MOTOR

327A0112603137

CMT

2.16

EIXOS

*

LOTAÇÃO

02P

CARROCERIA

FURGÃO

NOME

EMPORIO REPRESENTACOES LTDA ME

CPF / CNPJ

19.007.762/0001-48

LOCAL

GOIANIA GO

DATA

12/08/2021

ASSINADO DIGITALMENTE PELO DETRAN

DADOS DO SEGURO DPVAT

CAT. TARIF

*

DATA DE QUITAÇÃO

*

PAGAMENTO

COTA ÚNICA PARCELADO

REPASSE OBRIGATÓRIO AO FUNDO NACIONAL DE SAÚDE (R\$)

*

CUSTO DO BILHETE (R\$)

*

CUSTO EFETIVO DO SEGURO (R\$)

*

REPASSE OBRIGATÓRIO AO DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO (R\$)

*

VALOR DO IOF (R\$)

*

VALOR TOTAL A SER PAGO PELO SEGURADO (R\$)

*

INFORMAÇÕES DO SEGURO DPVAT



PREFEITURA DE GOIÂNIA
Saúde

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

24843

CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULOS

O veículo abaixo identificado encontra-se de acordo com a legislação sanitária, estando apto ao transporte dentro do Território Nacional.

Exercício:

Veículo/Marca:

Modelo:

Chassi nº 2021

Proprietário: CARGA CAMINHONETE / FIAT
FIORINO FLEX

Cor:

BRANCA

Ano Fab.:

2013

Placa:

OMI5H62

Apto ao transporte de:

9BD255049D8962648
EMPORIO REPRESENTACOES-LTDA-ME
3613471 EMPORIO REPRESENTACOES-LTDA - ME

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS de

de

Jadison Tavares de Oliveira

Diretor de Vigilância Sanitária e Ambiental

SMS / DIVISAM / DECRETO Nº 1.884 / 2021

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

Anderson Alves Oliveira

Gerente de Cadastro e

AGENCIAMENTO Sanitário

SMS / DIVISAM - Decreto 2.2021/2021

27

Gerência de Cadastro e Atendimento Sanitário

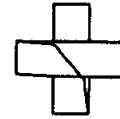
202



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Saúde

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



SUS
Sistema
Único de
Saúde

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

24602

CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULOS

O veículo abaixo identificado encontra-se de acordo com a legislação sanitária, estando apto ao transporte dentro do Território Nacional.

Exercício:

Veículo/Marca:

Modelo:

Chassi nº 2021

Proprietário: - CAR/CAMINHONET/FURGAO/FIAT
FIORINO 1.4 FLEX

Apto ao transporte de

EMPORIO REPRESENTACOES LTDA ME
3613471 EMPORIO REPRESENTACOES LTDA - ME

Goiania de
ALIMENTICIOS (REFEICOES)

de

Anderson Alves Oliveira
Gerente de Cadastro e
Licenciamento Sanitário
SMS/OVISAM - Decreto 2.202/2021

Jadilson Tavares de Oliveira
Diretor de Vigilância Sanitária e Ambiental
SMS / OVISAM / DECRETO Nº 1.884 / 2021

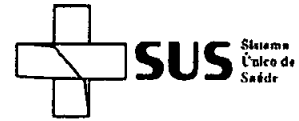
Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

11 MAIO 2021
Gerência de Cadastro e Licenciamento Sanitário



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**
Saúde

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE SAÚDE**



Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

24631

CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULOS

O veículo abaixo identificado encontra-se de acordo com a legislação sanitária, estando apto ao transporte dentro do Território Nacional.

Exercício:

Veículo/Marca:

Modelo:

Chassi nº: 2021

Proprietário: CAR/CAMINHAO/C FECHADA/M. BENZ

915C

Cor:

AZUL

Ano Fab.:

2010

Placa:

NSR6866

Apto ao transporte de: 2010 NSR6866

EMPORIO REPRESENTACOES-LTDA ME
3613471 EMPORIO REPRESENTACOES-LTDA - ME

Goiania de
ALIMENTICIOS (REFEICOES)

de

Jadison Tavares de Oliveira
Diretor de Vigilância Sanitária e Ambiental
SMS / DVISAM / DECRETO Nº 1.884 / 2021

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

Anderson Alves Oliveira
Gerente de Cadastro e
Licenciamento Sanitário

11 M. P. L. O. SMS / DVISAM - Decreto 2.202/2021 2021
Gerência de Cadastro e Licenciamento Sanitário



PROCESSO N.º 68020490

LICENÇA N.º 0149/2020

A **AGÊNCIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE - AMMA**, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei Complementar n.º 276 de 03 de Junho de 2015, concede a presente **LICENÇA AMBIENTAL SIMPLIFICADA** ao empreendimento e à atividade abaixo discriminada.

1-IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDEDOR

1.1-Razão Social: EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA ME.

1.2-CNPJ: 19.007.762/0001-48

1.3-CAE: 361.347-1

1.4-Nome Fantasia: EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES.

1.5-Endereço: Rua D, Quadra 3VAM, Lote 13, n.º 36, Setor Campinas, Goiânia-GO.

2-CARACTERÍSTICAS DA ATIVIDADE LICENCIADA

2.1-Atividade Licenciada: Atividade de fornecimento de alimentos preparados predominantemente para empresas..

2.2-Endereço: Rua D, Quadra 3VAM, Lote 13, n.º 36, Setor Campinas, Goiânia-GO.

2.3-Área do Empreendimento: Área construída e utilizada é de 256,13m², e área total do terreno é de 448m².

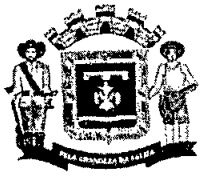
3- EXIGÊNCIAS TÉCNICAS

3.1 - A presente LICENÇA está sendo concedida com base nas informações constantes do processo, principalmente no **Parecer Técnico n. 788/2020 - GERLQA, às fls. 69/70**, parte integrante desta e não dispensa e nem substitui outros alvarás e ou certidões exigidas pela Legislação Federal, Estadual e/ou Municipal;

3.2 - A emissão desta fundamenta-se na análise dos documentos, estudos e projetos apresentados pelo requerente, sendo que o empreendedor e o responsável técnico respondem solidariamente, pela veracidade das informações trazidas aos autos, devendo ambos arcar com todos os ônus decorrentes nas esferas administrativa, cível e penal.

3.3 - Todas as fontes potencialmente poluidoras sejam atmosférica, sonora, hídrica e vibrações deverão ser mantidas dentro dos níveis estabelecidos pela Legislação Ambiental;

3.4 - A AMMA reserva-se o direito de revogar a referida licença no caso de descumprimento das condicionantes e das medidas compensatórias contidas nesta ou de qualquer dispositivo da Legislação Ambiental vigente, assim como no caso de constatação de omissão ou falsa descrição de informações relevantes levantes que subsidiam a expedição da presente licença;



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

- 3.5 - Deverão ser adotadas medidas preventivas e, quando necessário, corretivos que colaborem com o Projeto de Combate ao mosquito "Aedes Aegypti", transmissor da Dengue.
- 3.6 - A renovação da presente licença deverá ser requerida com antecedência de no mínimo 120 (cento e vinte) dias da expiração de seu prazo de validade, ficando esta prorrogada até a manifestação definitiva deste órgão.
- 3.7 - Esta Licença Ambiental Simplificada é válida por dois (02) anos, contados a partir da data de sua expedição.

4-VALIDADE DA PRESENTE LICENÇA: 06/07/2022

Goiânia, 06 de Julho de 2020.

Thais Santos de Andrade
Chefe da Advocacia Setorial da AMMA

Gilberto Martins Marques Neto
Presidente da Agência Municipal do Meio Ambiente



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA nº 0111/2021

Atesto, para os devidos fins, que a empresa/instituição **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA**, inscrita no CRN-1 sob o nº **10.1571** e no CNPJ 19.007.762/0001-48, estabelecida à R D, Nº 36, QD 3VAN, LOTE 13, SETOR CAMPINAS, GOIÂNIA-GO., possui como Responsável Técnico(a) o(a) Nutricionista **TATIANA CRISTINA CALASSA NERI**, CRN-1 nº 3665, 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, 08 de julho de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento 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 **0111/2021** e a inscrição da PJ no CRN/1: **10.1571**.

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NUTRICIONISTA

Pelo presente instrumento de contrato, em 02 (duas) vias de igual teor que fazem entre si, de um lado, **EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA** inscrita no CNPJ 19.007.762/0001-48 situada na RUA D, Nº36, QUADRA 03VAM, LOTE 13, SETOR CAMPINAS, GOIÂNIA - GOIÁS, doravante nomeada **CONTRATANTE**, e de outro lado, **TATIANA CRISTINA CALASSA CRN 1 - 3665**, brasileira, solteira, **NUTRICIONISTA**, residente e domiciliada na AVENIDA ENGENHEIRO FUAD RASSI QD. L LT 1/20 APTº 704-B TORRE AMOR, EDIFÍCIO YES VIDA BOA 3 CEP : 74655-030 GOIÂNIA - GOIÁS, doravante nomeado **CONTRATADA**, celebram o presente contrato de prestação de serviços especializados, que se regerá pelos termos e condições seguintes:

- 1 - A Contratada, nutricionista, compromete-se a prestar serviços especializados de Responsabilidade Técnica em alimentação e nutrição, nos termos da Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991, realizar treinamento de colaboradores, produzir manual de boas práticas, Pop's e montagem da unidade de alimentação e supervisão dos contratos da empresa.
- 2 - A prestação dos serviços é de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando facultado à Contratada, prestar serviços pessoalmente, obrigando-se a estar presente sempre que convocado.
- 3 - A Contratada será o responsável técnico pelas atividades, cabendo ao mesmo a atividade de RESPONSABILIDADE TÉCNICA, respondendo uma carga horária de 40 horas semanais.

3.1 - A Contratada responderá parte da Carga Horária nas Filiais:

3.1.a - **Empório Representações Ltda.**, CNPJ.19.007.762/0003-00, situada no endereço Rua Araguacema, Quadra 41, Lote 49/50, Loja06,07 e 08, Jardim do Ingá -Luziânia - GO;

3.1.b - **Empório Representações Ltda.**, CNPJ.19.007.762/0002-29,



situada no endereço Avenida Joaquim Braz de Queiroz, Quadra 01 Lote 03, Estrela Dalva VII, Luziânia – GO.

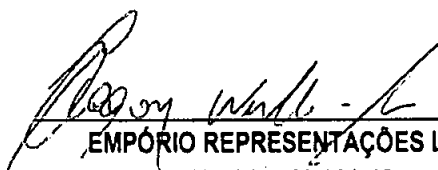
4- O contratante pagará pelos serviços prestados pela Contratada a importância de R\$3.873,74 (Três mil Oitocentos e Setenta e Três reais e Setenta e Quatro centavos).

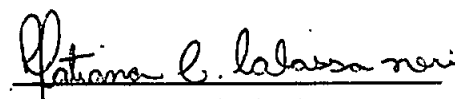
5- O presente contrato é firmado por tempo indeterminado.

6- As partes elegem o foro da cidade de Goiânia, para dirimir quaisquer questões, que porventura surgirem na execução deste contrato.

E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente, na presença das testemunhas a tudo presentes, para que produza seus legais efeitos.

Goiânia, 19 de Setembro de 2016.


EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA
19.007.762/0001-48
CONTRATANTE


TATIANA CRISTINA
CALASSA NERI
CRN1 - 3665
CONTRATADA


Tatiana C. Calassa Neri
CRN1 - 3665



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
 1ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 3665

NOME

TATIANA CRISTINA CALASSA NERI



OBSERVAÇÕES

2ª VIA, INSCRIÇÃO DESDE: 23/03/2006

Tatiana C. Calassa Neri

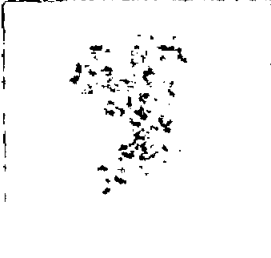
ASSINATURA DO TITULAR

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 8.206/79
 CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA

RG	ORGÃO EXP.	DATA EXP.	CPF
4508517	SPTC-GO	05/09/2005	727.819.631-00

FILIAÇÃO
 ANTONIO CARLOS NERI
 WALDELY CALASSA NERI

NACIONALIDADE	NATURALIDADE	DATA NASC.
BRASILEIRA	GOIÂNIA/GO	28 / 09 / 1983



CONCLUSÃO DO CURSO ESTABELECIMENTO DE ENSINO
 24/02/2006 UNIP - UNIVERSIDADE PAULISTA

LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO

Brasília-DF, 10 de agosto de 2015.

Dulcilene Maria Silva
 Dulcilene Maria Silva CRN/1 nº 836

www.cfn.org.br



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2022

REGISTRADA EM: 22 / 01 / 2015

SOB O N° 10.1571

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: EMPORIO REPRESENTACOES LTDA	
Nome Fantasia: EMPORIO REPRESENTACOES	
Endereço da Matriz: R D, Nº 36, QD 3, LOTE 13, SETOR CAMPINAS, GOIÂNIA-GO	CNPJ Matriz: 19.007.762/0001-48
Endereço da Filial: *****	CNPJ Filial: *****
Endereço Unidade: ASSOCIACAO GOIANA DE INTEGRALIZACAO E REABILITACAO - AGIR ROD GO 403, KM 8, SN, COLONIA SANTA MARTA, ZONA RURAL, GOIÂNIA-GO.	
Capital social da Matriz: R\$ 500.000,00 (QUINHENTOS MIL REAIS)	
Capital Social da Filial:	
Objeto Social: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS; PREPARADOS; PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS; PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE REVENDA; COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BISCOITOS E SIMILARES; COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS; COMÉRCIO ATACADISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS; COMÉRCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZÉNS; ENTRE OUTROS... ***	

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: TATIANA CRISTINA CALASSA NERI
Inscrito em: 23 de março de 2006 sob o nº 3665 neste CRN.

RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: .

CERTIFICO, que a Pessoa Jurídica e o Nutricionista acima citados, se encontram registrados e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei nº 6.583/78, do Decreto nº 84.444/80 e da Lei nº 6.839/80.

Esta Certidão não concede a firma o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Responsável Técnico.

QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.



A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº CPJ351/21 e a inscrição da PJ no CRN/1: 10.1571.

Brasília-DF, 08 de julho de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)

CERTIFICADO DE DESTINAÇÃO FINAL

Certificado N°: 10.791/2021

A empresa GYN RESIDUOS AMBIENTAL LTDA (BIO RESÍDUOS SOLUÇÕES AMBIENTAIS) inscrita no CNPJ: 39.155.953/0001-64, certifica a empresa EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA, inscrito no CNPJ/CPF: 19.007.762/0001-48, para os devidos fins, que executou o serviço de Coleta, Transporte, Tratamento e Disposição Final dos Resíduos referente ao mês de SETEMBRO/2021, de acordo com as Ordens de Serviço de Resíduos abaixo relacionadas. A Disposição Final dos Resíduos Não Perigosos (Classe II) foram realizados através da empresa METROPOLITANA SERVIÇOS AMBIENTAIS LTDA-MSA, licenciada junto a SEMARH sob LF N° 96/2019, conforme contrato de Tratamento e Disposição Final de Resíduos firmado entre as empresas. Todo o processo realizado conforme definições da ABNT n° 10004/2004.

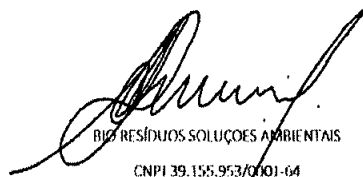
Ordens de Serviço de Resíduos:

117145,117171,117422,117429,117453,117458,117763,117771,117793,117800,118564,118572,118585,118597,118811,118820,118834

CONTAINER - CLASSE II: 37,000 UN

TOTAL: 37,000 UN

APARECIDA DE GOIANIA - GO, 22 de outubro de 2021.



BIO RESÍDUOS SOLUÇÕES AMBIENTAIS
CNPJ 39.155.953/0001-64





COMPROVANTE DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO Laudo Técnico

1 - Identificação da Empresa Prestadora dos Serviços

Empresa: Antônio Rocha Lima Júnior 28.719.190/0001-10

Endereço: Av. Alfredo Nasser Qd.14 Lt.18 casa 2 Conjunto Vera Cruz Cep:74493-730 - Goiânia - GO

Fones: (62) 98542-9670 / 9 9222-3901

2 - LICENÇA SANITÁRIA: 272030

3 - Identificação do local tratado

Empresa: EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA - ME

Responsável: Erica Gonçalves

Endereço: R D N. 36 Q 3VAM L 13 SET CAMPINAS CEP 74523100 GOIANIA - GO

4 - Execução do serviço

OS: 385

Data: 09/09/2021

Hora Inicial: 16:10:00

Hora Final: 17:33:00

5 - Produtos Utilizados

ID	Produto Aplicado	Registro MS	Composição e Concentração	Qtde Total Aplicada	Grupo Químico
1	INDOXACARBE GEL	3.1834.00060.001-19	Indoxacarbe 0,6% p/p; inertes.	30g	Oxadiazina
2	KELLYOL	325.220.049	Deltametrina 0,2%	50g	peretrina e piretrides
3	LAMBDA 10PM	3.3308.0006.001-3	Lambda cialodrina 10%	50g	Piretroides
4	LAMBDA 10PM	3.3308.0006.001-3	Lambda cialodrina 10%	25g	Piretroides
5	RATOL BLOCO	3.2398.0006.001-0	Brodifacum 0,005%	03un	composto de ação anticoagulante
6	COLA PEGA RATO	Isento de registro	Polimero de isobuteno /buteno	250g	Polimento de isobutenol

5.1 - Indicação para uso Médico

ID	Ação tóxica	Antídoto de Tratamento	Praga Alvo	Garantia - Prazo de Assistência
1	Hipersensibilizante, anemia	Tratamento sintomático	Barata	Garantia 90 (Noventa) dias
2	Distúrbios sensoriais cutâneos	Anti-histamico Trat.	Barata	Garantia 90 (Noventa) dias
3	Hipersensibilizante, irritante das mucosas.	Tratamento Anti-histamico	Formiga	Garantia 90 (Noventa) dias
4	Hipersensibilizante, irritante das mucosas.	Tratamento Anti-histamico	Mosca	Garantia 90 (Noventa) dias
5	Ação anticoagulante	Vitamina K1	Roedor-Rn	Garantia 90 (Noventa) dias
6	não toxico	Não aplicavel	Roedor-Rn	Garantia 90 (Noventa) dias

6 - Técnico (s) Aplicador

Antônio Junior

Observações:

7 - Orientações

Pessoas alérgicas devem se afastar do local, e no caso de surgimento de sintomas, tais como: náusea, dor de cabeça, mal estar, tontura ou vômito, procurar imediatamente assistência médica levando este documento, comunicar imediatamente a empresa prestadora do serviço da possível intoxicação e isolar e afastar imediatamente todas as pessoas e animais do local. Recomendações ao cliente e cuidados a serem tomados antes e após a aplicação de produtos químicos: 1.O local onde será aplicado o inseticida não pode funcionar no período da aplicação; 2.Pessoas e animais devem ser retirados do local, retornando somente após ser ventilado(arejado) e lavado o ambiente; 3.Proteger alimentos, utensílios e roupas utilizados pelos usuários da Área a ser desinsetizada. Caso a remoção não possa ser feita, deverão ser lavados com água e sabão antes de serem reutilizados; 4.Manter o local sem utilização por um tempo mínimo de 4 horas; **ATENÇÃO:** O local tratado deverá ser lavado após a aplicação, mesmo se estiver limpo. Se as recomendações acima forem rigorosamente obedecidas não oferecerão riscos de intoxicação ou contaminação.

Centro de Informações Toxicológicas: Tel: (62) 3201-4110 / 3201-4111 - Av.Anhanguera, 51 95 - St.Colmbra - Goiânia - Goiás

8 - Responsável Técnico

Iron Rosa Lino Junior

Biólogo
CRBio 098676/04-D





MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA
EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP)

Elaborado por: Tatiana C. Calassa Neri CRN - 3665 em 2016
REVISADO POR Laissa Flávia Alves de Souza CRN 3861 6ª Revisão em setembro 2021

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	03
2. OBJETIVO	04
3. RECURSOS HUMANOS	05
4. CONDIÇÕES AMBIENTAIS E INSTALAÇÕES	18
5. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	25
6. ASPECTOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E UTENSÍLIOS	26
7. ASPECTOS GERAIS DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	28
8. CONTROLE DE PRAGAS URBANAS	32
9. CONTROLE DA POTABILIDADE D'ÁGUA	33
10. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA	33

ANEXOS

1 Higiene e Saúde dos Manipuladores

2 Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

3 Higienização do Reservatório

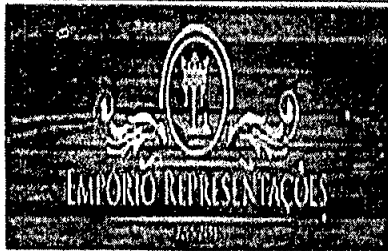
4 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Nome Fantasia: Empório Representações

Razão Social: Empório Representações LTDA

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Endereço: Rua D nº 36 qd 3 VAL lote 13 Setor Campinas CEP 74523-100

Cidade: Goiânia

Estado: Goiás

Horário de Funcionamento: 5:00 às 23:00 de Segunda-feira a Domingo

Responsável Legal: Luis Ronaldo Chaves Barbosa

Responsável Técnico: Tatiana C. Calassa Neri CRN - 3665

Quadro de funcionários: 49 funcionários

Tipo de refeições servidas: refeição transportada a granel, marmiteix, produtos panificáveis e lanches.

Número de refeições diárias: 2.500 refeições

A Empório Representações LTDA, situada na cidade de Goiânia-Go, constituiu-se em 12 de dezembro de 2013 e até a presente revisão deste manual fornece refeições transportadas para Secretaria de Saúde Municipal de Senador Canedo (unidades de pronto atendimento, maternidade e centros de atenção primária a saúde), Hospital Estadual de Dermatologia Sanitária e Reabilitação Santa Marta (HDS), HMMCC (Hospital Municipal Maternidade Célia Câmara) . Além

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

desses clientes distribui diariamente pães para órgãos estaduais e realiza esporadicamente eventos para secretaria de saúde de Goiânia durante campanhas de vacinação e testagem.

2.OBJETIVO

Este Manual é um documento que apresenta de forma didática os procedimentos de boas práticas, as normas e todas as condutas estabelecidas na Empresa Empório Representações baseado nas instruções da legislação vigente. O manual descreve e norteia as operações realizadas pelo estabelecimento, evidenciando os requisitos higiênicos/sanitários adotados em todas as etapas de produção envolvendo as condições do edifício, das instalações, equipamentos e utensílios; controle da água de abastecimento; controle de pragas; capacitação profissional; controle da higiene e saúde dos manipuladores e o manejo de resíduos.

Para assegurar que os envolvidos conheçam, entendam e cumpram estas normas e que desta forma se alcance as condições de higiene necessárias, este Manual aplica as exigências da Resolução Federal RDC nº 216 de 2004, traduzidas para a realidade das condições de trabalho da empresa Empório Representações, descrevendo basicamente sua rotina. Utiliza uma linguagem simples e objetiva, apresenta os documentos utilizados na orientação e no registro das ações realizadas e estabelece os procedimentos padrões de cada operação, facilitando o entendimento e o controle por parte dos colaboradores, supervisores e órgãos fiscalizadores.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

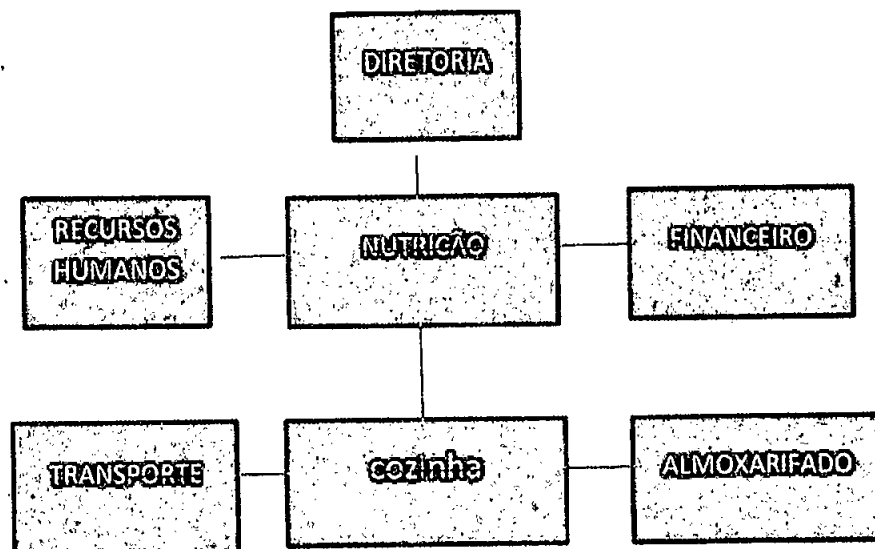


MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

3. RECURSOS HUMANOS

3.1 ORGANOGRAMA

Figura 1 – Organograma da empresa.



REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 3665

Tatiana
5



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

O quadro técnico da Empresa Empório Representações é formado por colaboradores distribuídos da seguinte forma:

Quadro 1- Numero de colaboradores da produção de acordo com o cargo

Função	Nº de colaboradores
Nutricionista	03
Supervisora de produção	01
Almoxarife	01
Auxiliar Estoque	03
Supervisor de padaria	01
Auxiliar de padaria	06
Padeiro	01
Cozinheiro	05
Auxiliar de cozinha	10
Motorista	04
Auxiliar de motorista	03
Auxiliar de Serviços Gerais	08
Total de colaboradores da produção	49

Cada colaborador executa as tarefas pertinentes ao cargo que ocupa conforme a rotina de trabalho definida pela nutricionista junto à equipe. Todos os colaboradores são responsáveis em cumprir os requisitos de higiene pessoal, sendo a nutricionista responsável pela supervisão e orientação.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

3.2 Seleção dos Manipuladores

A contratação é realizada via anúncios (grupos de emprego nas rede sociais, e no sistema nacional de empregos), por indicação ou através de currículos deixados na Unidade. Normalmente a contratação objetiva a reposição do quadro de funcionários. No momento da admissão o funcionário é orientado e capacitado a realizar as atividades pertinentes ao cargo que ocupa e recebe um treinamento inicial voltado para a higiene pessoal, manipulação de alimentos e organização do local de trabalho, assim como outras normas do departamento pessoal (Treinamento de Integração).

3.3 Capacitação de manipuladores

Todos os colaboradores participam de treinamento inicial e de capacitações periódicas programadas, além de serem diariamente assistidos pela Nutricionista da unidade, que na supervisão diária orienta, exige e esclarece a respeito de situações que acontecem na rotina da produção de alimentos. As palestras e treinamentos realizados pela nutricionista da Unidade são registrados em formulário específico, com data, descrição do conteúdo e assinatura dos participantes.

3.4. Controle de saúde dos manipuladores

Os colaboradores realizam exames admissionais, periódicos (anual), demissionais (ASO – Atestado de Saúde Ocupacional), retorno ao trabalho após licença médica e mudança de função. Na ocorrência de alguma enfermidade, lesão ou qualquer sintoma que possa comprometer a qualidade higiênico/sanitária dos alimentos, o funcionário é afastado (mediante apresentação de atestado médico) e

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

fica impedido de entrar na área de manipulação de alimentos. O colaborador retorna à sua função após constatação de seu perfeito estado de saúde. Em caso de ferimentos e cortes leves, o colaborador coloca curativo e luvas para desempenhar suas atividades desde que não haja risco de contaminação nos alimentos.

O PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) e o PPRA (Programa e Prevenção de Riscos e Ambientais) é feito pela Clínica Proteção Segurança e Saúde Ocupacional localizada a rua 9, N. 512, Setor Central em Goiânia, Goiás. O controle de saúde dos colaboradores segue procedimento específico em anexo.

3.5 Uniformes

A empresa fornece para cada colaborador os seguintes itens que compõem o uniforme conforme quadro abaixo:

Quadro 2. Descrição do uniforme conforme a função

Auxiliares de cozinha, padaria e Cozinheiro e Padeiro	Calça de brim cor cinza, camiseta branca e bota branca
Auxiliares de Serviços Gerais	Calça de brim cor marrom, camiseta marrom e bota branca
Auxiliares de estoque, Almoxarife e	Calça de moletom cor marrom, camiseta marrom e tênis
Auxiliares de motorista	Calça jeans, camiseta marrom e bota branca
Motorista	Calça jeans, camiseta azul e bota branca
Nutricionistas e Técnicas de Nutrição	Jaleco branco e sapato fechado

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

Todos colaboradores fazem uso de touca descartáveis e máscaras descartáveis e de tecido.

O conjunto de uniforme é fornecido na admissão do colaborador sendo assinado um termo de entrega juntamente com a orientação quanto ao uso e conservação. A reposição de uniforme é realizada sempre que necessário, por motivos de desgastes ou ajustes. Os uniformes são trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais são guardados em um armário localizado no corredor de acesso à área de produção reservado para esse fim.

3.5.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O UNIFORME E EQUIPAMENTO DE SEGURANÇA INDIVIDUAL (EPI)

- Usar uniforme completo, adequadamente e somente no local de trabalho;
- Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos;
- Manter sempre o uniforme limpo e passado;
- Trocar o uniforme diariamente e se necessário, no próprio dia;
- Adotar o uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Garantir que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;
- Impedir que os colaboradores uniformizados se ou deitem-se sentem no chão, sacarias ou outros locais impróprios;

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

- Impedir carregar no vestuário: canetas, lápis, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, isqueiros, relógios etc.;
- Adotar o uso de calçados fechados apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;
- Adotar o uso de meias próprias, limpas e trocadas diariamente;
- Não é permitido usar acessórios e bijuterias como brinco, anéis, alianças, correntes, pulseiras, relógios, etc. inclusive a Supervisão ou visitante.
- Manter a camisa sempre fechada.
- Não é permitido usar o avental ao avesso.
- A entrada de visitantes nas áreas de manipulação dos alimentos é controlada e quando permitida os mesmos seguem as mesmas regras estabelecidas para os manipuladores.

De acordo com as atividades que irão executar os manipuladores recebem e usam os seguintes Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

Proteção Frontal:

- Aventais;
- Avental PVC;

Proteção das mãos:

- Luvas;
- Malha de aço: deve ser utilizada nos setores de preparações de carnes, legumes, higienização, equipamentos e laminas cortantes. Higienizar com água e sabão e auxílio de escova antes e depois da utilização. Após lavar, deixar imersa em solução clorada por 15 minutos. Guardar em local seguro para proteger contra contaminação.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

- PVC
- Polipropileno
- Borracha

Proteção dos pés:

- Botas PVC
- Sapatos de segurança

Proteção dos Olhos:

- Óculos de Segurança transparentes durante atividades de higienização das partes altas (paredes e coifas);

Proteção dos Ouvidos

- Não é necessário atualmente o uso de Protetor Auricular conforme o PPRA da unidade.

3.5.1.2 USO DE MÁSCARAS

A utilização de máscaras é obrigatória na manipulação de alimentos e em todos os setores da empresa devido a atual pandemia da Covid 19.

A empresa dispõe de máscaras descartáveis e na falta dela a de tecido. A máscara deve cobrir a boca e o nariz.

É recomendada a troca a cada 2 horas ou assim que ela se torna úmida e desconfortável.

Os colaboradores são orientados a lavar as mãos ou utilizar álcool gel a cada troca ou toque na máscara.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN-1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

3.6. HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL

3.6.1 HIGIENE CORPORAL

Os colaboradores são orientados a:

- Tomar banho diariamente, de preferência no início da jornada de trabalho;
- Lavar e secar bem os pés;
- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- Não usar perfumes e / ou desodorantes com cheiro forte;
- Manter as unhas aparadas, nunca esmaltadas, nem com base;
- Fazer a barba diariamente;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Os homens devem ter cabelo curto e aparado, coberto com rede apropriada ou touca. As mulheres devem prender o cabelo totalmente com a rede ou toca;
- Escovar os dentes após as refeições;
- Proibido bigodes e costeletas;
- Não aplicar maquiagem;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Conservar os uniformes limpos.

3.6.2 HIGIENE DAS MÃOS

Instrui se para os manipuladores lavar as mãos:

- Quando chegar ao trabalho;
- Depois de utilizar os sanitários;
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza;

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861

6ª Revisão 18/09/2021 Laissa Flávia Aires de Souza

Nutricionista

CRN 1 - 3861

Aprovado por: : Tatiana C. Calassa Neri

CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

- Depois de fumar;
- Depois de recolher lixo e outros resíduos;
- Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
- Depois de pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos;
- Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;
- Antes de manipular alimentos;
- Antes de iniciar um novo serviço;
- Antes de tocar em utensílios higienizados;
- Antes de tocar em alimentos já preparados;
- Antes e após o uso de luvas;
- Antes e após a troca da máscara;
- Toda vez que mudar de atividade e
- Cada vez que as mãos estiverem sujas.

3.6.2.1. PROCEDIMENTOS PARA HIGIENIZAÇÃO E ANTISSEPSIA DAS MÃOS:

A técnica de higiene das mãos segue procedimento operacional específico:

TECNICA DE HIGIENIZAÇÃO E ANTISSEPSIA DAS MÃOS:

1. Abrir a torneira e molhar as mãos evitando contato com a pia;
2. Aplicar sabão líquido cobrindo toda a superfície das mãos;
3. Ensaboar as palmas friccionando – as entre si;
4. Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa;
5. Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais;

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

6. Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos com movimento de vai-e-vem e vice-versa;
7. Esfregar o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda utilizando –se do movimento circular e vice-versa;
8. Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa;
9. Esfregar o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;
10. Enxaguar bem as mãos no sentido dos dedos para os punhos;
11. Secar as mãos com papel toalha;
12. Fechar a torneira com papel toalha
13. Utilizar o álcool em gel 70 % antisséptico;
14. Friccionar o álcool em gel em todas superfícies das mãos.
15. Deixar secar as mãos ao ar, naturalmente.

Nota:

1. Não fazer antissepsia por imersão das mãos.
2. Não utilizar antissépticos sem ter lavado as mãos com água e sabão.
3. Usar produtos antissépticos constituídos por substâncias aprovadas pela legislação vigente.

3.6.2.2. UTILIZAÇÃO DE LUVAS

As luvas são utilizadas de acordo com a natureza do serviço, atentando-se para higienização e desinfecção das mãos, antes e após o uso das mesmas.

3.6.2.2.1 USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

A adoção de luvas descartáveis pode ocorrer quando não for possível utilizar utensílios e sempre por períodos rápidos. Cabe salientar que deve se usar luvas novas toda vez que retornar a uma função previamente interrompida.

Usar luvas descartáveis nos seguintes casos:

- Na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já tenham sofrido tratamento térmico;
- No preparo e manipulação de alimentos prontos para consumo, que não serão submetidos a tratamento térmico;
- Na manipulação de saladas cuja hortaliça já tenham sido adequadamente higienizadas.

Nota: deve se dispensar o uso de luvas descartáveis quando estas implicarem em risco de acidente de trabalho, tais como: manuseio de fornos, fogões, fritadeiras, cilindros, masseiras e assemelhados.

3.6.2.2.2. USO DE LUVAS DE MALHA DE AÇO

Estas luvas são indicadas como item de segurança para a manipulação de carnes cruas. Entretanto, não são indicadas para hortifrutis já prontos para o consumo, devido à dificuldade de higienização das mesmas. Quando extremamente necessárias, estas luvas, devem ser exclusivas para cada tipo de tarefa, devem ser devidamente higienizadas e, se possível, revestidas com luvas descartáveis. Após sua utilização, as luvas devem ser lavadas com detergente, enxaguadas com água corrente, desinfetadas sob fervura por 15 minutos e guardadas em local limpo e seco, específico para este fim.

3.6.2.2.3. USO DE LUVAS TÉRMICAS

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1: 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

As luvas térmicas são utilizadas como item de segurança. Deve-se atentar para a adequada higienização das mesmas e deve-se cuidar para não tocarem os alimentos, quando usadas.

3.6.2.2.4. USO DE LUVAS DE BORRACHA

Tais luvas são indicadas para proteção do manipulador. Devem ser distintas para cada atividade e devem ser mantidas sempre limpas, no desempenho das seguintes tarefas:

- Lavagem de panelas e utensílios;
- Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- Higienização dos tambores de lixo;
- Limpeza dos sanitários e área de lixo
- Manipulação de produtos químicos.

3.6.3. COMPORTAMENTO PESSOAL

- Não é permitida aos colaboradores a prática de: coçar a cabeça, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, cuspir, enxugar as mãos no uniforme, pentear-se;
- Comer qualquer produto ou ingrediente na área de preparação;
- Falar, cantar ou assobiar sobre os alimentos;
- Fumar somente nos horários de descanso e em áreas reservadas.
- Os colaboradores que apresentam infecção na pele, unhas, feridas ou outras doenças (diarréia ou desintéria; resfriado, gripe, tuberculose, faringite, amigdalite ou outras infecções pulmonares.), devem ser encaminhados ao serviço médico. No caso de cortes ou feridas leves, estes devem ser tratados e protegidas com bandagens e dedeiras. Não é permitido o uso de "band-aid" (curativos plásticos).
- Os colaboradores que possam contaminar o alimento manipulado, devem ser transferidos para outra função ou até afastados temporariamente do serviço;
- Não é permitido mascar chiclêtes, manter na boca palitos de dentes e/ou fósforos na área de trabalho. Também não é permitido manter lápis, cigarros ou outros objetos atrás das orelhas.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Flávia Alves de Souza
Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

- Enxugar o suor com as mãos, panos de prato, panos de copa, guardanapos, aventais ou qualquer outra peça da vestimenta;
- Fazer uso de utensílios e/ou equipamentos sujos;
- Sair do local de trabalho com o uniforme da empresa;
- Tocando maçanetas com as mãos sujas;
- Antes de espirrar ou tossir, o colaborador deve se afastar do produto que esteja manipulando, cobrir a boca e o nariz com lenço de papel e depois higienizar as mãos.
- Lavar e higienizar as mãos após fazer uso de sanitários.
- Manter limpo e organizado os armários dos vestiários.
- Não enxugar as mãos no uniforme, nem mesmo aventais de frente.
- Não degustar comida nas mãos, ou utensílios em uso.
- Retirar o avental de frente antes de utilizar o sanitário.
- Manipular dinheiro;

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

LaiSSa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: : Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

4. CONDIÇÕES AMBIENTAIS E INSTALAÇÕES

Localização: A unidade da empresa Empório localiza-se Rua D nº 36 qd 3 VAM lote 13 Setor Campinas CEP 74523-100 em Goiânia – Go. Em área urbana, pavimentada, com espaço físico adequado à produção de alimentos.

Áreas externas: A área externa possui iluminação, é asfaltada, com calçada contornando as instalações pavimentadas. As áreas vizinhas não oferecem risco de insalubridade.

Áreas internas: A área interna é mantida limpa e livre de material em desuso. O prédio é alugado e oferece condições adequadas para o trabalho como: iluminação, ventilação adequada, acessibilidade e setorização dos ambientes.

Edificações – instalações

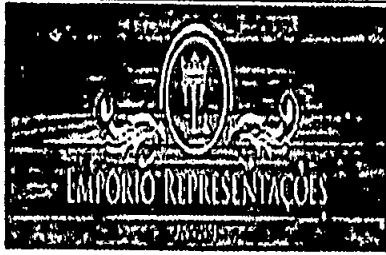
- ✓ Área de cocção
- ✓ Área de panificação
- ✓ Área de pré-preparo
- ✓ 01 local reservado a central do gás
- ✓ 01 área para higienização de caixas e hot box
- ✓ 01 área para recebimento e separação de mercadorias
- ✓ Deposito de alimentos não perecíveis
- ✓ 01 copa para higienização de garrafas;
- ✓ 01 área para higienização de louças e utensílios;
- ✓ 01 área para armazenamento de material de limpeza (DML)
- ✓ 02 vestiários para os funcionários-Masculino e feminino
- ✓ 01 banheiro para portadores de necessidades especiais. (PNE)
- ✓ 02 escritórios

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristiana Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

4.1 DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES

• Área de produção (Cocção)

Esta área destina-se à manipulação e a cocção dos alimentos. Nela encontra-se a ilha de cocção (com fogão, caldeirão e coifa), 3 bancadas de inox, 02 prateleiras de inox e uma pia. Possui sistema de exaustão que permite conforto térmico. Adequada iluminação natural e artificial, com lâmpadas fluorescentes com proteção. Os equipamentos estão distribuídos de forma a permitir trânsito livre.

Quanto às características estruturais, o piso é liso, branco, impermeável, lavável e resistente. O teto possui acabamento liso de cor clara (branco). As paredes da cozinha são revestidas de cerâmica branca, lisa, lavável e apresenta regular estado de conservação. Possui um guichê com bancada em granito permitindo a comunicação com a área de pré-preparo.

As bancadas e mesa de apoio encontram-se bom estado de conservação, sendo constituídas por materiais adequados, atóxicos, lisos, impermeáveis, laváveis e resistente a substâncias corrosivas.

• Área de panificação

Área destinada a fabricação de pão, quitanda, bolo, suco e sobremesa. É composta por uma sala com dois fornos, uma sala de preparo de frutas e preparação de sanduiches, dois pequenos estoques de gêneros não perecíveis, sala para guarda de utensílios e o salão de produção.

A sala de preparo de frutas e frios é composta por uma geladeira para armazenamento e uma bancada de inox destinada a preparação de sanduíche e frutas.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861

6ª Revisão 18/09/2021, Laissa Flávia Aires de Souza

Nutricionista

CRN-1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri

CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

Os depósitos de não perecíveis são compostos de prateleira de inox e os gêneros são guardados separados por categoria respeitando o PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai)

A sala para guarda de utensílios é composta por prateleiras de inox onde são guardados os utensílios específicos para uso na padaria como panela, liquidificador, jarras, facas, colheres etc).

O salão de panificação é composto por mesas de inox, batedeiras, modeladora e armários para crescimento de pão.

Todos os ambientes da área de panificação possuem piso em cerâmica branca, paredes e teto em cor clara revestidos por material liso lavável e impermeável. Todas as lâmpadas são fluorescentes com capa de proteção.

• Área de pré-preparo

Esta área encontra-se localizado entre a área de panificação e a ilha de cocção. Composta por 02 (duas) pias. Uma para higienização de hortaliças e uma para pré preparo de verduras.

Possui uma bancada em inox para preparo e embalagem de saladas e uma bancada para corte de verduras. As atividades, quando realizadas no mesmo turno obedecem o fluxo correto para não haver cruzamento de atividades. Não havendo assim, contaminação cruzada.

Nesta área as paredes e piso possuem revestimento em cerâmica branca, lisa, lavável e impermeável. O teto é branco e possui lâmpadas fluorescentes com capa de proteção. A área possui janelas na parte superior da parede com telas.. A iluminação é natural e artificial. Sistema de exaustão contribuem para o conforto térmico.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

• Central de gás

Área devidamente delimitada que contém os recipientes recarregáveis e acessórios, destinados ao armazenamento de Gás liquefeito de petróleo (GLP) para consumo da própria instalação. Localiza-se no exterior da área de produção, situados em ambiente ventilado, que permitindo acesso desimpedido, assegurando ainda proteção à integridade dos recipientes. A instalação atende os requisitos dispostos na NBR 13523.

• Área para higienização de caixas e hot box

Sala localizada na parte exterior da área de produção próxima a entrada da empresa, com acesso à área de carga e descarga dos carros próprios que fazem o transporte dos alimentos. Composta por uma prancha de higienização com mangueira e pallets para apoiar e secar as caixas e hot box. Os mesmos depois de limpos ficam armazenados nesta sala e são retirados do local conforme a necessidade. Quando o carro retorna da entrega as caixas e hot box são encaminhados para serem limpos e sanitizados.

• Área de higienização de utensílios (panelas e louças em geral)

Esta área encontra-se localizada separada da área de preparo por paredes baixas. Composta por 01 pia pra higienização e uma bancada de inox para apoio de utensílios sujos.

Nesta área as paredes e piso possuem revestimento em cerâmica branca, lisa, lavável e impermeável.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

• Área de higienização de garrafas térmicas

Esta área encontra-se localizada separada das demais áreas. Composta por 01 pia pra higienização e 1 (uma) bancada de inox para apoio de utensílios sujos e 03 prateleiras de parede e 01 (uma) com divisórias para guarda de garrafas limpas.

Nesta área as paredes e piso possuem revestimento em cerâmica branca, lisa, lavável e impermeável. E uma janela telada.

• Área para recebimento e separação de mercadorias

Área situada na entrada de carga e descarga de fornecedores. Destina-se ao recebimento, conferência e separação de mercadorias. Este procedimento envolve a eliminação das caixas de madeira e de papelão, substituição das caixas do fornecedor e de sacos por caixas vazadas utilizadas na Unidade de alimentação. Os vegetais são selecionados, elimina-se as aparas, quando necessário (Ex: envoltório de repolho, couve flor) e realiza-se a higienização em água corrente de alguns produtos que apresentem sujidades (ex: tomate).

• Instalações sanitárias

As instalações sanitárias não possuem comunicação direta com a área de produção. Três banheiros para uso dos funcionários da produção localizam-se no corredor próximo à entrada da empresa, sendo um masculino, um feminino e um para portador de necessidades especiais. A área da administração possui dois banheiros para uso dos funcionários administrativos.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

O estado de conservação das instalações como: piso, parede, vasos sanitárias e pias são adequados. Os banheiros destinados aos funcionários são equipados com chuveiro. As paredes possuem revestimento de cerâmica, cor clara, lavável em bom estado de conservação. As portas são de ferro pintadas de clara (branca), o piso é branco lavável, liso e apresenta bom estado de conservação. O teto é liso branco e em bom estado de conservação com lâmpadas fluorescentes.

As instalações são devidamente abastecidas com papel higiênico, sabão líquido anti- séptico e papel toalha descartável não reciclado. As lixeiras possuem tampa com um sistema de acionamento por pedal.

- **DML**

Localiza-se no corredor de acesso as áreas de panificação e pré-preparo onde os produtos de limpeza são guardados em pallets e os instrumentos de limpeza (rodo, vassoura) são dependurados em suporte na parede. Quanto a estrutura física , apresenta piso em cerâmica branca, parede e teto em cor clara, liso, lavável e impermeável. Possui uma pia para higienização de pano de chão.

- **Depósito para matéria - prima e alimentos de gênero semi – perecíveis**

O estoque fica na área de entrada da empresa próximo ao portão de carga e descarga. O chão é liso, possui paredes brancas. Apresenta janelas com vidro transparente. A iluminação é adequada com lâmpada fluorescente. Para o armazenamento dos gêneros, o depósito possui pallets, não permitindo o contato direto com o piso.

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

- **Sala Nutricionista**

- Localizada entre as salas de pré preparo e panificação. E toda cercada por paredes de vidros permitindo a visualização dos processos de preparo. Dispõe de mesa, computador e ar condicionado.

- **Resíduos**

A área de panificação possui 02 (duas) lixeiras, a área de cocção possui uma, e a área de pré-preparo possui duas lixeiras. Todas com acionamento por pedal. Encontram-se em bom estado de conservação e são de fácil higienização.

A empresa possui um container de lixo, de ferro, com capacidade para 300 kg. Todos os resíduos são embalados previamente em saco de polietileno preto. O container está localizado na área externa da empresa sobre a calçada.

Os resíduos são retirados das áreas de manipulação diariamente após o término de cada turno de produção, isto é, no mínimo 2 vezes ao dia, de forma a evitar contaminação e atração de pragas. São colocados no container de lixo e posteriormente recolhido pela coleta urbana.

- **Saneamento**

A Empresa Empório Representações possui reservatório de água potável, sendo abastecida pela empresa pública de abastecimento de água. Esta permanece adequadamente tampada e em bom estado de conservação. A higienização do reservatório de água é realizada por empresa terceirizada, conforme descrito no

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

Procedimento Operacional Padronizado e documentos em anexo ao mesmo. A Empresa possui rede de esgoto, conectada à rede pública e em boas condições de uso. O estabelecimento possui 05 (cinco) caixas de gordura, não apresentando refluxo ou odores. As caixas de Gordura estão instaladas na área externa.

- **Pias exclusivas para higienização das mãos**

A área de produção possui 3 pias exclusivas para higienização das mãos. Todas abastecidas com papel toalha e sabonete líquido. Assim como nos banheiros masculino e feminino.

5. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos existentes atualmente na Unidade são:

- **Forno:** 01 forno industrial com placas de pedra para panificação. (02) e 02 forno industrial para cocção de quitandas e alimentos em geral;
- **Freezer:** 01 (um) freezer destinado ao armazenamento de gelo.
- **Geladeira:** 01(uma) geladeira, destinada ao armazenamentos de sucos industrializados, e produtos da panificação que necessitam de refrigeração como queijo ralado e chantilly.
- **Batedeiras:** 01(uma) batedeira industrial para massas e 01 de uso domestico.
- **Modeladora:** 01 (uma) modeladora de massa;
- **Divisória:** 01 divisória de pão;
- **Também possui 01 caldeirão industrial 300 l, 01 Fogão industrial, 01 Fatiador nde frios, 01 Processador de legumes, 01 Triturador de alimentos, 01- Liquidificador (A cozinha possui 1(um) liquidificador de 4 litros de bancada e a panificadora possui 01 (um) de 10 litros com pedal) e 01 Máquina de fazer gelo:**

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

Além destes equipamentos a unidade possui os seguintes tipos de utensílios:

Panelas de pressão de alumínio, panelas de alumínio pequenas e médias, caixas plásticas brancas, caixas plásticas vazada, pallets, assadeiras de alumínio, colheres (arroz, sopa, sobremesa), escumadeiras, conchas de alumínio, facas de inox com cabo branco grandes e pequenas, tábuas de polietileno brancas, conjuntos de potes plásticos para mantimentos com tampa, cubas de inox e caixas hot box.

6 ASPECTOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E UTENSÍLIOS

- As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As instruções sobre os procedimentos de higienização utilizada estão descritas em procedimentos operacionais específicos.
- Os produtos de limpeza e desinfecção utilizados são aprovados pelo Ministério da Saúde e seguem as normas de diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação conforme especificação e instruções do fabricante. Os mesmo são identificados e guardados em local adequado (DML) fora das áreas de manipulação dos alimentos.
- Os materiais utilizados na higienização são próprios para a atividade e apresentam bom estado de conservação e estão disponíveis em número suficiente, sendo guardados em local adequado. Os materiais de higienização das instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com alimento.
- Periodicidade das instalações, equipamentos e utensílios:

Diário ou conforme o uso:

- Balança

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

- Bancadas
- Liquidificador
- Pias
- Pisos/rodapés
- Ralos e caixa de gordura sifonadas dentro da cozinha;
- Equipamentos (fogão, fornos) e utensílios (tábuas de corte, facas, panelas, colheres e etc)- conforme o uso.

Semanal

- Paredes
- Portas e janelas
- Prateleiras
- Pallets
- Freezer
- Geladeira
- Caixas plásticas
- Câmaras frias

Quinzenal

- Prateleiras do estoque

Semestral

- Reservatório de água

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

7. ASPECTOS GERAIS DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

7.1. Recebimento das mercadorias

A Empresa estabelece os seguintes critérios para o recebimento das mercadorias:

- Horários pré-determinados
- Área protegida e adequada para conferência dos alimentos.
- Checagem do peso, temperatura, embalagem, características específicas para cada gênero. Observa-se a integridade da embalagem, a validade e a forma de transporte das mercadorias.
- Conformidade do padrão de qualidade para frutas e verduras, com aparência sem defeitos.
- Os ovos são avaliados conforme coma integridade da casca.
- Para produtos enlatados são observados os dados do rótulo, ausência de ferrugem e estufamento.
- Ausência de vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos para os produtos ensacados.
- Aspecto fino ou granuloso para as farinhas, sem fermentação e com rotulagem.
- Para descartáveis e materiais de limpeza observa-se a integridade das embalagens, própria para cada produto, identificação correta no rótulo e registro junto aos órgãos competentes.

Segue abaixo os valores de temperatura estabelecidos para o recebimento das mercadorias:

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

Tabela 1. Temperatura de recebimento de produto perecíveis

Tipo de Produto	Temperatura
Carne resfriada (bovino, aves, suínos)	Entre 0 e 7 ° C
Carne congelada (peixes)	Menos 12°C ou inferior
Frios, embutidos, laticínios	Entre 0 e 10 ° C ou segundo recomendada pelo fabricante
Produtos salgados e curados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Alimentos congelados em geral (polpas, quitandas, etc)	Menos 12°C ou inferior
Frutas, vegetais (recebidos duas vezes por semana)	Temperatura ambiente

7.2. Armazenamento

Conforme descrito no item 5.1 deste manual o estoque dos produtos (materiais e matérias primas) é realizado em diferentes setores. No quadro a seguir estão apresentadas algumas descrições conforme cada gênero.

Alimentos	Temperatura de armazenamento	Tempo máximo de armazenamento
Carnes e derivados	Até 7°C	Por 72 horas
Frutas e vegetais in natura	Entre 0 e 10°C	Por 1, até 5 dias conforme características organolépticas
Secos e molhados	Temperatura ambiente	Conforme recomendação do fabricante de cada produto
Descartáveis	Temperatura ambiente	
Alimentos congelados em geral (polpas, quitandas, etc)	Temperatura menor que 15 °C	Conforme recomendação do fabricante de cada produto

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: : Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

Os critérios estabelecidos para o armazenamento dos alimentos são:

- Utilização de *pallets*, *estrados*, *prateleiras* ou bancadas para acomodar os alimentos no estoque;
- Proibição da entrada de caixas de madeira nas áreas de armazenamento e manipulação. Disponibilização de caixas plásticas (tipo monobloco, vazadas) para esta finalidade;
- Organização dos produtos de acordo com suas características (enlatados, farináceos, grãos, descartáveis, etc.);
- Verificação da data de fabricação, sendo que os mais antigos devem ser consumidos primeiro;
- Empilhamento e alinhamento conforme recomendação do produto.

Os alimentos são armazenados conforme procedimento específico. É controlada temperatura dos equipamentos de refrigeração tais como câmaras frigoríficas e freezer onde ficam armazenados os alimentos .

7.3. Preparação/Manipulação dos alimentos

No preparo dos alimentos são adotadas medidas que minimizam a contaminação dos alimentos: mantendo-os protegidos com tampas ou filmes plásticos. Utensílios são utilizados para evitar o contato direto com as mãos; na impossibilidade deste procedimento utiliza-se luvas descartáveis (preconizando sempre a higienização prévia e adequada das mãos).

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 – 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

A quantidade para utilização é separada em pequenos lotes, evitando que o produto permaneça em temperatura ambiente por tempo prolongado. Todas as carnes, inclusive o frango são recebidas limpas, cortadas, picadas, moídas (conforme cardápio). Os procedimentos de manipulação de alimentos são descritos em procedimentos específicos.

Legumes e frutas servidos crus são sanitizados com solução clorada conforme procedimento específico.

7.4. Distribuição de refeições

Após o preparo os alimentos ficam na espera em pass through ou em banho maria. Todas as refeições produzidas são porcionadas em marmitas de isopor, sendo e mantidas acima de 60°C dentro do hot box ou caixas térmicas.

7.5. Controle de temperatura

A Empresa Empório Representações possui termômetros digitais calibrados para aferir a temperatura dos alimentos no recebimento, cocção, espera e porcionamento das refeições. O controle de temperatura segue procedimento específico e é registrado em planilhas.

7.6. Amostra de alimentos

Como parte do processo de controle de qualidade, na Empresa Empório Representações LTDA, diariamente são coletadas amostras dos alimentos produzidos. São colhidas amostras separadas de cada preparação. As amostras

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

ficam armazenadas por 72 horas a -18°C e depois são desprezadas. A coleta de amostra segue procedimento específico.

7.7. Transporte de alimentos

O transporte dos alimentos é feito em veículos com baús isotérmicos feitos de material de fácil higienização. A cada turno de entrega é feita a limpeza e desinfecção dos veículos.

Os alimentos quentes são transportados em caixas de isopor ou hot box ou caixas isotérmicas com as tampas vedadas com fita filme plástica. Os alimentos frios (saladas ou sobremesas) em caixas isotérmicas com gelo.

8 CONTROLE DE PRAGAS

O controle químico de prevenção e combate as pragas é realizado por empresa terceirizada especializada Dedetizadora Fort pragas, que possui alvará expedido pela secretaria Municipal de Saúde e que utiliza produtos registrados no Ministério da Saúde. Este controle é realizado mensalmente. Neste intervalo se houver presença ou indícios de pragas a empresa retorna à Unidade para refazer aplicação do produto. Os comprovantes de execução de serviço encontram-se a disposição na Unidade de Alimentação da Empresa Empório Representações.

Além do controle químico, a empresa Empório Representações adota medidas necessárias que auxiliam neste processo tais como:

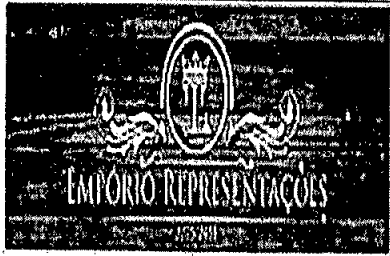
- Instalação de barreiras físicas, que dificultam o acesso de pragas (telas nas portas e janelas, mola na porta, ralos com tampa tipo abre e fecha, tampa em todas as lixeiras, remoção sistemática do lixo (acondicionado em sacos plásticos)

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

- Limpeza da área externa e da área de produção, evitando que resíduos possam atrair pragas.

O controle de pragas é registrado na planilha Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos.

No anexo deste manual temos o procedimento específico do controle de pragas

9. CONTROLE DA POTABILIDADE D'ÁGUA

As características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas da água são controladas através de análise semestral (ou sempre que necessário) por empresa terceirizada especializada (Conágua).

A higienização da caixa d'água é feita semestralmente por empresa terceirizada e segue procedimento específico detalhado no anexo.

10. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Legislação do Ministério da Saúde 2001, na área da saúde.

Brasil: Ministério da Saúde RDC-216, de 15 de setembro de 2004, Ministério da Saúde

Brasil, Ministério da Saúde RDC 275, DE 21 de outubro de 2002, Ministério da Saúde

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA
EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: Tatiana C. Calassa Neri
CRN - 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DA EMPRESA
EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

ANEXOS

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POPS)

- 1 Higiene e Saúde dos Manipuladores
- 2 Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
- 3 Higienização do Reservatório
- 4 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

REVISADO POR LAISSA FLÁVIA ALVES DE SOUZA CRN 3861
6ª Revisão 18/09/2021

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado por: : Tatiana C. Calassa Neri
CRN – 3665 Responsável Técnica (RT)

Tatiana Cristina Calassa Neri
Nutricionista
CRN 1 – 3665

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 001
	POP 001 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Pag: 1/9

OBJETIVO	
<p>I Descrever o procedimento de encaminhamento dos colaboradores para exames médicos obrigatórios.</p> <p>II Descrever os cuidados de higiene pessoal e saúde dos manipuladores de alimentos.</p> <p>III Descrever as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p> <p>IV Estabelecer o programa de Capacitação Técnica dos manipuladores em higiene.</p> <p>V Contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores</p>	
LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Departamento de Recursos Humanos e Nutrição, Cozinha, Padaria e Transporte	Nutricionistas, assistente administrativo de recursos humanos e colaboradores manipuladores de alimentos: auxiliares cozinha, auxiliar padaria, padeiro, cozinheiro, auxiliares de serviços gerais e motoristas
RECURSOS NECESSÁRIOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Bloco de encaminhamento para exames; • PCMSO (Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional); • Uniformes; • Toucas descartáveis; • EPI (Equipamento de Proteção Individual); • Sabonete antisséptico; • Álcool em gel antisséptico para as mãos; • Mascaras descartáveis • Mascaras de tecido; • Luvas descartável de vinil • Recursos áudio visuais para treinamento de capacitação: notebook, quadro branco e material de escritório. 	
CUIDADOS ESPECIAIS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ De acordo com o PCMSO da empresa os colaboradores que manipulam diretamente os alimentos são submetidos aos exames físicos, de hemograma e parasitológico: auxiliares de cozinha, auxiliares de padaria, padeiro e cozinheiro; ❖ Os colaboradores são submetidos a exames admissional, periódico a cada ano, mudança de função, demissional e retorno ao trabalho após afastamento por licença médica do INSS (Instituto Nacional de Seguro Social). 	

Tatiana Cristina Catassa


 Nutricionista

 CRN 1 - 3665

Flávia Aires de Souza

 Nutricionista

 CRN 1 - 3261

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 001
	POP 001 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Pag: 2/9

- ❖ Os EPI são distribuídos aos colaboradores e a entrega é registrada em ficha de entrega de EPI. Essa atividade é descrita em procedimento específico;
- ❖ Segue-se a técnica de Higiene das Mãos e o procedimento é fixado em todas as pias exclusivas para lavagem das mãos localizadas nas áreas de manipulação da padaria, cozinha, entrada e vestiários;
- ❖ No Programa de Capacitação Técnica instrui-se os colaboradores sobre higiene pessoal descritas no Manual de Boas Práticas tais como:

a) Higiene Corporal


- Tomar banho diariamente, de preferência no início da jornada de trabalho;
- Lavar e secar bem os pés;
- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- Não usar perfumês e / ou desodorantes com cheiro forte;
- Manter as unhas aparadas, nunca esmaltadas, nem com base;
- Fazer a barba diariamente;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Os homens devem ter cabelo curto e aparado, coberto com rede apropriada ou touca. As mulheres devem prender o cabelo totalmente com a rede ou touca;
- Escovar os dentes após as refeições;
- Proibido bigodes e costeletas;
- Não aplicar maquiagem;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Conservar os uniformes limpos.

b) Uso de uniformes

- Usar uniforme completo, adequadamente e somente no local de trabalho;
- Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos;
- Manter sempre o uniforme limpo e passado;
- Trocar o uniforme diariamente e se necessário, no próprio dia;

Tatiana Cristina Calabresa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Laíssa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 001
	POP 001 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Pag: 3/9


- Adotar o uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Garantir que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;
- Impedir que os colaboradores uniformizados sentem-se ou deitem-se no chão, sacárias ou outros locais impróprios;
- Impedir carregar no vestuário: canetas, lápis, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, isqueiros, relógios etc.;
- Adotar o uso de calçados fechados apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;
- Adotar o uso de meias próprias, limpas e trocadas diariamente;
- Não é permitido usar acessórios e bijuterias como brinco, anéis, alianças, correntes, pulseiras, relógios, etc. inclusive a Supervisão ou visitante.
- Manter a camisa sempre fechada .
- Não é permitido usar o avental ao avesso.

c) Comportamento pessoal

- Não é permitida aos colaboradores a pratica de: coçar a cabeça, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, cuspir, enxugar as mãos no uniforme, pentear-se;
- Comer qualquer produto ou ingrediente na área de preparação;
- Falar, cantar ou assobiar sobre os alimentos;
- Fumar somente nos horários de descanso e em áreas reservadas.
- Não é permitido mascar chicletes, manter na boca palitos de dentes e/ou fósforos na área de trabalho. Também não é permitido manter lápis, cigarros ou outros objetos atrás das orelhas.
- Enxugar o suor com as mãos, panos de prato, panos de copa, guardanapos, aventais ou qualquer outra peça da vestimenta;
- Fazer uso de utensílios e/ou equipamentos sujos;

Taiana Cristina Cordeiro
Nutricionista
CRN 1 - 3025

Letícia Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3025

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 001
	POP 001 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Pag: 6/9

ao trabalho e periodicamente conforme planilha específica de controle de exames em anexo ao POP.

Sequencia:

- 1) Nutricionista: Entrevistar o candidato a admissão e encaminhá-lo para o departamento de Recursos Humanos (RH) ou se periódico, de retorno ou mudança de função comunicar ao colaborador a comparecer ao RH;
- 2) RH: preencher o bloco de encaminhamento para exames conforme o PCMSO (observar o cargo e o tipo de exame que o colaborador será submetido);
- 3) RH: ao receber o resultado do exame (ASO – Atestado de Saúde Ocupacional) verificar se o colaborador está Apto e encaminhá-lo ao trabalho.


II- Cuidando da saúde e higiene dos manipuladores


Frequência: diariamente antes do início de cada turno


Responsável: Nutricionista ou Técnica de Nutrição

Sequência:

- 1) Cumprimentar os colaboradores observando as condições de higiene pessoal adequada (sem barba, unhas curtas e sem esmalte) e do uniforme (cabelos presos por toucas descartáveis, uniforme limpo, completo, íntegro, e sem amassos, uso de máscaras e botas limpas);
- 2) Verificar utilização de adornos pelo colaborador;
- 3) Orientar os colaboradores que não estejam com as condições de higiene pessoal e de uniforme adequadas a corrigi-las;
- 4) Verificar a presença de colaboradores com pequenas feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços. Afastar da manipulação dos alimentos colaboradores com esses sinais e liberá-los do trabalho até completa recuperação;
- 5) Verificar colaboradores com relato de gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites, sintomas de gripe, febre ou Covid 19 e afastá-los do trabalho orientando-os a procurar assistência médica;


 Tatiana Cristina Calas
 Nutricionista
 CRN 1 - 3851


 Laissa Flávia Aires de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 3851

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 001
	POP 001 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Pag: 8/9

- Antes de iniciar um novo serviço;
- Antes de tocar em utensílios higienizados;
- Antes de tocar em alimentos já preparados;
- Antes e após o uso de luvas;
- Toda vez que mudar de atividade e
- Cada vez que as mãos estiverem sujas.

Sequência de higienização das mãos:


1. Abrir a torneira e molhar as mãos evitando contato com a pia;
2. Aplicar sabão líquido cobrindo toda a superfície das mãos;
3. Ensaboar as palmas friccionando – as entre si;
4. Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entreteçando os dedos e vice-versa;
5. Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais;
6. Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos com movimento de vai-e-vem e vice-versa;
7. Esfregar o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda utilizando –se do movimento circular e vice-versa;
8. Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa;
9. Esfregar o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;
10. Enxaguar bem as mãos no sentido dos dedos para os punhos;
11. Secar as mãos com papel toalha;
12. Fechar a torneira com papel toalha
13. Utilizar o álcool em gel 70 % antisséptico;
14. Friccionar o álcool em gel em todas superfícies das mãos.
15. Deixar secar as mãos ao ar, naturalmente.

AÇÕES CORRETIVAS

- ✓ Recusar ou afastar colaboradores com ASO de inaptos ao trabalho.
- ✓ Advertir primeiramente verbalmente os colaboradores que não apresentarem as

Tatiana Cristina Calazans
Nutricionista
CRN 1 – 3805

Elissa Flávia Ares de Souza
Nutricionista
CRN 1 – 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 001
	POP 001 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Pag: 9/9

condições de higiene pessoal e de uniforme e no caso de reincidência advertir por escrito por ato de indisciplina;


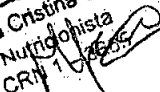
- ✓ Entregar para colaboradores novos uma camiseta provisória e EPI até aquisição definitiva do uniforme dele;
- ✓ Treinar os colaboradores em loco durante a realização das tarefas na impossibilidade do treinamento em grupo ou em sala;

REGISTROS CITADOS (anexos)

- i. Encaminhamento para exames;
- ii. Controle de exames periódicos;
- iii. Cronograma de capacitação técnica;
- iv. Planilha Controle de Saúde dos Colaboradores;
- v. Ficha de entrega de EPI
- vi. Lista de treinamento

REFERENCIAS

Brasil: Ministério da Saúde RDC-216, de 15 de setembro de 2004, Ministério da Saúde
 Brasil, Ministério da Saúde RDC 275, DE 21 de outubro de 2002, Ministério da Saúde

Elaborado em: 18/09/2021	Responsável: Laissa Flávia Alves de Souza CRN 3861  Laissa Flávia Alves de Souza Nutricionista CRN 1 3861
Aprovado em: 18/09/2021	Responsável Técnica: Tatiana Cristina Calasça Neri CRN 3665  Tatiana Cristina Calasça Neri Nutricionista CRN 1 3665



PROTEÇÃO SEGURANÇA
E SAÚDE OCUPACIONAL LTDA.

Rua 09 nº 512 Qd. 24 Lt. 62 Setor Central
Fone: (62) 3093-2206 - Goiânia - GO
e-mail: atendimento@protecaogo.com.br
Site: www.protecaogo.com.br

ATENÇÃO CANDIDATOS A EXAMES HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Pela manhã: das 07:00h até às 11:30 h (sendo possível que quem comparecer a partir das 11 h poderá ser atendido apenas no período da tarde).

A tarde das 13:30 h as 17:00 h.

É obrigatória a apresentação do documento de identificação com foto (RG, CNH, CTPS)

Dois médicos atendendo em período integral. Para exames laboratoriais (sangue) o horário de coleta também foi estendido até as 15:30 horas. Apenas exames em jejum deverão ser realizados pela manhã até as 10 h. Cuidado com o bom andamento dos nervos e veias no sangue quando cair a partir de 11h candidatas no mesmo dia. **FAVOR LIGAR ANTES DE COMPARECER, PARA CONFIRMAR HORÁRIO DE ATENDIMENTO DO DIA.**

FICHA AUTORIZAÇÃO CONSULTA PCMSO

EMPRESA: _____ DEPTO: _____

NOME: _____ FUNÇÃO: _____

TIPO DE ATENDIMENTO: Atendemos apenas exames relacionados ao trabalho:

- PRÉ-ADMISSÃO DIMISSÃO PERIÓDICO
 RETORNO AO TRABALHO CONSULTA
 MUDANÇA DE FUNÇÃO DE _____

PARA: _____

DIA: _____ ASS. RESPONSÁVEL: _____

Tatiana Flávia Alves da Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



CRONOGRAMA DE CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES

ANO 2021

Elaborado

Responsável pela Unidade:

Data:

/2020

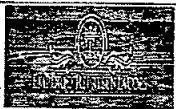
Mês	Assunto	Público Alvo	Data Prevista	Data Realizada	Responsável

Elaborado por:

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Assinatura:

Lailsa Flávia Sires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861



PLANILHA CONTROLE DE SAÚDE DE
MANIPULADORES (PO 001)

MÊS /ANO:

Nutricionista ou Técnica de Nutrição::

C: Conforme NC: Não Conforme

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Colaborador apresenta-se com unhas cortadas, limpas e sem esmalte																																
Colaborador apresenta sem adornos, perfumes e barba																																
Colaborador cumpre o procedimento de higienização das mãos																																
Colaborador usa uniforme completo e limpo																																
Colaborador não conversa, tosse ou espirra sobre os produtos																																
Colaborador usa máscara e luva nos processos necessários																																
Colaborador não apresenta lesões, corte ou ferimento nos braços ou mãos																																
Colaborador não relatou enfermidades respiratórias ou gastrointestinais																																
Colaborador está com exames médicos (ASO) em dia																																
Data	Ação corretiva																															

Tatiana Cristina Calassas
Nutricionista
CRN 1 - 3685

Lalissa Flávia Ares de Souza
Nutricionista
CRN 1 3661



CONTROLE DE EXAMES MÉDICOS

NOME COLABORADOR	TIPO DE EXAME ADMISSSIONAL/PERIÓDICO/ RETORNO/MUDANÇA FUNÇÃO	DATA REALIZAÇÃO DO EXAME	DATA PREVISTA EXAME PERIÓDICO	DATA REALIZADO	APTO OU NÃO APTO

Talisna Cristina Calvo
Nutricionista
CRM 1 – 3085

Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRM 1 – 3861

Empório Representações



Ata de Reuniões e Treinamentos

DATA: ____/____/____

NOME DO TREINAMENTO:

PALESTRANTE:

CARGA HORÁRIA:

CONTEUDO PROGRAMÁTICO:

ASSINATURA POR EXTENSO DO PARTICIPANTES

CARGO

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13


14


15


16

17

18


Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861



Taiana Cristina Caldeira
Nutricionista
CRN 1 - 3665

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	1/16

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis, veículos e utensílios que entram em contato com alimentos.	
LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Cozinha, Padaria, Almojarifado e Vestiários	Nutricionista, Técnica de Nutrição, Auxiliares de Cozinha, Auxiliares de Padaria, Padeiro, Cozinheiro. Ajudante de Motorista, Motorista e Auxiliar de Serviços Gerais
RECURSOS NECESSÁRIOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Detergente neutro • Desengordurante desincrustante • Água sanitária • Álcool 70 % • Esponja de uso geral • Esponja dupla face • Balde; • Mangueira; • Limpa alumínio; • Rodo • Pá para lixo • Esfregão; • Vassoura; • Escada • Pano descartável • Escova 	
CUIDADOS ESPECIAIS	
<ul style="list-style-type: none"> • Usar EPI (Equipamento de Proteção Individual) nas atividades de limpeza :luva látex, bota de PVC, óculos de proteção e avental plástico; • A marca dos produtos pode ser modificada por similares por isso não são especificadas no POP. Entende se por detergente neutro produto para remoção de sujidades em geral como poeira e gorduras de fácil remoção. E por desengordurante desincrustante produto alcalino utilizado para remoção de gorduras incrustadas em forno, fogões e coifas; • As diluições dos produtos de limpeza são determinadas em POP específico, • A higienização de garrafas térmicas e veículos de transporte segue POP específico. 	
SEQUÊNCIA DO PROCEDIMENTO	

Taliana Cristina Calas
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Laisa Fátima Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3681

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	2/16

1. HIGIENIZAÇÃO DE PISO E RALOS


Frequência: após o termino do desjejum, almoço e jantar ou sempre que necessário.


- Recolher os resíduos com rodo e pá;
- Demarcar a área higienizada com placa sinalizadora;
- Abrir os ralos;
- Molhar o piso com detergente neutro diluído em água;
- Esfregar piso, rodapés e ralos com a vassoura;
- Retirar o excesso de detergente com auxílio de rodo;
- Enxaguar com água limpa utilizando balde de água;
- Enxaguar com solução clorada de água sanitária;
- Rapar com o rodo;
- Fechar os ralos;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha “Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios”.


2. HIGIENIZAÇÃO DE PAREDES

Frequência; diariamente os auxiliares lavam as paredes baixas junto às bancadas. Semanalmente os auxiliares de serviços gerais seguem o procedimento abaixo:

- Retirar ou proteger todos os alimentos ou utensílios próximos a área ser higienizada;
- Tampar com fita isolante todas as tomadas da área a ser limpa;
- Demarcar local a ser limpo com placa sinalizadora;
- Colocar a esponja de uso geral no esfregão;
- Umedecer a superfície com água e solução detergente;
- Usar a escada para limpar partes mais altas se estiver fora do alcance;
- Esfregar com esponja ou esfregão em movimentos de cima para baixo ou de dentro para fora. Iniciar com as partes altas;
- Enxaguar com água fazendo uso de balde pequeno ou mangueira ou pano descartável umedecido em água (caso não possa molhar o local);


 Tatiana Cristina Calassa
 Nutricionista
 CRN 1 - 3655


 Leticia Maria Alves de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 - 3351

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	3/16

- Enxaguar com solução clorada com uso de balde pequeno;
- Deixar secar naturalmente.
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

3. HIGIENIZAÇÃO DE PIAS E BANCADAS

Frequência: Lavar diariamente a cada troca de tarefa,


- Retirar os alimentos depositados sobre as bancadas;
- Retirar o excesso de resíduos com água. Nas pias retirar o excesso de resíduos (cascas) com as mãos de dentro da pia e do ralo e jogá-los na lixeira;
- Esfregar com a esponja e detergente neutro;
- Enxaguar utilizando a jarra plástica;
- Retirar o excesso de água com pano descartável;
- Desinfetar borrifando álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.


4. HIGIENIZAÇÃO DE PRATELEIRAS

- Retirar os alimentos das prateleiras e colocá-los em outro móvel disponível ou pallet.
- Esfregar as prateleiras com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira se prateleiras de inox ou outro material lavável. Se de ferro passar pano úmido;
- Borrifar álcool 70 % e secá las friccionando pano descartável limpo;
- Deixar as prateleiras secarem naturalmente;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

5. HIGIENIZAÇÃO DE LUMINÁRIAS


Tábiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665


Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1. 3861


	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP-002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	4/16


- A higienização das luminárias é feita em conjunto com a manutenção.
- Solicitar a manutenção a data e horário para retirada das luminárias.


- Limpeza das luminárias
 Freqüência Mensal:
 - 1.1. O funcionário da manutenção:
 - Desligar a parte elétrica das luminárias a serem retiradas;
 - Montar o andaime (se o teto for baixo pode ser usada a escada);
 - Retirar a luminária;
 - Desmontar a luminária retirando o vidro de proteção;
 - Montar e recolocar a luminária após a limpeza feita pelo auxiliar de serviços gerais
 - 1.2. Auxiliar de serviços gerais:
 - Levár a luminária desmontada para área de lavagem de caixas
 - Retirar o excesso de sujeira, inclusive insetos e teias de aranha, com pano úmido;
 - Esfregar o suporte e a proteção com fibra de uso geral embebida em detergente;
 - Enxaguar com pano úmido em água para retirar o detergente. Nunca jogar água;
 - Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
 - Entregar a luminária para o funcionário da manutenção para colocação;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

6. HIGIENIZAÇÃO DE TOMADAS E INTERRUPTORES

- Higienização das tomadas e interruptores
 Freqüência semanal
 - Passar pano seco embebido em álcool 70 %.
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e


 Tatiana Cristina Calassa
 Nutricionista
 CRN 1 - 3665


 Laissa Flávia Aires de Sousa
 Nutricionista
 CRN 1 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	5/16

Utensílios.

7. HIGIENIZAÇÃO DE PORTAS

Frequência semanal: Portas

Frequência diária: maçanetas

Porta de metal (entrada), acrílico ou vidro (sala nutricionista)

- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar com água usando mangueira ou balde plástico ou pano úmido limpo;
- Desinfetar com álcool 70 %;
- Deixar secar naturalmente.


8. HIGIENIZAÇÃO DE TELAS

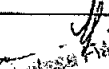
Frequência Semanal: Telas de janelas removíveis


- Retirar as telas com ajuda de escada e leva-las para o setor de lavagem de caixas;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro ou desengordurante se tiver engordurada;
- Enxaguar em água corrente com mangueira ou balde

9. HIGIENIZAÇÃO DE JANELAS

- Frequência Semanalmente as janelas da cozinha e quinzenalmente as do almoxarifado:
- Retirar as telas e lavá-las;
- Utilizar escada e esfregão nas partes altas se necessário;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água ou mangueira;
- Recolocar as telas limpas.
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665


Leilassa Flávia Alves
Nutricionista
CRN 1 - 3661

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	6/16

10. HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS DE GORDURAS OU RALOS SINFONADOS

Frequência: diária

- Demarcar a área com placa sinalizadora. E informar os ajudantes próximos que a caixa está aberta para evitar acidentes;
- Retirar a tampa e o cesto de detritos;
- Jogar na lixeira os detritos;
- Lavar na pia do DML com esponja e detergente neutro a tampa e o cesto de detritos;
- Borrifar água sanitária pura;
- Esfregar a caixa com vassoura, detergente e água sanitária pura;
- Recolocar o cesto e a tampa na caixa.
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.


11. HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM GERAL (LIQUIDIFICADOR, PROCESSADOR, TRITURADOR, CORTADOR DE FRIOS, CORTINAS DE AR ETC) EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO TAIS COMO DIVISÓRIA, BATEDEIRA, MODELADORA E OUTROS


1) EQUIPAMENTOS COM PARTES NÃO DESMONTÁVEIS:


- Retirar o equipamento da tomada;
- Enxaguar com pano descartável úmido para retirar o excesso de resíduos do equipamento;
- Esfregar o equipamento com fibra de uso geral embebida em detergente neutro: a parte externa e interna, o suporte, o pedal e corpo do motor;
- Enxaguar com pano úmido em água para retirar o detergente;
- Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
- Secar friccionando com pano descartável limpo;
- Cobrir com plástico.

2) EQUIPAMENTOS COM PARTE DESMONTÁVEL

A base elétrica:


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665


Tatiana Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3661

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	7/16


- Retirar as partes móveis;
- Esfregar toda a base do equipamento com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável.


As partes móveis:


- Desmontar as partes: lâminas, copo, hélice, tampa, borrachas, etc;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar as partes com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar secar naturalmente em bandeja limpa e desinfetada;
- Borrifar álcool 70 % friccionando pano descartável limpo;
- Montar as partes móveis no equipamento;
- Tampar o equipamento fora de uso com saco plástico;
- Borrifar álcool 70 % novamente na hora do uso.
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

12. HIGIENIZAÇÃO DE GELADEIRA

- Frequência semanal:
- Retirar os produtos da geladeira e transferi-los provisoriamente para outro equipamento de refrigeração;
- Desligar da tomada;
- Retirar as partes móveis;
- Esfregar com esponja embebida em detergente a parte interna e externa fixas;
- Enxaguar com pano descartável umedecido em água;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável;
- Lavar as partes móveis com detergente e enxaguar em água corrente;
- Desinfetar com álcool 70%;


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665


Laissa Flavia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3661

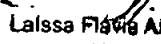
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	8/16


- Encaixar as partes móveis na geladeira;
- Ligar o equipamento e aguardar 05 minutos para refrigeração;
- Recolocar os produtos;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

13. HIGIENIZAÇÃO DE FREEZER

- Frequência semanal:
 - Retirar os produtos do freezer e transferi-los provisoriamente para outro equipamento de refrigeração;
- Desligar da tomada;
- Deixar o freezer descongelar naturalmente. No caso de urgência descongelar com água fria;
- Levar o freezer para a pia da área de recebimento;
- Cobrir a área do motor com um saco plástico para não molhar;
- Retirar os resíduos de dentro do freezer com auxílio de pano descartável;
- Esfregar a parte interna e externa com esponja embebida em detergente;
- Retirar a borracha de vedação e esfregar com esponja todas as frestas das tampas;
- Enxaguar com água corrente usando a mangueira. Na lateral do motor do freezer não usar a mangueira, usar pano descartável umedecido em água para não molhar o motor;
- Recolocar a borracha de vedação na tampa;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável;
- Ligar o equipamento;
- Aguardar por 10 minutos para resfriar;
- Recolocar os produtos;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.


 Tatiana Cristina Calassa
 Nutricionista
 CRN 1 - 3655


 Laisa Flávia Aires de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	10/16

desengordurante: a parte externa e interna, o suporte e o vidro;


- Enxaguar com pano úmido em água para retirar o desengordurante. Nunca jogar água;
- Lavar às partês móveis:
- Esfregar todas as partes móveis com esponja embebida em **desengordurante**;
- Enxaguar em água corrente;
- Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável;
- Registrar na planilha Rotina de Higienização Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

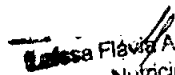
16. HIGIENIZAÇÃO DE BALANCAS


Frequencia conforme o uso

- Balança tipo plataforma do almoxarifado
 - Esfregar todo o equipamento com esponja embebida em detergente neutro;
 - Enxaguar com água corrente usando mangueira ou balde;
 - Retirar o excesso de água com pano;
 - Desinfetar com álcool 70% e friccionar com pano descartável.
 - Registrar na planilha Rotina de Higienização Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

- Balanças eletrônicas
 - Retirar o equipamento da tomada;
 - Retirar a parte móvel da balança: prato;
 - Passar pano descartável úmido para retirar o excesso de resíduos do equipamento;
 - Esfregar o equipamento com fibra de uso geral embebida em detergente neutro;
 - Enxaguar com pano úmido em água para retirar o detergente;
 - Borrifar álcool 70 % em todo o equipamento;
 - Secar friccionando com pano descartável limpo;


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3865


Tatiana Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	11/16

- Cobrir com plástico.

A parte móvel (prato):

- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar em água corrente;
- Borrifar álcool 70 %;
- Friccionar com pano descartável seco;
- Encaixar na balança.
- Registrar planilha Rotina de Higienização Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

17. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS EM GERAL


Utensílios em geral: panelas, tampas, conchas, escumadeiras, remos, facas de corte, cubas de inox, tabuleiros, grades de pão e outros

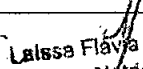
- Fazer a pré lavagem retirando os resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Se tiver incrustações de difícil remoção passar desengordurante e deixar de molho por no mínimo 5 minutos com água quente;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar escoar o excesso de água emborcado na pia de apoio;
- Colocar na prateleira emborcada para baixo;
- Borrifar álcool 70 % na hora do uso nos utensílios que não sofrerão ação do calor do forno ou fogão (conchas, escumadeiras, cubas para alimentos frios, etc
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.


18. HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRAS

Frequência: diária no final do turno diurno ou conforme a necessidade

- Recolher o lixo e desocupar a lixeira;


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3365


Laisa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3381

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	12/16


- Levar para a área de lavagem de caixas;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Esfregar com escova as partes mais sujas ou com reentrâncias;
- Enxaguar em água corrente fazendo em uso de mangueira;
- Enxaguar com solução clorada;
- Deixar secar naturalmente;
- Revestir com saco de lixo preto;
- Levar para área que será utilizado;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

19. HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS PLÁSTICAS, DE ISOPOR, HOT BOX E PALLETS


- São definidas como caixas plásticas: caixas plásticas vazadas para armazenamento de frutas, legumes e verduras e caixas não vazadas para acondicionamento de alimentos;
- Hot Box: são caixas plásticas térmicas usadas para transporte de alimentos;
- Pallets ou estrados são plataformas de polietileno usadas para armazenamento ou apoio de mercadorias ou outros materiais;

Frequência: diariamente após o uso

- Desocupar a caixa e levá-la para a área de lavagem de caixas;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Esfregar com esponja embebida em detergente clorado;
- Deixar o produto agir por pelo menos 10 minutos;
- Esfregar com escova as partes mais sujas ou com reentrâncias;
- Enxaguar em água corrente fazendo uso de mangueira ou jato;
- Deixar secar naturalmente;


 Tatiana Cristina Calassa
 Nutricionista
 CRN 1 - 3685


 Flávia Aires de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 - 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	13/16

- Levar para prateleira de caixas limpas e guardar emborcados;
- Borrifar Álcool 70 % e friccionar com pano descartável antes do uso;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações , Equipamentos e Utensílios.

20. HIGIENIZAÇÃO DOS ARMÁRIOS DE PANIFICAÇÃO

Frequência: diariamente portas, trincas e solo. Semanalmente todo móvel.

Diariamente portas, trincas e solo:

- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar com pano úmido limpo;
- Desinfetar com álcool 70 %;
- Deixar secar naturalmente.


Semanalmente todo armário. Os armários de ferro não podem ser lavados em água corrente para não enferrujarem.


- Retirar as grades e lavá-las;
- Esfregar com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar com pano úmido limpo;
- Desinfetar com álcool 70 %;
- Deixar secar naturalmente.


21. HIGIENIZAÇÃO DOS VESTIÁRIOS

Frequência: Higienizar por turno, ou sempre que precisar:

- Retirar o lixo dos recipientes próprios;
- Lavar os recipientes com água e solução detergente neutro;
- Repor saco de lixo nos recipientes de lixo;
- Limpar a bacia sanitária com detergente neutro e água com fibra de uso geral exclusiva para esta atividade;
- Usar solução clorada a 200 ppm após higienização;


 Tatiana Cristina Calassa
 Nutricionista
 CRN 1 - 3665


 Laissa Mávia Aires de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 - 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	14/16


- Limpar o vaso sanitário com água e detergente, utilizando a vassourinha de vaso exclusiva para este fim. Usar solução clorada a 200 ppm;
- Umedecer o local (piso) com água e solução detergente;
- Esfregar o piso com auxílio de escovão ou vassoura de cerdas duras exclusivas para esta atividade (marcadas com fita vermelha ou amarela);
- Enxaguar com água corrente;
- Utilizar rodo (exclusivo para esta atividade) para puxar a água do piso;
- Secar com pano limpo (exclusivo para esta atividade) e umedecido com solução clorada a 200 ppm.
- Limpar a parte externa dos armários com detergente neutro, enxaguar com pano úmido;
- Usar solução sanitizante específica (álcool a 70%);
- Abastecer os toalheiros com papel toalha não reciclado, as saboneteiras com sabonete bactericida.
- Deixar secar naturalmente.
- Registra na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

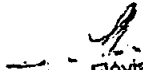
22. HIGIENIZAÇÃO DAS CAMARAS FRIGORÍFICAS


Frequência diária: lavar o piso e as portas externas.

Frequência semanal: lavar todo equipamento

- Retirar os alimentos das prateleiras e colocá-los em outro equipamento disponível: freezer ou geladeira. No caso de frutas, verduras e legumes deixar em temperatura ambiente por no máximo 30 minutos;
- Esfregar as prateleiras com esponja embebida em detergente neutro;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira;
- Desinfetar as prateleiras com álcool 70 %;
- Deixar as prateleiras secarem naturalmente;
- Lavar as paredes:
- Colocar a esponja de uso geral no esfregão;


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665


Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS	15/16

- Umedecer a superfície com água e solução detergente;
Esfregar com esponja ou esfregão em movimentos de cima para baixo ou de dentro para fora. Iniciar com as partes altas;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira;
- Enxaguar com solução clorada com uso de balde pequeno;
- Deixar agir por 10 minutos e enxaguar com água;
- Lavar as portas e maçanetas
- Esfregar com esponja embebida em detergente;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira;
- Sanitizar com Álcool 70 %;
- Secar com pano descartável.
- Recolocar os alimentos nas prateleiras;
- Fechar a câmara fria;
- Registrar na planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios;

23. HIGIENIZAÇÃO DO PÁTIO


- Recolher os resíduos com rodo e pá;
- Molhar o piso com água;
- Molhar o piso com detergente neutro diluído em água;
- Esfregar o pátio com a vassoura;
- Enxaguar com água limpa utilizando mangueira ou jato de pressão;
- Enxaguar com solução clorada de água sanitária;
- Deixar secar naturalmente;
- Registrar na planilha "Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios".

AÇÕES CORRETIVAS

- Lavar novamente o ambiente, equipamento, utensílio ou móvel que estiver

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Laissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 002
	POP 002 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS.	16/16

escorregadio ou com mancha indicando presença de gorduras ou resíduos e incrustações.

REGISTROS

- Planilha Registro de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

REFERENCIAS

Brasil: Ministério da Saúde RDC-216, de 15 de setembro de 2004, Ministério da Saúde
 Brasil, Ministério da Saúde RDC 275, DE 21 de outubro de 2002, Ministério da Saúde

Elaborado em: 18/09/2021	Responsável: Laissa Flávia Alves de Souza CRN 3861 <small>Laissa Flávia Alves de Souza Nutricionista CRN 1 - 3861</small>
Aprovado em: 18/09/2021	Responsável Técnica: Tatiana Calassa Neri CRN 3665 <small>Tatiana Cristina Calassa Nutricionista CRN 1 - 3665</small>

REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO de INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



TIPO DE FREQUENCIA: DIÁRIA, SEMANAL, QUINZENAL E MENSAL


MÊS

ANO

Ámbito/ Equipamento/ Utensílio Area	Data realizado SEGUNDA Responsável	Data realizado TERÇA Responsável	Data realizado QUARTA Responsável	Data realizado QUINTA Responsável	Data realizado SEXTA Responsável	Data realizado SABADO Responsável	DOMINGO Responsável
Balcão de apoio Freq diária							
Balança Freqüencia diária							
Carrinhos de transporte Freq Diária							
Piso varrer com pano úmido Diaria							
Piso lavar com enceradeira semanal							
Prateleira1 Freqüencia quinzenal							
Prateleira 2 Freqüencia quinzenal							
Prateleira 3 Freqüencia quinzenal							
Prateleira 4 Freqüencia quinzenal							
Porta Freq Semanal							
Janelas Freq Semanal							
Telas Semanal							
Pia do recebimento Freqüencia diária							
Pallets freqüencia Quinzenal							
Verificação Nutricionista							

Tatiana Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Laíssa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861


	MODELO AGRODEFESA ANTÔNIO ROCHA LIMA JUNIOR 023.978.681-56	Revisão: 2021
	POP 02 – Higienização de Reservatórios de Água	POP 02

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP 02
HIGIENIZAÇÃO DE RESERVATÓRIOS DE ÁGUA

1. MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Hipoclorito de sódio
- Vassouras e/ou escovas de cerdas duras
- Mangueiras e/ou baldes.


O quê	Como	Quando	Quem
Limpeza e sanitização do reservatório de água (quando aplicável)	Esvaziar o reservatório de água fechando os registros e abrindo as torneiras	Semestralmente ou quando o laudo de análise estiver em desacordo com os padrões FQ e/ou Micro.	A ser definido pela empresa.
	Lavar o reservatório esfregando bem as paredes e o fundo com água e vassouras e/ou escovas	Após o esvaziamento.	A ser definido pela empresa.
	Enxaguar o reservatório com água limpa	Após a lavagem.	A ser definido pela empresa.
	Encher o reservatório, adicionando 1 litro de hipoclorito de sódio para cada 1000 litros de água (hipercloração)	Após o enxague.	A ser definido pela empresa.
	Aguardar 4 horas e esvaziar novamente o reservatório	Após a hipercloração.	A ser definido pela empresa.
	Encher com água novamente para uso.	Após o esvaziamento.	A ser definido pela empresa.
Aferição de cloro livre	Inspeção visual – Kit de cloro.	Após o enchimento.	A ser definido pela empresa.
Análise laboratorial	Coletando a água conforme especificações do LABQUALI e enviando-a para o laboratório.	Se o laudo de análise tiver tido resultado em desacordo com os padrões FQ e/ou Micro.	A ser definido pela empresa.


 Tatiana Cristina Calassa
 Nutricionista
 CRN 1 – 3665


 Laissa Flávia Aires de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 3861

Elaborado - Iron Rosa lino Júnior
 Revisado - Iron Rosa lino Júnior
 Aprovado - Antônio Rocha Lima Júnior


CRBio 098676/04-D (Biólogo)
 CRBio 098676/04-D (Biólogo)
 Representante Legal

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 003
	POP 003 CONTROLE DE PRAGAS E VETORES URBANOS	Pag: 1/2

OBJETIVO	
<p>Estabelecer o procedimento de controle de pragas e vetores urbanos;</p> <p>Minimizar os riscos de contaminação dos alimentos por insetos e roedores.</p>	
LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Sector de Nutrição	Nutricionista, Empresa Especializada Fort Pragas
RECURSOS NECESSÁRIOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Barreiras físicas: telas nas janelas, portas com molas, ralos com tampas, lixeiras com tampas e cortinas de ar; • Contrato com empresa especializada em controle de pragas. 	
CUIDADOS ESPECIAIS	
<ul style="list-style-type: none"> • O controle químico de prevenção e combate as pragas é realizado por empresa terceirizada especializada Dedetizadora Fort pragas, que possui alvará expedido pela secretaria Municipal de Saúde e que utiliza produtos registrados no Ministério da Saúde. Este controle é realizado mensalmente. Neste intervalo se houver presença ou indícios de pragas a empresa retorna à Unidade para refazer aplicação do produto. A empresa tem procedimento específico para aplicação dos produtos; • É importante a limpeza da área externa e da área de produção, evitando que resíduos possam atrair pragas. 	
SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO	
<p>Frequência diária: Responsável: Nutricionista</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registrar na planilha Controle de Pragas e Vetores Urbanos a ocorrência de sinais de insetos, roedores e outras pragas. • Registrar na planilha Controle de Pragas e Vetores Urbanos as condições das barreiras físicas; <p>Frequência mensal Responsável: Nutricionista ou Técnica de Nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar ao laudo técnico e o registro de execução da desinsetização e desratização oferecido pela empresa terceirizada; • Assinar os registros de execução dos serviços; • Arquivar os registros de execução dos serviços. 	
AÇÕES CORRETIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicar via telefone a empresa especializada qualquer aumento considerado anormal da presença de pragas e solicitar reforço. 	

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN.1 - 3665

Laisa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 003
	POP 003 CONTROLE DE PRAGAS E VETORES URBANOS	Pag: 2/2

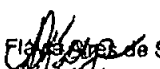

- Solicitar manutenção ou reposição das barreiras físicas defeituosas.

- **REGISTROS**

- Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos.

REFERENCIAS

Brasil: Ministério da Saúde RDC-216, de 15 de setembro de 2004, Ministério da Saúde
 Brasil, Ministério da Saúde RDC 275, DE 21 de outubro de 2002, Ministério da Saúde

Elaborado em: 18/09/2021	Responsável: Laissa Flávia Alves de Souza CRN 3861  Laissa Flávia Alves de Souza Nutricionista CRN 1 3861
Aprovado em: 18/09/2021	Responsável Técnica: Tatiana C. Calassa Neri CRN 3665  Tatiana Cristina Calassa Nutricionista CRN 3665



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS

MÊS/ANO

Supervisão
Nutricionista:

OCORRÊNCIA DE PRAGA OU VETOR MARQUE X PARA PRESENÇA /DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ARANHA																															
BARATA																															
BESOURO																															
LAGARTIXA																															
MOSCAS																															
MOSQUITOS																															
PERNILONGOS																															
FORMIGA																															
RATO																															
OUTRO																															
MARQUE C PARA CONFORME E NC PARA NÃO CONFORME																															
INTEGRIDADE DAS BARREIRAS																															
PRESENÇA DE TELAS																															
RALOS FECHADOS																															
LIXEIRAS TAMPADAS																															
PORTAS FECHADAS																															
CORTINAS DE AR																															
ARMADILHAS																															
CONTROLE QUIMICO EMDIA																															
AÇÕES CORRETIVAS																															

Laisa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Tatiana Cristina
Nutricionista
CRN 1



POP 004 COLETA DE AMOSTRAS

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos coleta de amostra de alimentos diária e para análise em laboratório.

LOCAL DE EXECUÇÃO

COZINHA E PADARIA e SETOR
FINANCEIRO

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

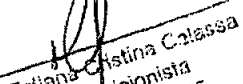
Nutricionista, Técnica em Nutrição,
auxiliar administrativo, auxiliares de
cozinha e auxiliares de padaria.

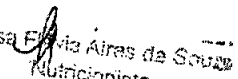
RECURSOS NECESSÁRIOS

- Máscaras descartáveis;
- Câmara frigorífica para guarda de amostra;
- Sacos esterilizados para coleta de alimentos;
- Tesoura;
- Álcool 70%;
- Pano descartável;
- Caixa térmica do laboratório.

CUIDADOS ESPECIAIS

- São coletadas as amostras das refeições servidas diariamente no desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia tipos pratos quentes, saladas, sobremesas e bebidas;
- Não são coletadas amostras de alimentos de panificação tipo pães francês e pão doce que não sofrem manipulação direta (não amanteigados ou sem recheios e coberturas). Não são coletadas amostras de bebidas quentes a base de água tipo café e chá. E não são coletadas amostras de alimentos em sachês industrializados;
- As amostras sólidas são armazenadas na câmara fria de alimentos congelados e as líquidas na câmara de alimentos processados. Permanecem guardadas por 72 horas e após isso são desprezadas no lixo.
- Diariamente a nutricionista verifica se foram feitas as coletas de amostras de alimentos e registra a evidencia da amostra na planilha Evidência de coleta de Amostras de Alimentos;
- As amostras são enviadas para análise em laboratório no caso de suspeita de


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665


Laíssa Elvira Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3661



POP 004 COLETA DE AMOSTRAS

intoxicação alimentar com relatos de sintomas pelos pacientes e colaboradores do hospital destino. Ou quando se quer verificar o controle de qualidade dos alimentos preparados na unidade.

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Frequência: diariamente antes do término do porcionamento das refeições.

1) COLETA DIÁRIA DE AMOSTRA DE REFEIÇÃO:

- Colocar a máscara;
- Pegar os saquinhos no estoque;
- Procurar local com mesa ou bancada limpa para escrever os saquinhos;
- Escrever no saquinho esterilizado o nome do produto, a hora da coleta, o nome da refeição e o nome do responsável pela coleta;
- Higienizar as mãos conforme procedimento específico;
- Desinfetar a ponta do saquinho com álcool 70 e pano descartável;
- Desinfetar a tesoura com álcool 70 %;
- Cortar o saco de amostra com tesoura;
- Abrir o saquinho sem tocar na parte de dentro;
- Coletar amostra sendo a coleta de mais de 100 gamas de cada preparação utilizando utensílio da distribuição;
- Amarrar o saquinho com um nó retirando o ar de dentro;
- Colocar todas as amostras daquela refeição em um saco plástico maior;
- Etiquetar com a especificação de data da coleta e data de descarte da amostra;
- Armazenar na câmara fria.

2) ENCAMINHANDO AMOSTRAS DE ALIMENTOS PARA ANALISE

Frequência: Em caso de suspeita de intoxicação alimentar ou controle de qualidade

- Solicitar ao Setor financeiro a convocação do laboratório para coletar as amostras;

pp
Isidiana Cristina Campos
Nutricionista
CRM 1 - 2605

LA
Laisa Fátima Aires de Souza
Nutricionista
CRM 1 3861



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

POP 004

Pág.: 3/3

POP 004 COLETA DE AMOSTRAS

- Esperar a chegada do técnico do laboratório;
- Recolher as amostras da refeição suspeita;
- Armazenar as amostras na caixa de coleta do laboratório com gelo;
- Preencher formulário do laboratório;
- Encaminhar os resultados da análise para o cliente envolvido;
- Tomar ações corretivas caso o resultado dê positivo para contaminação.

AÇÕES CORRETIVAS

- Treinar novamente os colaboradores envolvidos caso sejam encontradas amostras mal coletadas (volume, peso ou amarração insuficientes);
- Enviar para o laboratório as amostras da refeição em caso de suspeita de intoxicação alimentar.
- Advertir colaboradores no caso de esquecimento da coleta de amostra.

REGISTROS

- Planilha de evidência de coleta de amostra.

REFERENCIAS

Brasil: Ministério da Saúde RDC-216, de 15 de setembro de 2004, Ministério da Saúde.

Brasil, Ministério da Saúde RDC 275, DE 21 de outubro de 2002, Ministério da Saúde

Elaborado em 20/09/2021

Responsável: Laissa Flávia Alves de Souza

CRN 3861


Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado em 20/09/2021

Responsável Técnica: Tatiana C. Calassa

Neri CRN 3665

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 005
	POP 005 HIGIENIZAÇÃO DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE	Pág: 2/2

Frequência: Semanal

- Esfregar com detergente neutro em esponja ou esfregão toda a lataria;
- Enxaguar com água fazendo uso de mangueira.
- Deixar secar naturalmente;

3) Cabine do motorista

- Frequência diária cada troca de motorista;
- Esfregar esponja com detergente neutro todo o painel e volante;
- Enxaguar com pano úmido;
- Borrifar e friccionar com álcool 70 %.

AÇÕES CORRETIVAS

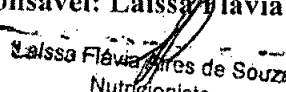

- Verificar se a caixa de transporte está visivelmente limpa (sem resíduos ou manchas) repetir o procedimento caso seja necessário.


REGISTROS

- Rotina de Higienização de Veículos;

REFERENCIAS

Brasil: Ministério da Saúde RDC-216, de 15 de setembro de 2004, Ministério da Saúde
 Brasil, Ministério da Saúde. RDC 275, DE 21 de outubro de 2002, Ministério da Saúde

Elaborado em: 20/09/2021	Responsável: Laissa Flávia Alves de Souza CRN 3861  Laissa Flávia Alves de Souza Nutricionista CRN 1 3861
Aprovado em: 20/09/2021	Responsável Técnica: Tatiana C. Calassa Neri CRN 3665  Tatiana Cristina Calassa Nutricionista CRN 1 - 3665

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP 005
	POP 005 HIGIENIZAÇÃO DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE	Pág: 1/2

OBJETIVO	
Estabelecer os procedimentos de higiene adequada dos veículos de transporte de refeições	
LOCAL DE EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO
Area de expedição das refeições	Motorista e Ajudantes de Motorista
RECURSOS NECESSÁRIOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Fibra de uso geral • Pano descartável • Balde • Detergente neutro • Água sanitária • Mangueira • Rodo de alumínio • Vassoura 	
CUIDADOS ESPECIAIS	
<ul style="list-style-type: none"> • Usar de EPI: luva látex, bota de PVC, avental plástico e óculos de segurança; • Solução Clorada: diluir 100 ml de água sanitária para 10 litros de água. • São considerados veículos de transportes a Fiorino ou Caminhão HR; • Os veículos têm a caixa de transporte revestida internamente com material isotérmico lavável para garantir a higienização adequada. • É proibido transportar qualquer alimento na cabine do motorista 	
SEQUÊNCIA DO PROCEDIMENTO	
<p>Frequência- Diária após cada entrega:</p> <p>1) Higienização interna da caixa de transporte do veículo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirar qualquer produto que tiver dentro da caixa de transporte; • Colocar a esponja de uso geral no esfregão; • Umedecer a superfície com água e solução detergente; • Esfregar com esponja ou vassora em movimentos de cima para baixo ou de dentro para fora; • Enxaguar com água fazendo uso de balde pequeno ou mangueira; • Rapar com o rodo de alumínio; • Enxaguar com solução clorada com uso de balde pequeno; • Enxaguar com água; • Rapar com rodo de alumínio; • Deixar secar naturalmente. • Registrar na planilha Rotina de Higienização de Veículos; <p>2) Higienização externa</p>	



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 006**

POP 006

Pagin: 1/5

ATIVIDADE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de recebimento de gêneros alimentícios e não alimentícios para uso na cozinha.

LOCAL DE EXECUÇÃO

Almoxarifado, Cozinha e Padaria

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Estoquista, Auxiliar de estoque e Nutricionista

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Termômetro;
- Balança;
- Pallets;
- Caixas brancas vazadas.
- Prateleiras;
- Câmaras frigoríficas;
- Freezer.

CUIDADOS ESPECIAIS

- São considerados alimentos perecíveis: carnes em geral (suína, bovina, aves e peixes) e seus derivados; leite e derivados (queijos e iogurte); ovos; pães e quitandas congeladas e vegetais (frutas, legumes e folhosos);
- São considerados alimentos estocáveis: cereais, farináceos, produtos de mercearia, óleos, massas secas, sucos concentrados, alimentos em pó, engarrafados e enlatados;
- A em presa dispõe de 01 área para estoque de alimentos secos, produtos descartáveis e limpeza e 03 câmaras frigoríficas para guarda de alimentos congelados, alimentos processados e hortifrúteis;
- Receber os alimentos perecíveis que requerem controle de temperatura conforme valores estabelecidos na tabela abaixo:

Produtos	Temperatura
Carne resfriada, (bovino, aves, suínos)	Entre 0 e 7 ° C
Carne congelada (peixes, bovinas, suína ou aves)	-12°C ou inferior
Leite, Frios (mussarela) e embutidos	Entre 0 e 10 ° C
Produtos salgados e curados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Hortifrutigranjeiros	In natura
Polpas de fruta	-12°C ou inferior
Pães e quitandas congeladas	-12°C ou inferior

- Verificar as características organolépticas de cada produto:

Tatiana Cristina Calasão
Nutricionista
CRM 1 - 3665

Laisa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRM 1 3861



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 006**

POP 006

Pagin: 2/5

ATIVIDADE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

1. Carnes: cor característica do produto fresco (vermelha ou rosada, não escuras e não azuladas), sem odor forte, íntegra ao tocar e sem sinais de recongelamento (cristais de gelo);
2. Queijo mussarela: cor característica do produto (amarelado), sem mofos, sem estufamento e sem bolhas de ar;
3. Hortifrutí: íntegros, sem mofos, sem amarelados, sem excesso de umidade (gosmento), sem presença de insetos em excesso (larvas, mosquitos);
4. Produtos congelados: íntegros e firmes e sem presença de mofos.

SEQUÊNCIA DO PROCEDIMENTO

Frequência: No recebimento de mercadoria ao chegar na unidade

• **RECEBIMENTO DE CARNES**

Frequência: diariamente conforme aquisição

- Verificar as condições de embalagem e etiqueta de identificação;
- Verificar o peso registrado na etiqueta de identificação se está de acordo com o pedido e a nota fiscal;
- Verificar a data de validade;
- Verificar as condições organolépticas da carne por fora do pacote;
- Verificar a temperatura: espetar o termômetro na carne se a temperatura está igual ou abaixo de 7 graus Celsius ou apontar o sensor do termômetro infravermelho no produto para verificar a temperatura;
- Guardar os sacos na câmara de congelados;
- Registrar a temperatura e condições de recebimento na planilha Controle de temperatura e condições de recebimento.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

• **RECEBIMENTO DE QUEIJO, IOGURTE E APRESUNTADO.**

Frequência: conforme aquisição

- Verificar se a quantidade está de acordo com pedido e a nota fiscal;
- Verificar as condições de embalagem e etiqueta de identificação;
- Verificar a data de validade;
- Verificar as condições organolépticas de fora do pacote: cor característica do produto, sem mofos e estufamento;
- Verificar a temperatura: colocar o espeto do termômetro entre uma peça e outra e verificar se está igual ou abaixo de 10 graus Celsius ou conforme indicação do fabricante ou apontar o sensor do termômetro infravermelho no produto para verificar a temperatura;
- Guardar na câmara de alimentos processados;
- Registrar a temperatura e condições de recebimento na planilha Controle de temperatura e condições de recebimento.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Leissa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3031



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 006

POP 006

Pagin: 3/5

ATIVIDADE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

- **RECEBIMENTO DE OVOS.**
Frequência: conforme aquisição
- Verificar se a quantidade está de acordo com pedido e a nota fiscal;
- Verificar as condições de embalagem e etiqueta de identificação;
- Verificar a data de validade;
- Verificar as condições organolépticas odor da caixa;
- Devolver caixas com odor forte;
- Guardar no estoque seco por no máximo 1 semana;
- Retirar das caixas de papelão quando forem encaminhados para a cozinha.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

- **RECEBIMENTO DE QUITANDAS, LEGUMES PROCESSADOS E POLPAS CONGELADAS.**
Frequência: conforme aquisição
- Verificar se a quantidade está de acordo com pedido e a nota fiscal;
- Verificar as condições de embalagem e etiqueta de identificação;
- Verificar a data de validade;
- Verificar as condições organolépticas de fora do pacote: cor característica do produto, sem mofo e massa firme sem sinais de descongelamento;
- Verificar a temperatura: colocar o espeto do termômetro entre uma peça e outra e verificar se está igual ou abaixo de menos 12 graus Celsius ou conforme indicação do fabricante ou apontar o sensor do termômetro infravermelho para verificar a temperatura ;
- Guardar no freezer de quitandas ou na câmara de congelados;
- Registrar a temperatura e condições de recebimento na planilha Controle de temperatura e condições de recebimento.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

- **RECEBIMENTO DE VEGETAIS FOLHOSOS**
Frequência: segunda a sábado
- Verificar as condições organolépticas dos vegetais folhosos: sem amarelados, sem excesso de umidade (gosmento), sem presença de insetos em excesso (larvas, mosquitos);
- Trocar o produto da caixa do fornecedor para as caixas plásticas da cozinha;
- Verificar se a quantidade de palitos está de acordo com pedido;
- Guardar na câmara de hortifrútiis.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

- **RECEBIMENTO DE FRUTAS E LEGUMES**
Frequência: terças e sexta feiras
- Verificar se a quantidade está de acordo com pedido e a nota fiscal;
- Verificar as condições organolépticas das frutas e legumes: íntegros, sem amarelados,

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Lalssa Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 006**

POP 006

Pagin: 4/5

ATIVIDADE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

sem mofos, sem excesso de umidade (gosmento), sem presença de insetos em excesso (larvas, mosquitos) e sem odor estranho;

- Retirar as frutas e legumes das caixas plásticas coloridas do Ceasa e passar para as caixas plásticas brancas da unidade;
- Retirar das caixas de papelão ou de madeira (maçã, repolho, cebola, cabutiá, etc) e passar para as caixas plásticas;
- Lavar as frutas e legumes que apresentarem excesso de terra (pré lavagem) no tanque de recebimento;
- Armazenar as caixas na câmara de hortifrúti sobre os pallets. Frutas verdes não maduras são armazenadas no corredor em frente a câmara até amadurecerem;
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

7) RECEBIMENTO DE PRODUTOS SECOS ESTOCÁVEIS

Frequência: diariamente conforme aquisição

- Verificar se a quantidade está de acordo com pedido e a nota fiscal;
- Colocar dentro do estoque seco sobre pallets ou caixas plásticas. Não colocar diretamente no chão;
- Verificar as condições de embalagem: saquinhos limpos e sem furos;
- Verificar a data de validade;
- Armazenar nas prateleiras.
- Retirar das caixas de papelão ou fardos quando forem levados para a cozinha.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

8) RECEBIMENTO DE PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Frequência: conforme aquisição

- Verificar se a quantidade está de acordo com pedido e a nota fiscal;
- Colocar dentro do estoque seco sobre pallets ou caixas plásticas. Não colocar diretamente no chão;
- Verificar as condições de embalagem: saquinhos limpos e sem furos;
- Armazenar nas prateleiras.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

9) RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE LIMPEZA

Frequência: conforme aquisição

- Verificar se a quantidade está de acordo com pedido e a nota fiscal;
- Verificar a data de validade dos produtos químicos
- Colocar dentro do estoque em prateleira separada para produtos de limpeza;
- Verificar as condições de embalagem: galões lacrados e pacotes fechados;
- Armazenar nas prateleiras.
- Preencher o check list de avaliação do fornecedor.

10) DEMAIS PRODUTOS (UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, ETC)

Frequência: conforme aquisição

Tatiana Cristina Colassa
Nutricionista
CRN 1 - 3655

Laila Flávia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 006**

POP 006

Pagin: 5/5

ATIVIDADE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

- Verificar se a quantidade está de acordo com o pedido e a nota fiscal;
- Retirar das caixas de papelão;
- Armazenar dentro do estoque seco nas prateleiras até o uso.

AÇÕES CORRETIVAS

- Devolver para o fornecedor de qualquer produto impróprio para consumo no ato da entrega.
- Segregar os produtos estocáveis e limpeza não conforme, comunicar ao comprador da empresa e devolvê-los a Central na próxima entrega para serem trocados junto ao fornecedor de origem.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004 / RDC 63/2000

ANEXOS

PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Elaborado em: 30/09/2021

Responsável: Laissa Flávia Alves de Souza
CRN 3861

Aprovado em: 30/09/2021

Responsável: Tatjana C. Calassa Neri CRN
3665
Tatjana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 007

POP 007

Pagin: 1/3

POP 007 AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS, EMBALAGENS E PRODUTOS DE LIMPEZA

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos de avaliação dos fornecedores de matérias primas, embalagens, produtos de limpeza e outros insumos para uso na cozinha.

LOCAL DE EXECUÇÃO

Setores de Compras, Financeiro, Almoxarifado e Nutrição.

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Estoquista, Auxiliar de estoque, Nutricionista, Comprador e Auxiliar administrativo financeiro

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Checklist para avaliação de fornecedores na entrega;
- Lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos de fornecedores
- Material de escritório

CUIDADOS ESPECIAIS

- São considerados alimentos perecíveis: carnes em geral (suína, bovina, aves e peixes) e seus derivados; leite e derivados (queijos e iogurte); ovos; quitandas congeladas e vegetais (frutas, legumes e folhosos);
- São considerados alimentos estocáveis: cereais, farináceos, produtos de mercearia, óleos, massas secas, sucos concentrados, alimentos em pó, engarrafados e enlatados;
- São considerados produtos de limpeza fórmulas químicas e materiais usados na higienização das áreas e dos alimentos;
- São consideradas embalagens produtos utilizados no envase das preparações tais como copos, sacos, pratos, marmitas e outros produtos descartáveis;
- A visita técnica é obrigatória somente em caso de fornecedores regionais de produtos perecíveis que requerem controle de temperatura tais como carne e leite e seus derivados e alimentos congelados. Não é obrigatória a visita aos fornecedores de marcas nacionalmente ou estadualmente conhecidas pela mídia como produtos de qualidade tais como Sadia, Seara, Perdigão, Fricó, Persa, Itambé, Superfrango, etc;

SEQÜÊNCIA DO PROCEDIMENTO

1) AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR NO RECEBIMENTO

Frequência: No recebimento da mercadoria ao chegar à unidade conforme aquisição

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Jaissa Fátima Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3881



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 007**

POP 007

Pagin: 2/3

POP 007 AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS, EMBALAGENS E PRODUTOS DE LIMPEZA

Responsável: Estoquista ou Auxiliar de Estoque.

- Receber os produtos conforme procedimento específico POP 005 Recebimento de Mercadorias;
- Preencher o check list para Avaliação do Fornecedor na Entrega;
- Informar a Nutricionista não conformidades relacionadas a temperatura e características organolépticas para aprovação ou recusa do produto;
- Anexar o check list a nota fiscal ou pedido e encaminhar ao Setor financeiro.

Responsável Auxiliar administrativo Setor Financeiro:

- Verificar se o mesmo fornecedor tem mais de 5 pontuações do mesmo problema e informar ao setor de Compras via email para suspender a aquisição de produtos do fornecedor.

2) AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES COM VISITA TÉCNICA

Frequência: conforme solicitação de cadastro de compras do fornecedor

Responsável: Setor de Compras

- Solicitar ao Setor de Nutrição agendamento de visita técnica de fornecedor regional que deseja fornecimento de mercadoria perecível;

Responsável: Setor de Nutrição:

- Realizar a visita técnica aplicando o formulário de Check list da RDC 275/2002 em anexo a este POP;
- Fazer o relatório de visita técnica ao fornecedor;
- Aprovar ou reprovar o fornecedor;
- Encaminhar via email ao Setor de Compras a aprovação ou reprovação.

AÇÕES CORRETIVAS

- Recusar aquisição de produtos de qualquer fornecedor reprovado em visita técnica ou com mais de 5 pontuações de não conformidade no check list de recebimento.

REFERÊNCIAS

RDC 216/2004 / RDC 275/2002

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

Laissa Flávia Aires da Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3851



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
POP 007

POP 007

Página: 3/3

POP 007 AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS, EMBALAGENS E PRODUTOS DE LIMPEZA

ANEXOS

Check list para avaliação do fornecedor

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

Elaborado em: 30/09/2021

Responsável: Laissa Flávia Alves de Souza
Souza CRN 3861

Laissa Flávia Alves de Souza
Nutricionista
CRN 1 - 3861

Aprovado em: 30/09/2021

Responsável: Tatiana C. Calassa Neri
CRN 3665

Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

****Observação:**

Segundo Gil (2000), as temperaturas do transporte de carnes devem ser mantidas abaixo de 7°C, o que vai inibir o desenvolvimento dos micróbios mesófilos patogênicos. Portanto, as carnes transportadas até este estabelecimento podem ser recebidas a temperatura inferior a 4°C, conforme descrito na literatura.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 15 de setembro de 2004.

GIL, J. I. Manual de inspeção sanitária de carnes. 2ª edição. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância da Secretaria de Estado da Saúde. PORTARIA CVS-5, de 09/04/13. Regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 09 de abril de 2013.

CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO FORNECEDOR
(BASEADO NA RDC nº 275/2002 DA ANVISA)

EMPRESA:	Semana:	Mês:
----------	---------	------

PRODUTO:

A - Avaliação	Seg.	Ter.	Quar.	Quin.	Sex.	Sab.	Dom.
1. RECEBIMENTO DE MERCADORIA	/	/	/	/	/	/	/
- Operação de recepção é realizada em local separado da produção;							
- Mercadoria foi entregue no período estabelecido;							
- Transporte é adequado ao tipo de mercadoria (aberto, fechado, isotérmico, etc...)							
- Entregador está uniformizado adequadamente. (proteção de cabelo, sapato fechado, uniforme da empresa);							
- Condições higiênicas do veículo adequada							
- Características organolépticas do produto a ser verificado:							
A.1 Produtos laticínios (validade, temperatura*, sabor e cor característica estão adequadas);							
A.2 Produtos secos (embalagens de lata não estufadas, amassadas ou enferrujadas; embalagens vidros sem bolha, sem trincamento);							
A.3 Produtos cárneos (validade, temperatura*, cor consistência firme embalagens integra, todos no padrão aceitável);							
A.4 Produtos ovos (casca integra, sem porosidade);							
A.5 Produtos hortifrutigranjeiros (Grau maturação, tamanho, cor, aroma adequados, sem presença de insetos e moluscos);							
A.6 Produtos Limpeza geral (embalagens próprias e integra lacres violados, validade);							
A.7 Farináceos e leguminosas (embalagens sem ferrugem, amassada, não trincada, sem vazamento)							
A.8 Produtos de panificação (aparência satisfatória, sabor agradável, quantidade solicitada, prazo de validade adequados)							

*Data de emissão: 19/06/2015, segundo RDC nº216/04, de 15/09/04; CVS-5/13, de 09/04/13

CARNES REFRIGERADAS: 4°C a 7°C** ou conforme recomendação do frigorífico produtor
 CARNES CONGELADAS: -12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
 PESCADOS: Até 3°C, ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
 PRODUTOS REFRIGERADOS: 4°C a 10°C ou conforme recomendação do fabricante
 PRODUTOS CONGELADOS: -12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante

Ação corretiva:

Devolver mercadoria caso não atenda as características organolépticas acima mencionadas.

Obs.: Após 5 (cinco) notificações referentes à mesma intercorrência, solicitar a troca do fornecedor

S (Sim)	N (Não)	NA (Não se aplica)
---------	---------	--------------------

Laisa Elvira Aires de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 3861

Responsável: Tatiana Cristina Calassa CRN 3665



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS

MÊS/ANO

Supervisão
Nutricionista:

OCORRÊNCIA DE PRAGA OU VETOR MARQUE X PARA PRESENÇA /DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ARANHA																															
BARATA																															
BESOIRO																															
LAGARTIXA																															
MOSCAS																															
MOSQUITOS																															
PERNILONGOS																															
FORMIGA																															
RATO																															
OUTRO																															
MARQUE C PARA CONFORME E NC PARA NÃO CONFORME																															
INTEGRIDADE DAS BARREIRAS																															
PRESENÇA DE TELAS																															
RALOS FECHADOS																															
LIXEIRAS TAMPADAS																															
PORTAS FECHADAS																															
CORTINAS DE AR																															
ARMADILHAS																															
CONTROLE QUIMICO EMDIA																															
AÇÕES CORRETIVAS																															


Tatiana Cristina Calassa
Nutricionista
CRN 1 - 3665

EMPORIO CARDÁPIO SEMANA 23/10/2021 SÁBADO DIETÉTICA

	LIVRE	BR DIABETES/HIPOCALÓRICA/HIP	BR LAXANTE	BRANDA	BR HIPOSSÓDICA	BR OBSTIPANTE	PASTOSA	LIQUIDA PASTOSA	LIQUIDA COMPLETA	IRC
DESI		PÃO DE FORMA INTEGRAL COM MARG/LEITE SEM AÇÚCAR. CAFÉ SEM AÇÚCAR/BANANA	PÃO CARECA COM MARG/LEITE C/ ACHOC. CAFÉ/LARANJA FRANCESA	PÃO DE MILHO COM MARG/LEITE C/ ACHOC. CAFÉ/BANANA	PÃO DE MILHO COM MARG COM MARG SEM SAL/LEITE DESNATADO C/ CAFÉ/BANANA	PÃO DE FORMA BRANCO COM MARG/LEITE DE SOJA COM CAFÉ/CHA/BANANA MAÇA	PÃO DOCE COM MARG /LEITE C/ ACHOC. CAFÉ/BANANA	MINGAU DE MUCILON DE ARROZ /CREME DE LARANJA COM BANANA	MINGAU DE MUCILON DE ARROZ /CREME DE LARANJA COM BANANA	PÃO DE MILHO COM MARG COM MARG SEM SAL/LEITE DESNATADO C/ CAFÉ /BANANA
ALM	CARDÁPIO DO COLABORADOR	BERINJELA COM TOMATE, CEBOLA, AZEITE	BERINJELA COM TOMATE, PASSAS, AZEITE	BERINJELA COM TOMATE, PASSAS, AZEITE	BERINJELA COM TOMATE, PASSAS, AZEITE	BATATA COM CHEIRO VERDE E UM FIO DE AZEITE	BERINJELA COM TOMATE, CEBOLA E AZEITE	CREME DE BERINJELA COM BATATA E AZEITE	REFEIÇÃO COMPLETA BATIDA	BERINJELA COZIDA
		SOBRECIXA DESOSSADA ASSADA	SOBRECIXA DESOSSADA ASSADA	SOBRECIXA DESOSSADA ASSADA	SOBRECIXA DESOSSADA ASSADA	SOBRECIXA DESOSSADA ASSADA	FRANGO DESFIADO AO MOLHO	FRANGO DESFIADO E LIQUIDIFICADO		SOBRECIXA DESOSSADA ASSADA
		CENOURA COZIDA	PURÊ DE BATATA	MACARRÃO COM ERVILHA (congelada) E MILHO	MACARRÃO COM ERVILHA (congelada) E MILHO	MACARRÃO ALHO E FIO DE AZEITE	PURÊ DE ERVILHA	PURÊ DE ERVILHA		MACARRÃO ALHO E ÓLEO
		ARROZ INTEGRAL/FEIJÃO DE CALDO	ARROZ INTEGRAL/FEIJÃO DE CALDO	ARROZ BRANDA/FEIJÃO DE CALDO	ARROZ BRANDA/FEIJÃO DE CALDO	ARROZ BRANDA/CALDO DE FEIJÃO OBSTIPANTE	ARROZ PASTOSO/FEIJÃO BATIDO PASTOSO	ARROZ LIQUIDIFICADO E FEIJÃO BATIDO PASTOSO LIQUIDIFICADO		ARROZ SEM SAL/FEIJÃO SÓ O GRÃO
		MELANCIA SEM SEMENTE	MELANCIA SEM SEMENTE	MELANCIA SEM SEMENTE	MELANCIA SEM SEMENTE	CREME DE MAÇA COZIDA SEM AÇÚCAR	MELANCIA SEM SEMENTE	MAÇA CUBINHOS COM CALDA DE LARANJA		MELANCIA SEM SEMENTE
		BOLO INTEGRAL DIET COM SUCO DE ABACAXI SEM AÇÚCAR	BOLO DE BANANA E AVEIA COM SUCO DE ABACAXI	BOLO DE BANANA E AVEIA COM SUCO DE ABACAXI	BOLO DE BANANA E AVEIA COM SUCO DE ABACAXI	BOLO INTEGRAL DIET COM SUCO DE ABACAXI SEM AÇÚCAR	BOLO DE BANANA E AVEIA COM SUCO DE ABACAXI	CREME DE MARACUJÁ FEITO COM IOGURTE DE COCO		CREME DE MARACUJÁ FEITO COM IOGURTE DE COCO
IANT	VINAGRETE	VINAGRETE (REFOGADO)	VINAGRETE (REFOGADO)	VINAGRETE (REFOGADO)	VINAGRETE (REFOGADO)	ABOBRINHA SEM CASCA	ABOBRINHA SEM CASCA	CREME DE ABOBRINHA	REFEIÇÃO COMPLETA BATIDA	REPOLHO COZIDO
	ARROZ COM CARNE PICADINHA	ARROZ INTEGRAL COM CARNE PICADINHA	ARROZ COM CARNE PICADINHA	ARROZ COM CARNE PICADINHA	ARROZ COM CARNE PICADINHA	PICADINHO DE CARNE AO MOLHO	CARNE MOIDA	CARNE MOIDA LIQUIDIFICADA		PICADINHO DE CARNE AO MOLHO
	CHUCHU SAUTÉ	CHUCHU SAUTÉ	CHUCHU SAUTÉ	CHUCHU SAUTÉ	CHUCHU SAUTÉ	CHUCHU SAUTÉ	CHUCHU SAUTÉ	PURE DE MANDIOCA/PURE CHUCHU		CHUCHU SAUTÉ
	TUTU DE FEIJÃO	FEIJÃO DE CALDO	TUTU DE FEIJÃO	TUTU DE FEIJÃO	TUTU DE FEIJÃO SEM SAL	ARROZ BRANDA/CALDO DE FEIJÃO OBSTIPANTE	ARROZ PASTOSO/FEIJÃO BATIDO PASTOSO	ARROZ LIQUIDIFICADO E FEIJÃO BATIDO PASTOSO LIQUIDIFICADO		ARROZ SEM SAL/FEIJÃO SÓ O GRÃO
	ABACAXI A FRANCESA	ABACAXI A FRANCESA	ABACAXI A FRANCESA	ABACAXI A FRANCESA	ABACAXI A FRANCESA	MELÃO FRANCESA	ABACAXI COZIDO	CREME DE ABACAXI		CREME DE ABACAXI
CEIA	SFIRRA DE FRANGOCOM SUCO DE ACEROLA	PÃO INTEGRAL DIET COM GELEIÁ DIET COM SUCO DE ACEROLA	SFIRRA DE FRANGOCOM SUCO DE ACEROLA	SFIRRA DE FRANGOCOM SUCO DE ACEROLA	SFIRRA DE FRANGO SEM SAL COM SUCO DE ACEROLA	SFIRRA DE FRANGOCOM SUCO DE ACEROLA	SFIRRA DE FRANGOCOM SUCO DE ACEROLA	MINGAU DE MUCILON MULTICEREAIS	MINGAU DE MUCILON MULTICEREAIS	PÃO CARECA COM MARGARINA COM SUCO DE ACEROLA

Contratante:

Nome: EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA
Endereço: Rua D, Nº 36, Quadra 3 VAM, Lote 13, Setor Campinas, Goiânia - GO, CEP 74.523-100

Dados do equipamento de medição (em calibração):

Descrição	Identificação (Tag)	Número de série
TERMÔMETRO DIGITAL	TER-001	N/C
Fabricante		Modelo
TRAMONTINA		N/C
Localização		
N/C		

Procedimento(s) de calibração:

- IT-TEC-004 - Calibração de termoelementos, controlador e indicador de temperatura e termômetros

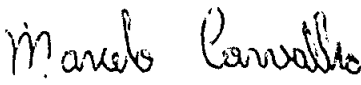
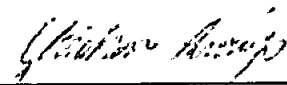
Padrões utilizados (rastreadabilidade das medições):

Identificação (Tag)	Descrição	Certificado	Válido até
PTT-0004	MULTICALIBRADOR DIGITAL	2389/19	04/2021
PTT-0055	TERMOHIGRÔMETRO DIGITAL	A-0987/19	10/2021

Condições ambientais (durante a calibração):

Temperatura ambiente: $(25,0 \pm 7,0) ^\circ\text{C}$

Umidade Relativa do ar: $(50,0 \pm 20,0) \% \text{UR}$

Data da calibração: 30/09/2020 Data de emissão do certificado: 01/10/2020	Local de calibração: nas dependências do laboratório Data de validade: 09/2021
Executante  Marcelo Carvalho Maciel Técnico Em Calibração	Signatário autorizado  Gleidson Araujo Gerente Técnico/Qualidade

Observações:

- Valor medido ou nominal (VM): refere-se ao valor médio para um determinado ponto encontrado no sistema de medição sob calibração e seu valor nominal, dependendo do tipo de sistema de medição calibrado.
- Valor de entrada (VE): caso a faixa calibrada seja um transdutor, então o valor médio da entrada deste transdutor será apresentado para cada ponto calibrado.
- Valor de Referência (VR): trata-se do valor médio encontrado no sistema de medição padrão para o ponto calibrado.
- Tendência: a tendência (instrumental) ou erro refere-se à diferença entre a média das repetidas indicações obtidas no sistema de medição sob calibração e o valor de referência estabelecido pelo sistema de medição padrão utilizado nesta calibração.
- Incerteza de Medição Expandida (IME): é a incerteza total encontrada para o ponto calibrado em conformidade com a publicação E-4/02. Ela é apresentada já multiplicada pelo fator de abrangência (k) e considerando o método, o ponto e os equipamentos utilizados nesta calibração.
- Fator de abrangência (k): o fator de abrangência apresentado considera uma distribuição "t" com graus de liberdade (veff) corresponde uma probabilidade de abrangência de 95,45%.
- Erro máximo (EM): soma, em módulo, da tendência com a incerteza de medição expandida (IME).
- Os resultados deste certificado referem-se exclusivamente ao sistema de medição sob calibração nas condições especificadas, não sendo extensivos a quaisquer lotes, mesmo que similares.
- Esta calibração não isenta o sistema de medição do controle metrológico estabelecido na regulamentação nacional ou internacional.
- Este certificado não pode ser parcialmente reproduzido sem prévia autorização da GRAMME METROLOGIA E QUALIDADE INDUSTRIAL LTDA ME - CNPJ: 17.970.729/0001-93.
- A Cgere é signatária do Acordo de Reconhecimento Mútuo da ILAC (ILAC- International Laboratory Accreditation Cooperation), do Acordo Bilateral de Reconhecimento Mútuo com a EA (European Cooperation For Accreditation) e o Acordo de Reconhecimento Mútuo da IAA e/ou "Cgere is signatory of the IAAC Mutual Recognition Arrangement" (IAAC - Interamerican Accreditation Cooperation).
- A definição de um intervalo de calibração e do erro máximo admissível é de responsabilidade do contratante e não faz parte do escopo de serviço.

Resultados da calibração:

Faixa: -50,0 .. 300,0 °C			Menor divisão: 0,1		
Valor medido ou nominal	Valor de Referência	Tendência	IME	Erro Máximo	Fator de abrangência
(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(k)
25,0	25,20	-0,20	0,13	0,33	2,01
50,0	50,27	-0,27	0,15	0,42	2,06
100,0	100,27	-0,27	0,15	0,42	2,06



PLANILHA CONTROLE DE SAÚDE DE
MANIPULADORES (PO 001)

MÊS /ANO:

Nutricionista ou Técnica de Nutrição::

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Colaborador apresenta-se com unhas cortadas, limpas e sem esmalte																															
Colaborador apresenta sem adornos, perfumes e barba																															
Colaborador cumpre o procedimento de higienização das mãos																															
Colaborador usa uniforme completo e limpo																															
Colaborador não conversa, tosse ou espirra sobre os produtos																															
Colaborador usa máscara e luva nos processos necessários																															
Colaborador não apresenta lesões, corte ou ferimento nos braços ou mãos																															
Colaborador não relatou enfermidades respiratórias ou gastrointestinais																															
Colaborador está com exames médicos (ASO) em dia																															

C: Conforme NC: Não Conforme

Data	Ação corretiva



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS																							MÊS/ANO		Supervisão Nutricionista:							
OCORRENCIA DE PRAGA OU VETOR MARQUE X PARA PRESENÇA /DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
ARANHA																																
BARATA																																
BESOIRO																																
LAGARTIXA																																
MOSCAS																																
MOSQUITOS																																
PERNILONGOS																																
FORMIGA																																
RATO																																
OUTRO																																
MARQUE C PARA CONFORME E NC PARA NÃO CONFORME																																
INTEGRIDADE DAS BARREIRAS																																
PRESENÇA DE TELAS																																
RALOS FECHADOS																																
LIXEIRAS TAMPADAS																																
PORTAS FECHADAS																																
CORTINAS DE AR																																
ARMADILHAS																																
CONTROLE QUIMICO EMDIA																																
AÇÕES CORRETIVAS																																



IMPÓRIO REPRESENTAÇÕES

PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA

Unidade: _____

Mês: _____ /2024


DATA / /	PREPARAÇÃO	TEMP. °C	FUNCIONARIO RESPONSÁVEL
ALMOÇO			
JANTAR			

DATA / /	PREPARAÇÃO	TEMP. °C	FUNCIONARIO RESPONSÁVEL
ALMOÇO			
JANTAR			

DATA / /	PREPARAÇÃO	TEMP. °C	FUNCIONARIO RESPONSÁVEL
ALMOÇO		/	
JANTAR			



				ANO	CONTROLE SANITIZAÇÃO SALADA		
				MÊS			
DIA DO MÊS	REFEIÇÃO	LEGUME/HORTALIÇA	HORA	COLABORADOR	PRODUTO SANITIZANTE/MEDIDA	TEMPO E PPM SANITIZAÇÃO	VERIFICAÇÃO/AÇÃO CORRETIVA
1	ALMOÇO						
1	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
2	ALMOÇO						
2	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
3	ALMOÇO						
3	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
4	ALMOÇO						
4	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
5	ALMOÇO						
5	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
6	ALMOÇO						
6	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
7	ALMOÇO						
7	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
8	ALMOÇO						
8	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
9	ALMOÇO						
9	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
10	ALMOÇO						
10	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
11	ALMOÇO						
11	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
12	ALMOÇO						
12	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
13	ALMOÇO						
13	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
14	ALMOÇO						
14	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	
15	ALMOÇO						
15	JANTAR					10 MIN/ 200 PPM	

			ANO	CONTROLE SANITIZAÇÃO GARRAFAS		
			MÊS			
DIA DO MÊS	REFEIÇÃO	HORA	COLABORADOR	PRODUTO SANITIZANTE/MEDIDA	TEMPO E PPM SANITIZAÇÃO	VERIFICAÇÃO/AÇÃO CORRETIVA
1	MANHÃ					
1	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
2	MANHÃ					
2	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
3	MANHÃ					
3	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
4	MANHÃ					
4	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
5	MANHÃ					
5	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
6	MANHÃ					
6	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
7	MANHÃ					
7	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
8	MANHÃ					
8	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
9	MANHÃ					
9	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
10	MANHÃ					
10	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
11	MANHÃ					
11	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
12	MANHÃ					
12	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
13	MANHÃ					
13	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
14	MANHÃ					
14	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
15	MANHÃ					

[REDACTED]			ANO	CONTROLE SANITIZAÇÃO GARRAFAS		
			MÊS			
DIA DO MÊS	REFEIÇÃO	HORA	COLABORADOR	PRODUTO SANITIZANTE/MEDIDA	TEMPO E PPM SANITIZAÇÃO	VERIFICAÇÃO/AÇÃO CORRETIVA
16	MANHÃ					
16	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
17	MANHÃ					
17	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
18	MANHÃ					
18	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
19	MANHÃ					
19	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
20	MANHÃ					
20	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
21	MANHÃ					
21	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
22	MANHÃ					
22	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
23	MANHÃ					
23	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
24	MANHÃ					
24	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
25	MANHÃ					
25	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
26	MANHÃ					
26	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
27	MANHÃ					
27	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
28	MANHÃ					
28	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
29	MANHÃ					
29	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
30	MANHÃ					
30	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	
31	MANHÃ				10 MIN/ 200 PPM	
31	TARDE				10 MIN/ 200 PPM	



CONTROLE DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS/AMBIENTE

DATA:

SUPERVISIONADO POR:

HORA/Manhã	EQUIPAMENTO	CRITERIO DE TEMPERATURA IDEAL	TEMPERATURA	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA E NOVO REGISTRO DE TEMPERATURA SE NECESSARIO
	EQUIP 01 CAMARA FRIGORÍFICA DE HORTIFRUTI	0 A 10 °c			
	EQUIP 02 CAMARA FRIGORÍFICA DE PROCESSADOS	0 A 6 °c			
	EQUIP 03 CAMARA FRIGORÍFICA DE CARNES	Menor que 15 ° C (-15 °)			
	EQUIP 04 FREEZER QUITANDAS PADARIA	Menor que 15 ° C (-15 °)			
	EQUIP 05 FREEZER QUITANDAS PADARIA	Menor que 15 ° C (-15 °)			
	EQUIP 04 FREEZER DE GELO	Menor que 0 ° C			
	EQUIP 05 GELADEIRA DA PADARIA	0 A 6 °c			
	TEMPERATURA DO ESTOQUE SECO	Menor que 26 °C			
HORA/Tarde	EQUIPAMENTO	CRITERIO DE TEMPERATURA IDEAL	TEMPERATURA	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA E NOVO REGISTRO DE TEMPERATURA SE NECESSARIO
	EQUIP 01 CAMARA FRIGORÍFICA DE HORTIFRUTI	0 A 10 °c			
	EQUIP 02 CAMARA FRIGORÍFICA DE PROCESSADOS	0 A 6 °c			
	EQUIP 03 CAMARA FRIGORÍFICA DE CARNES	Menor que 15 ° C (-15 °)			
	EQUIP 04 FREEZER QUITANDAS PADARIA	Menor que 15 ° C (-15 °)			
	EQUIP 05 FREEZER QUITANDAS PADARIA	Menor que 15 ° C (-15 °)			
	EQUIP 04 FREEZER DE GELO	Menor que 0 ° C			
	EQUIP 05 GELADEIRA DA PADARIA	0 A 6 °c			
	TEMPERATURA DO ESTOQUE SECO	Menor que 26 °C			

PLANILHA DE MONITORAMENTO E CONTROLE DE TEMPERATURA DIETÉTICA

DATA:

MÊS:

ANO:

PREPARAÇÃO

TEMP SEM SAL

TEM COM SAL

RESPONSÁVEL

NUTRICIONISTA

TÉCNICA DE NUT

PREPARAÇÃO	TEMP SEM SAL	TEM COM SAL	RESPONSÁVEL	NUTRICIONISTA	TÉCNICA DE NUT
BRANDA ARROZ BRANCO					
BRANDA ARROZ INTEGRAL					
BRANDA FEIJÃO					
BRANDA GUARNIÇÃO 1					
BRANDA GUARNIÇÃO 2					
BRANDA GUARNIÇÃO 3					
BRANDA GUARNIÇÃO 4					
CARNÉ BRANDA (PTN)					
FRANGO BRANDA (PTN)					
ARROZ BRANCO PASTOSO					
ARROZ INTEGRAL PASTOSO					
FEIJÃO PASTOSO					
PASTOSA GUARNIÇÃO 1					
PASTOSA GUARNIÇÃO 2					
PASTOSA GUARNIÇÃO 3					
PASTOSA GUARNIÇÃO 4					
CARNE PASTOSA (PTN)					
FRANGO PASTOSO (PTN)					
ARROZ BRANCO LÍQUIDO PASTOSO					
ARROZ INTEGRAL LÍQUIDO PASTOSO					
FEIJÃO LÍQUIDO PASTOSO					
CARNE LÍQUIDA PASTOSA					
FRANGO LÍQUIDA PASTOSA					
LÍQUIDA PASTOSA, GUARNIÇÃO 1					
LÍQUIDA PASTOSA, GUARNIÇÃO 2					
LÍQUIDA PASTOSA, GUARNIÇÃO 3					
LÍQUIDA PASTOSA, GUARNIÇÃO 4					
LÍQUIDA PASTOSA (SOPA)					
LÍQUIDA COMPLETA					
SOPA					
SALADA					
SOBREMESA					

REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO de INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



TIPO DE FREQUENCIA: DIÁRIA e SEMANAL		MÊS :		ANO:			
Ambiente/ Equipamento/Utensilio	Data realizado	Data realizado	Data realizado	Data realizado	Data realizado	Data realizado	Data realizado
Veiculõs de transporte	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
	Responsável	Responsável	Responsável	Responsável	Responsável	Responsável	Responsável
HMMCC MANHÃ VEICULO							
HC MANHÃ VEICULO							
CANEDO ROTA 1 MANHA VEICULO							
CANEDO ROTA 2 MANHA VEICULO							
HMMCC TARDE VEICULO							
HC TARDE VEICULO							
CANEDO ROTA 1 TARDE VEICULO							
CANEDO ROTA 2 TARDE VEICULO							
Verificação Nutricionista							

Tatiana Cristina Caiassa
 Nutricionista
 CRN 1 - 3665

Flávia Ares de Souza
 Nutricionista
 CRN 1 3664

REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO de INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



TIPO DE FREQUENCIA: DIÁRIA e SEMANAL

MÊS :

ANO:

Ambiente/ Equipamento/Utensilio Veiculos de transporte	Data realizado SEGUNDA Responsável	Data realizado TERÇA Responsável	Data realizado QUARTA Responsável	Data realizado QUINTA Responsável	Data realizado SEXTA Responsável	Data realizado SABADO Responsável	Data realizado DOMINGO Responsável
HMMCC MANHÃ VEICULO							
HC MANHÃ VEICULO							
CANEDO ROTA 1 MANHA VEICULO							
CANEDO ROTA 2 MANHA VEICULO							
HMMCC TARDE VEICULO							
HC TARDE VEICULO							
CANEDO ROTA 1 TARDE VEICULO							
CANEDO ROTA 2 TARDE VEICULO							
Verificação Nutricionista							

Tatiana Cristina Callegari
Nutricionista
CRN 1-63005

Lucia Flavia Aires de Souza
Nutricionista
CRN 1 3861

Arroz Branco (100 Pessoas)

Código: 127

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho Processado,	0,100 KG	0,00100	
Arroz Branco Tipo 1,	8,000 KG	0,08000	
Óleo de Soja,	0,500 L	0,00500	
Sal Refinado,	0,100 KG	0,00100	

Total : _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Refogar os temperos.
3. Colocar o arroz e água até que cozinha.
4. Servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

ARR - Arroz

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Aic.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
63,33	5,81	4,86	0,00	0,00	0,00	0,86	1,29	0,02	0,09	0,00	0,58	6,11	0,96	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 320,30

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V A M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiânia-GO

Batata Corada (100 Pessoas)

Código: 158

Item

	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Batata Inglesa	20,000 KG	0,20000	
Queijo Ralado	0,500 KG	0,00500	
Sal Refinado,	0,100 KG	0,00100	

Total : _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Cortar a batata em cubos.
3. Cozinhar com água e sal.
4. Escorrer a batata.
5. Colocar numa assadeira e salpicar queijo ralado por cima.
6. Levar ao forno até ficar corada.
7. Servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

- GU1 - Guarnição 1
- GU2 - Guarnição 2

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
29,40	5,20	1,70	0,00	0,00	0,00	50,01	2,40	0,00	0,00	0,00	0,80	71,03	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 153,70

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP 74 523-100
Goiânia-GO

Lasanha Bolonhesa (100 Pessoas)

Código: 217

Item	Quantidade	Qtde. Percapta	Custo Percapita
Alho:	0,030 KG	0,00030	
Apresentado,	3,000 KG	0,03000	
Carne Moída Acém	5,000 KG	0,05000	
Cebola:	0,500 KG	0,00500	
Extrato de Tomate	1,000 KG	0,01000	
Farinha de Trigo	0,600 KG	0,00600	
Lasanha Massa Seca	5,000 KG	0,05000	
Leite (Pasteurizado)	1,000 L	0,01000	
Manteiga Com Sal	0,500 KG	0,00500	
Noz-Moscada	0,020 KG	0,00020	
Óleo de Soja	0,200 L	0,00200	
Pimenta do Reino Branca	0,020 KG	0,00020	
Queijo Mussarela Fatiado	3,000 KG	0,03000	
Sal Refinado	0,100 KG	0,00100	
Tomate Molho	2,000 KG	0,02000	

Total : _____

Modo de Preparo

1. Higienizar ingredientes.
2. Refogar a carne moída com metade dos temperos: cebola, alho, tomate e óleo. Colocar um pouco de água e deixar apurar o molho.
3. À parte preparar o molho branco: ferver o leite.
4. Derreter a manteiga, juntar a farinha e mexer bem até obter uma pasta homogênea.
5. Aos poucos acrescentar o leite e batá, constantemente, para não empelotar.
6. Deixe cozinhar por alguns minutos o tempero com sal, noz-moscada e pimenta.
7. Preparar o molho vermelho: refogar o restante dos temperos com o extrato de tomate.
8. Passar a massa de lasanha em água quente.
9. Numa forma colocar: molho de tomate, uma camada de massa, uma camada de molho bolonhesa, o apresuntado, o queijo, a massa, molho bolonhesa, o apresuntado, o queijo e por último o molho branco.
10. Levar ao forno para assar.
11. Servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

- PP1 - Prato Principal 1
PP2 - Prato Principal 2
PP3 - Prato Principal 3

19 007-762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiania-GO

Torta de Carne Moída (100 Pessoas)

Código: 615

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho	0,100 KG	0,00100	
Amido de Milho	1,200 KG	0,01200	
Azeitona Verde	1,000 KG	0,01000	
Carne Moída Acém	0,150 KG	0,00150	
Cebola,	1,200 KG	0,01200	
Ervilha Em Conserva	3,000 KG	0,03000	
Farinha de Trigo ,	3,750 KG	0,03750	
Fermento Em Pó Químico	0,500 KG	0,00500	
Leite (Pasteurizado)	9,000 L	0,09000	
Margarina	0,400 KG	0,00400	
Óleo de Soja,	2,400 L	0,02400	
Ovos de Galinha	60,000 UN	0,60000	
Sal Refinado,	0,150 KG	0,00150	
Salsa	0,200 KG	0,00200	
Tomate Molho	2,000 KG	0,02000	

Total : _____

Modo de Preparo

RECHEIO:

Leve ao fogo o azeite, o cebola, o alho e refogue até dourar.
Junte a carne, o tomate, 20 ovos cozidos e as azeitonas picadas. Refogue até a carne cozinhar.
Acrescente o sal, a ervilha, os ovos, a salsa e refogue até secar.

MASSA:

Bata no liquidificador o fermento em pó, a farinha de trigo, o amido de milho, metade do sal, o leite, o óleo e 40 ovos. Deixe ficar homogêneo.

Coloque metade da massa em uma fôrma untada e despeje o recheio.
Cubra com o restante da massa e leve ao forno pré-aquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

- PP1 - Prato Principal 1
- PP2 - Prato Principal 2
- PP3 - Prato Principal 3

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP 74 523-100
Goiânia-GO

Chuchu Com Bacon (100 Pessoas)

Código: 100

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho,	0,020 KG	0,00020	
Bacon Defumado,	1,000 KG	0,01000	
Cebola,	0,300 KG	0,00300	
Cheiro Verde	0,100 KG	0,00100	
Chuchu	15,000 KG	0,15000	
Óleo de Soja,	0,300 L	0,00300	
Sal Refinado,	0,050 KG	0,00050	

Total : _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Cortar o chuchu em cubos.
3. Cozinhar o chuchu em água e sal.
4. Cortar o bacon, fritar e reservar.
5. Refogar a cebola, o alho e o óleo.
6. Juntar o chuchu, o bacon e sal a gosto.
7. Salpicar cheiro verde e servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

- GU1 - Guarnição 1
- GU2 - Guarnição 2

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
6,64	1,98	9,86	0,00	0,00	0,00	0,05	2,03	5,94	1,03	0,00	0,45	22,38	0,16	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 123,20

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiânia-GO

Emporio Refeicoes

Relatório de Receitas (1001)

Código: 49

Strogonoff de Carne (100 Pessoas)

Item	Quantidade	Qtde. Percapta	Custo Percapita
Alho	0,030 KG	0,00030	
Catchup	0,500 KG	0,00500	
Cebola	1,000 KG	0,01000	
Creme de Leite	3,000 KG	0,03000	
Margarina	0,700 KG	0,00700	
Mostarda	0,500 KG	0,00500	
Óleo de Soja	0,300 L	0,00300	
Patinho - Iscas	14,000 KG	0,14000	
Pimenta do Reino Preta	0,030 KG	0,00030	
Sal Refinado	0,100 KG	0,00100	
Tomate Molho	1,000 KG	0,01000	
			Total :

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Temperar a carne com sal, alho, 100g de cebola e pimenta.
3. Derreta a margarina, adicione a carne e deixe dourar.
5. Acrescente o restante da cebola e refogue.
6. Junte o extrato, o tomate molho e cozinhe por mais 2 minutos.
7. Mexendo sempre, adicione o catchup, a mostarda, o creme de leite.
8. Servir.

% Variação

Centro de Consumo

Preparação

- PP1 - Prato Principal 1
- PP2 - Prato Principal 2
- PP3 - Prato Principal 3

Calorias

Carb.	Prot.	Lip.	Alc.	Triq.	Col.	Sódio	Fibras	VIT. A	VIT. C	VIT. D	Ferro	Cálcio	Zinco	Potássio	Magnésio	Gord. Sat.	Gord. Trans.
4,14	31,68	23,81	0,00	0,00	78,40	142,53	0,65	136,48	0,39	0,00	2,75	40,41	6,36	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 357,53

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
 Setor Campinas
 CEP 74 523-100
 Goiânia-GO

Strogonoff de Frango (100 Pessoas)

Código: 464

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custó Percapita</u>
Alho	0,030 KG	0,00030	
Catchup	0,500 KG	0,00500	
Cebola,	1,000 KG	0,01000	
Creme de Leite	3,000 KG	0,03000	
Filê de Peito de Frango	14,000 KG	0,14000	
Margarina	1,000 KG	0,01000	
Mostarda	0,500 KG	0,00500	
Sal Refinado,	0,100 KG	0,00100	
Tomate Molho	1,000 KG	0,01000	

Total: _____

Môdo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Temperar o frango com sal, alho, 100g de cebola e pimenta.
3. Derreta a margarina, adicione o frango e deixe dourar.
4. Acrescente o restante da cebola e refogue.
5. Junte o molho de tomate e cozinhe por mais 2 minutos.
6. Mexendo sempre, adicione o catchup, a mostarda, e o creme de leite.
7. Deixe começar a ferver e sirva.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

- PP1 - Prato Principal 1
 PP2 - Prato Principal 2
 PP3 - Prato Principal 3

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
4,04	31,38	21,20	0,00	0,00	82,60	179,08	0,57	150,29	0,33	0,00	0,72	45,14	1,04	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 332,49

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
 Setor Campinas
 CEP: 74 523-100
 Goiânia-GO Página

Relatório de Receitas (1001)

Carne de Panela (100 Pessoas)

Código: 512

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho	0,200 KG	0,00200	
Cebola,	4,000 KG	0,04000	
Coxão Duro - Peça	20,000 KG	0,20000	
Louro Seco	0,050 KG	0,00050	
Óleo de Soja,	1,200 L	0,01200	
Pimenta do Reino Preta	0,050 KG	0,00050	
Sal Refinado,	0,200 KG	0,00200	
Vinagre de Vinho Branco	1,000 L	0,01000	

Total : _____

Modo de Preparo

Fure a carne e tempere-a com o vinagre, o sal com o alho socado, a pimenta do reino, as cebolas (cortadas em rodela) e as folhas de louro.

Deixe a carne no molho durante, pelo menos uma hora e leve-a depois ao fogo numa panela de pressão com um pouco de óleo, até que fique bem corada.

Junte à carne o molho todo em que ela pernianeceu e tampe a panela, cozinhando até que fique macia.

Quando a carne estiver macia, destampe a panela e deixe a água secar.

Assim que começar a frigar de novo, pingue mais água, vire a carne e vá fritando e pingando, água quantas vezes forem necessárias para a carne ficar dourada.

Depois de pronta, corte as fatias e sirva com o molho que ficou na panela.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

PP1 - Prato Principal 1

PP2 - Prato Principal 2

PP3 - Prato Principal 3

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
4,34	43,84	23,53	0,00	0,00	120,00	98,65	1,03	4,14	0,29	0,00	4,02	19,17	5,70	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 404,51

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
 Setor Campinas
 CEP-74 523-100
 Goiânia-GO

Emporio Refeicoes
Relatório de Receitas (1001)

Bife Acebolado (100 Pessoas)

Código: 70

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. P/capita</u>	<u>Custo P/capita</u>
Alho	0,030 KG	0,00030	
Cebola	2,000 KG	0,02000	
Oleo de Soja	0,300 L	0,00300	
Patinho - Bife	14,000 KG	0,14000	
Sal Refinado	0,100 KG	0,00100	
			Total :

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Temperar o bife com sal, alho e 100g de cebola.
3. Cortar o restante da cebola em rodela.
4. Grelhar o bife.
5. Grelhar a cebola e coloca-la por cima dos bifes.
6. Servir.

% Variação

Centro de Consumo

Preparação

- PP1 - Prato Principal 1
- PP2 - Prato Principal 2
- PP3 - Prato Principal 3

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
1,87	30,74	9,09	0,00	0,00	78,40	68,83	0,44	2,81	0,03	0,00	2,57	9,64	6,34	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 212,22

19 007-762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiânia-GO

Emporio Refeicoes

Relatório de Receitas (1001)

Código: 120

Cenoura Sauteé (100 Pessoas)

Item	Quantidade	Qtde. Percapta	Custo Percapita
Alho	0,020 KG		0,00020
Cebola	0,300 KG		0,00300
Cenoura	15,000 KG		0,15000
Cheiro Verde	0,100 KG		0,00100
Margarina	0,500 KG		0,00500
Sal Refinado	0,100 KG		0,00100
Total :			

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Cortar a cenoura em cubos.
3. Cozinhar a cenoura com água e sal.
4. Escorrer a água e refogar a cenoura com manteiga, alho e cebola.
5. Salpicar cheiro verde e servir.

% Variação

Centro de Consumo

Preparação

- GU1 - Guarnição 1
- GU2 - Guarnição 2

Calorias

Carb.	Prot.	Lip.	Alc.	Trig.	Col.	Sódio	Fibras	VIT. A	VIT. C	VIT. D	Ferro	Cálcio	Zinco	Potássio	Magnésio	Gord. Sat.	Gord. Trans.
11,96	2,07	4,09	0,00	0,00	0,00	49,25	4,86	29,04	1,03	0,00	0,34	39,15	0,31	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 92,97

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
 Setor Campinas
 CEP 74 523-100
 Goiânia-GO

Relatório de Receitas (1001)

Abobrinha Refogada (100 Pessoas)

Código: 752

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Abobrinha Italiana	10,000 KG	0,10000	
Alho Processado	0,100 KG	0,00100	
Óleo de Soja,	0,300 L	0,00300	
Sal Refinado,	0,100 KG	0,00100	
			Total :

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Cortar a abobrinha em cubos pequenos ou rodelas.
3. Cozinhar a abobrinha em água e sal.
4. Escorrer.
5. Levar uma panela ao fogo com óleo, colocar o alho e cebola deixar murchar.
6. Colocar a abobrinha mexer acertar o sal e servir.

Centro de Consumo% VariaçãoPreparação

GU1 - Guarnição 1

Calorias:

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
4,59	1,15	2,78	0,00	0,00	0,00	0,06	1,41	0,02	0,09	0,00	0,22	17,91	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 48,01

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
 Setor Campinas
 CEP: 74 523-100
 Goiânia-GO

Relatório de Receitas (1001)

Filé de Frango à Pizzaiolo (100 Pessoas)

Código: 550

Item	Quantidade	Qtdé. Percapta	Custo Percapita
Alho	0,100 KG	0,00100	
Cebola,	1,000 KG	0,01000	
Extrato de Tomate	1,600 KG	0,01600	
Óleo de Soja,	0,200 L	0,00200	
Orégano	0,005 KG	0,00005	
Peito de Frango S/Osso	13,000 KG	0,13000	
Queijo Mussarela	0,800 KG	0,00800	
Sal Refinado,	0,100 KG	0,00100	
Tomate Molho	2,000 KG	0,02000	

Total : _____

Modo de Preparo

Corte o peito de frango em filês e temperê com alho e sal.
Grelhe até que fiquem dourados de ambos os lados. Reserve.

Em uma panela frite a cebola até que fique dourada, adicione o tomate molho cortado em cubinhos e o extrato de tomate. Vá colocando água, conforme a necessidade e tempera com sal à gosto.

Em uma cuba, coloque os filês de frango, jogue o molho por cima, a mussarela ralada e, por último, o orégano.

Centro de Consumo% VariaçãoPreparação

PP1 - Prato Principal 1
PP2 - Prato Principal 2
PP3 - Prato Principal 3

Calorias

Carb.	Prot.	Lip.	Alc.	Trig.	Col.	Sódio	Fibras	VIT. A	VIT. C	VIT. D	Ferro	Cálcio	Zinco	Potássio	Magnésio	Gord. Sat.	Gord. Trans.
4,60	34,50	5,13	0,00	0,00	91,00	215,24	1,14	2,58	2,97	0,13	1,19	67,65	1,17	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 202,57

19-007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiânia-GO

Relatório de Receitas (1001)

Bife À Rolê (100 Pessoas)

Código: 46

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Porçãola</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho	0,030 KG	0,00030	
Bacon Defumado	1,000 KG	0,01000	
Cebola,	0,200 KG	0,00200	
Cenoura	1,000 KG	0,01000	
Extrato de Tomate	0,400 KG	0,00400	
Óleo de Soja,	0,300 L	0,00300	
Palito Dental	2,000 CT	0,02000	
Patinho - Bife	14,000 KG	0,14000	
Sal Refinado,	0,100 KG	0,00100	
Tomate Molho	1,000 KG	0,01000	

Total : _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Temperar o bife com sal, alho e 100g da cebola.
3. Rechear cada bife com uma tira de cenoura e uma de bacon.
4. Enrolar e prender cada um com 1 ou 2 palitos de dente.
5. Grelhar o bife.
6. Refogar o tomate molho, o restante da cebola, sal a gosto o óleo e o extrato de tomate. Colocar água e deixar apurar o molho.
7. Juntar o bife e cozinhar até ficar macio.
8. Servir.

Centro de Consumo% VariaçãoPreparação

- PP1 - Prato Principal 1
 PP2 - Prato Principal 2
 PP3 - Prato Principal 3

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
2,25	31,58	16,03	0,00	0,00	78,40	89,37	0,71	4,09	0,75	0,00	2,78	12,58	6,36	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 279,55

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 O Lote 03 V.A.M Lote 13
 Setor Campinas
 CEP: 74 523-100
 Goiânia-GO

Emporio Refeicoes

Relatório de Receitas (1001)

Código: 210

Bife Grelhado (100 Pessoas)

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percápita</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho	0,030 KG	0,00030	
Cebola	0,100 KG	0,00100	
Óleo de Soja	0,300 L	0,00300	
Patinho - Bife	14,000 KG	0,14000	
Sal Refinado	0,100 KG	0,00100	
			Total :

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Temperar o bife com sal, alho e cebola.
3. Grelhar e servir.

% Variação

Centro de Consumo

Preparação

- PP1 - Prato Principal 1
- PP2 - Prato Principal 2
- PP3 - Prato Principal 3

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Triq.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
0,18	30,41	9,07	0,00	0,00	78,40	68,64	0,03	2,81	0,03	0,00	2,53	6,98	6,31	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 203,99

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M. Lote 13
 Setor Campinas
 CEP- 74 523-100
 Goiânia-GO

Relatório de Receitas (1001)

Filé de Frango Grelhado (100 Pessoas)

Código: 753

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho	0,030 KG	0,00030	
Cebola,	0,100 KG	0,00100	
Filé de Peito de Frango	14,000 KG	0,14000	
Óleo de Soja,	0,300 L	0,00300	
Sal Refinado,	0,100 KG	0,00100	

Total : _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Temperar o bife com sal, alho e cebola.
3. Grelhar e servir.

Centro de Consumo% VariaçãoPreparação

- PP1 - Prato Principal 1
- PP2 - Prato Principal 2
- PP3 - Prato Principal 3

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
0,18	30,13	6,97	0,00	0,00	82,60	78,44	0,03	2,81	0,03	0,00	0,57	12,58	0,99	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 183,97

19 007 762/0001-48
 Empório Representações Ltda
 Rua D Nº36 Quadra 11 V.A.M Lote 13
 Setor Campinas
 CEP: 74 523-100
 Goiânia-GO

Emporio Refeicoes

Controle Central

Relatório de Receitas (1001)

Leite com Acolatado (100 Pessoas)

Código: 750

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Acolatado Em Pó	3,000 KG	0,03000	
Leite (Pasteurizado)	25,000 L	0,25000	
			Total : _____

Modo de Preparo

- 1- Dissolva o acolatado no leite, leve a ferver
- 2- Desligue o fogo e sirva ainda quente.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

BQT - Bebida Quente

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Triq.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
39,86	10,01	9,41	0,00	0,00	0,00	157,00	1,17	238,80	0,00	0,00	1,62	320,70	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 284,17

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 13 V.A.M Lote 13
Selor Campinas
CEP 74 523-100
Goiania-GO

Relatório de Receitas (1001)

Bolo de Cenoura (100 Pessoas)

Código: 423

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Açúcar Refinado	2,300 KG	0,02300	
Cenoura	2,000 KG	0,02000	
Farinha de Trigo	2,300 KG	0,02300	
Fermento Em Pó Químico	0,100 KG	0,00100	
Margarina	0,600 KG	0,00600	
Ovos de Galinha	27,000 UN	0,27000	

Total :

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Ralar ou picar a cenoura.
3. Bater no liquidificador a cenoura, a margarina e os ovos.
4. Colocar em outro recipiente e acrescentar a farinha de trigo, o açúcar e misturar bem.
5. Acrescentar o fermento.
6. Colocar em assadeira untada com óleo e farinha e levar ao forno.
7. Servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

- SB1 - Sobremesa 1
SB2 - Sobremesa 2

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
42,59	6,07	7,31	0,00	0,00	96,12	200,35	1,17	49,05	0,00	0,00	0,73	21,36	0,52	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 260,41

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 13 V A M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiânia-GO

Relatório de Receitas (1001)

Bolo Formigueiro (100 Pessoas)

Código: 326

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapita</u>	<u>Custo Percapita</u>
Açúcar Refinado	1,500 KG	0,01500	
Chocolate Granulado Escuro	0,500 KG	0,00500	
Farinha de Trigo	1,500 KG	0,01500	
Fermento Em Pó Químico	0,050 KG	0,00050	
Leite (Pasteurizado)	1,500 L	0,01500	
Margarina	0,600 KG	0,00600	
Ovos de Galinha	15,000 UN	0,15000	

Total: _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Bater os ovos com a margarina e o açúcar.
3. Juntar a farinha, o leite e o fermento.
4. Adicionar o chocolate granulado na massa.
5. Colocar a massa em uma assadeira untada e com farinha e levar para assar.
6. Servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

- SB1 - Sobremesa 1
SB2 - Sobremesa 2

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Triq.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
31,42	3,98	7,41	0,00	0,00	53,40	137,50	0,35	39,57	0,00	0,00	0,41	28,41	0,29	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 208,35

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiânia-GO

Creme de Frutas Dietética (100 Pessoas)

Código: 708

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Banana Prata	10,000 KG	0,10000	
Leite Zero Lactose	5,000 L	0,05000	
Maçã Fuji	5,000 KG	0,05000	
Mamão Formosa	10,000 KG	0,10000	

Total: _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Bater as frutas no liquidificador.
3. Levar para gelar.
4. Servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

BFR - Bebida Fria

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
33,60	1,45	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	2,65	0,00	0,00	0,00	0,45	9,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 141,10

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 v.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP 74 523-100
Goiânia-GO

Mingau de aveia Dietética (100 Pessoas.)

Código: 720

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Aveia Em Flocos	2,000 KG	0,02000	
Leite (Pasteurizado)	20,000 L	0,20000	
			Total : _____

Modo de Preparo

- 1- Leve o leite em uma panela ao fogo e deixe esquentar bem
- 2- Coloque no liquidificador e bata bem
- 3- Coloque em garrafa térmica ainda quente.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

BQT - Bebida Quente

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
20,50	10,00	8,75	0,00	0,00	0,00	119,20	1,64	0,00	0,00	0,00	0,75	254,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 200,75

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP: 74 523-100
Goiânia-GO

Café Litro Dietética (100 Pessoas)

Código: 751

Item	Quantidade	Qtde. Percapita	Custo Percapita
Açúcar Cristal,	1,000 KG.	0,01000	
Café Em Pó	2,000 KG	0,02000	
			Total : _____

Modo de Preparo

1. Ferver 10 litros de água.
2. Colocar o café.
3. Juntar o açúcar.
5. Coar
4. Colocar nas garrafas e servir.

Obs.: receita para 100 litros de café.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação

BQT - Bebida Quente

Calorias

Carb.	Prot.	Lip.	Alc.	Triq.	Col.	Sódio	Fibras	VIT. A	VIT. C	VIT. D	Ferro	Cálcio	Zinco	Potássio	Magnésio	Gord. Sat.	Gord. Trans.
10,26	0,14	0,02	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	1,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 41,78

19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº38 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Sator Campinas
CEP- 74 523-100
Goiânia-GO

Arroz Integral (100 Pessoas)

Código: 749

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Qtde. Percapta</u>	<u>Custo Percapita</u>
Alho	0,051 KG	0,00051	
Arroz Integral	8,000 KG	0,08000	
Óleo de Soja	0,200 L	0,00200	
Sal Refinado	0,100 KG	0,00100	
			Total : _____

Modo de Preparo

1. Higienizar os ingredientes.
2. Refogar os temperos.
3. Colocar o arroz e água até que cozinha.
4. Servir.

Centro de Consumo

% Variação

Preparação


ARR - Arroz

Calorias

<u>Carb.</u>	<u>Prot.</u>	<u>Lip.</u>	<u>Alc.</u>	<u>Trig.</u>	<u>Col.</u>	<u>Sódio</u>	<u>Fibras</u>	<u>VIT. A</u>	<u>VIT. C</u>	<u>VIT. D</u>	<u>Ferro</u>	<u>Cálcio</u>	<u>Zinco</u>	<u>Potássio</u>	<u>Magnésio</u>	<u>Gord. Sat.</u>	<u>Gord. Trans.</u>
62,15	5,87	3,37	0,00	0,00	0,00	1,64	3,85	0,01	0,05	0,00	0,73	9,12	1,12	0,00	0,00	0,00	0,00

Valor Energético Total (VET) 302,36


19 007 762/0001-48
Empório Representações Ltda
Rua D Nº36 Quadra 03 V.A.M Lote 13
Setor Campinas
CEP 74 523-100
Goiânia-GO

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 1 de 33

POP - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS URBANAS

Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	<i>Representante Legal</i>

1	<i>Apresentação</i>	3
2	<i>Objetivo</i>	3
3	<i>Referências</i>	3
4	<i>Definições</i>	3
5	<i>Responsabilidades</i>	5
6	<i>Manuseio, armazenamento e transporte de produtos</i>	6
7	<i>Inutilização e Descarte das Embalagens</i>	10
8	<i>Controle e monitoramento de baratas</i>	12
9	<i>Controle e monitoramento de formigas</i>	16
10	<i>Controle e monitoramento de ratos</i>	20
11	<i>Controle e monitoramento de moscas</i>	24
12	<i>Controle e monitoramento de aracnídeos</i>	27
13	<i>Controle e monitoramento de cupins</i>	31

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 3 de 33

APRESENTAÇÃO

A qualidade dos processos e produtos tem sido uma constante exigência do mercado consumidor. Diante deste contexto e dada a necessidade de atender aos novos conceitos e requerimentos tecnológicos dos agentes produtivos, a ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156., propõe a elaboração deste manual para ser fonte permanente de consulta e padronização de procedimentos e serviços da empresa.

O controle e o combate sistemáticos de pragas num estabelecimento sejam de produtos alimentícios ou não, ou em qualquer outro que beneficie transporte ou armazene alimentos são exigências impositivas, uma vez que os produtos aí trabalhados constituem forte atrativo à voracidade de predadores. Esses ambientes devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outras pragas, razão pela qual há a necessidade de agir cautelosamente quanto ao emprego de venenos. Portanto, o controle integrado de pragas requer todo um processo que vai desde medidas preventivas até a aplicação de praguicidas, como última alternativa corretiva a ser aplicada.

Um racional controle de Pragas deve calcar-se em medidas preventivas, uma vez que instalada uma população o combate é mais difícil, e, de certa forma, envolvem riscos na aplicação de produtos químicos. Por isso, cada espécie de praga merece cuidadoso estudo, não somente para ser avaliado o perigo que representa, como para conhecer aspectos de sua morfologia, biologia e hábitos, visando assegurar o seu efetivo controle.

OBJETIVO

Definir as condutas a serem aplicadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, nos diversos ambientes, tais como indústrias em geral, instalações de produção, importação, exportação, manipulação, armazenagem, transporte, fracionamento, embalagem, distribuição, comercialização de alimentos, produtos farmacêuticos, produtos para saúde, perfumes, produtos para higiene e cosméticos para a saúde humana e animal, fornecedores de matéria-prima, áreas hospitalares, clínicas, clubes, "shopping centers", residências e condomínios residenciais e comerciais, veículos de transporte coletivo, locais de entretenimento órgãos públicos e privados entre outros, mantendo o controle das pragas urbanas e animais sinantrópicos que eventualmente possam causar danos econômicos ou a saúde como aves, insetos roedores e aracnídeos.


REFERENCIAS

- RDC Nº 52, DE 22 DE OUTUBRO DE 2009.
- RESOLUÇÃO - RDC Nº 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014.
- RESOLUÇÃO CFBio Nº 384, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2015.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA IBAMA Nº 141, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2006.
- RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004
- PORTARIA Nº 321, DE 28 DE JULHO DE 1997.
- PORTARIA SVS/MS Nº. 326, DE 30 DE JUNHO DE 1997.
- PORTARIA MAPA Nº 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997.
- PORTARIA SVS Nº 09, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2000.
- PORTARIA MS N.º 518, DE 25 DE MARÇO DE 2004.
- LEI Nº 8108, DE 10 DE JULHO DE 2002.

DEFINIÇÕES

Para as finalidades desta são adotadas as seguintes definições:

Empresa Controladora de Vetores e Pragas Urbanas ou Entidade Especializada: entende-se por Controladoras de Pragas Urbanas as empresas licenciadas pela Autoridade Sanitária competente do Estado ou Município, especializadas na manipulação e aplicação de desinfetantes domissanitários (inseticidas,

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 4 de 33

rodenticidas e repelentes), devidamente registrados no Ministério da Saúde, para o controle de insetos, roedores e de outros animais nocivos à saúde, em domicílios e suas áreas comuns, no interior de instalações, em edifícios públicos ou coletivos, em estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de Serviços de Saúde, transporte coletivo e ambientes afins observadas as restrições de uso e segurança durante a sua aplicação e tendo um responsável técnico legalmente habilitado.

Pragas Urbanas: animais que infestam ambientes urbanos podendo causar agravos à saúde e/ou prejuízos econômicos.

Vetores: artrópodes ou outros invertebrados que transmitem infecções, através do carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica) de microrganismos.

Desinfestante Domissanitário ou Praguicida: entende-se por Desinfestante, produto que mata inativa ou repele organismos indesejáveis em plantas, em ambientes domésticos, sobre objetos e/ou superfícies inanimadas, e/ou ambientes. Compreende os inseticidas domissanitários, rodenticidas e repelentes.

Desinfestante domissanitário de uso profissional ou produto de venda restrita a entidades especializadas: são formulações que podem estar prontas para uso ou podem estar mais concentradas para posterior diluição ou outra manipulação autorizada, em local adequado e por pessoal especializado das empresas aplicadoras, imediatamente antes de serem utilizadas para a aplicação.

Ingrediente Ativo / Princípio Ativo: substância presente na formulação para conferir eficácia do produto, segundo sua destinação.

Formulação: associação de ingredientes ativos, solventes, diluentes, aditivos, coadjuvantes, sinergistas, substância inertes e outros componentes complementares para obtenção de um produto final útil e eficiente segundo seu propósito.

Controle Integrado de Pragas ou Gerenciamento Integrado: é um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir que vetores e as pragas ambientais possam gerar problemas significativos. Visa minimizar o uso abusivo e indiscriminado de praguicidas. É uma seleção de métodos de controle e o desenvolvimento de critérios que garantam resultados favoráveis sob o ponto de vista higiênico, ecológico e econômico.

Monitoramento: o monitoramento é uma ação de acompanhamento e avaliação da eficácia das ações tomadas a ser realizada pela empresa, conforme especificado e definido pela empresa.

EPI: definido pela legislação como Equipamento de Proteção Individual (E.P.I) todo meio ou dispositivo de uso pessoal destinado a proteger a integridade física do trabalhador durante a atividade de trabalho.


Medidas preventivas: compreendem as Boas Práticas de Fabricação/Operação e os trabalhos de educação e treinamento, visando evitar infestações.

Controle Químico: aquele que visa eliminar as pragas a partir da utilização de praguicidas (desinsetização e desratização). O controle químico, apesar da ênfase maior em ações preventivas, também está presente, mas tem papel coadjuvante, complementar às orientações de limpeza e higiene.

Medidas Corretivas: compreendem a implementação de barreiras físicas e armadilhas, sendo que tais medidas são complementadas pelo Controle Químico.

Sugestões de Melhoria / Não Conformidades: sugestões de mudança para um melhor estado ou condição do ambiente visando eliminar pontos que possam causar alojamento, alimentação e proliferação de pragas na indústria e na empresa de modo geral, impedindo a sua entrada do meio externo para o meio interno.

Representante Legal: Sócio, diretor ou proprietário da empresa e que responde perante as autoridades legalmente estabelecidas, pelos atos da empresa.


	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018 Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Pág. 5 de 33

Responsável Técnico: técnico legalmente habilitado, de nível superior, responsável pela qualidade, eficácia e segurança dos serviços prestados, sob sua supervisão, treinamento dos funcionários e aquisição de produtos desinfetantes domissanitários. A exigência de profissional de nível superior se justifica pela necessidade de amplo conhecimento para uma atuação responsável, incluindo informações referentes à toxicologia, hábitos e características dos vetores e pragas urbanas, equipamentos e métodos de aplicação, produtos composição e uso, considerando que o controle de pragas tem por finalidade evitar os danos ocasionados pelas pragas sem riscos à saúde do usuário do serviço, do operador e sem prejuízo ao meio ambiente.

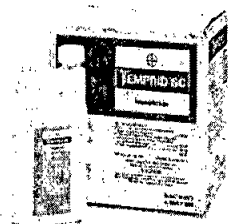
Laudo Técnico, Certificado ou Comprovante de Execução do serviço: documento que as empresas são obrigadas a fornecer ao final de cada serviço executado, assinado pelo responsável técnico onde constem no mínimo:

- Nome do cliente;
- Endereço do imóvel;
- Praga(s) alvo;
- Data de execução dos serviços;
- Prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;
- Grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- Nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- Orientações pertinentes ao serviço executado;
- Nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;
- Número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e
- Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade, bem como o antídoto a ser utilizado no caso de acidente, telefone dos Centros de Controle de Intoxicação, (CEATOX).


Responsabilidades: Cabe à administração da empresa garantir o pleno funcionamento deste Programa de controle criando condições para que seus colaboradores possam manter o mesmo em funcionamento. Cabe ao Responsável Técnico elaborar, treinar, programar, monitorar e revisar este Programa de controle.

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 6 de 13

ARMAZENAMENTOS, MANUSEIO E TRANSPORTE DE PRODUTOS DOMISSANITÁRIOS.



Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 7 de 33

Objetivos	Assegurar a proteção pessoal satisfatória durante a manipulação, armazenamento, derramamento e o transporte de produtos domissanitários.
Aplicação	Visa estabelecer procedimentos e conscientizar profissionais quanto à importância e a necessidade da segurança durante o manuseio, armazenamento e o transporte de produtos domissanitários.
Normas Para Desinsetização	A desinsetização é um método paliativo de combate aos insetos, pois essa atividade deverá ser realizada como último recurso, ou seja, quando a infestação fugir do controle das medidas preventivas.
Antes da desinsetização	<p>Se após cuidadosa avaliação do problema, ainda julgar-se necessário uma Desinsetização, as instruções abaixo devem ser seguidas para colaborar com o serviço a ser executado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • O local a ser aplicado o inseticida não poderá funcionar no período de Desinsetização; • Acondicionar os alimentos em sacos plásticos vedá-los e retirá-los do local a ser desinsetizado; • Remover ou proteger móveis, máquinas, utensílios e roupas utilizados pelos usuários, da área a ser desinsetizada. Caso a remoção não possa ser feita em hipótese alguma, estes deverão ser lavados com água e sabão antes de serem reutilizados;
Durante a desinsetização	<ul style="list-style-type: none"> • Usar máscara com filtros contravapores orgânicos; • Usar óculos ou viseira facial; • Usar botinas bi densidade; • Usar luvas nitrílicas ou Neoprene; • Usar uniforme completo (jaleco de mangas compridas, calça comprida); • Usar conjunto impermeável (jaleco com manga comprida, calça, gorro, avental e óculos, na realização de pulverização, atomização e termo nebulização); • Nunca aplicar o inseticida próximo de ventiladores que possam arrastá-lo para outro local indesejável; • Evitar ao máximo o contato com o inseticida (não permitir que outros tenham contato direto com o veneno).
Após a desinsetização	<ul style="list-style-type: none"> • Após as atividades diárias, tomar banho completo, lavando inclusive a cabeça; • Trocar de roupa, lavando as vestimentas usadas durante o serviço; • Após a desinsetização o local deverá ser mantido em ventilação por 4 horas;


ATENÇÃO: O local desinsetizado deverá ser lavado mesmo estando em condições de uso. Se estas normas forem rigorosamente obedecidas não trará riscos de intoxicação.

<p>Preparação e Transporte dos Produtos Químicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O Técnico Aplicador é Treinado e orientado para saber lidar com os equipamentos, aprendendo os pontos de combate. Antes de iniciar os trabalhos, o PCO recebe todo equipamento de trabalho e de segurança. • O funcionário, devidamente treinado, receberá o produto fechado na sala de armazenamento. Os produtos químicos e a bomba de aspersão ficam em local devidamente fechado e de acesso restrito, e a preparação segue a especificação e orientação do fabricante. • Estando no local a ser tratado e for preparar o produto o operador procura um local seguro e ventilado, obedece rigorosamente às instruções do rótulo, (diluição e dosagem) usando adequadamente os E.P.I's indicados, e ao término do preparo da mistura lava bem as mãos, braços e o rosto com água limpa e sabão. • Como precaução, ao manipular os produtos, o Técnico Aplicador usa roupas de mangas compridas, luvas, máscaras com filtro de carvão ativado e óculos. Utiliza sempre equipamentos em perfeitas condições, sem vazamentos. É orientado a de forma alguma, desentupir o equipamento com a boca. No caso de contato do produto com a pele, o operador é orientado a se lavar imediatamente com bastante água e sabão. Nunca deverá aplicar o produto nas proximidades de rios, poços de água, lagos, pastos, colméias, e próximos a produtos comestíveis e outros locais que possam prejudicar pessoas e animais. • No término do serviço, deve-se lavar bem os equipamentos, porém longe das fontes de água. • Lavar também máscaras, botas, luvas e óculos. Quando preciso, trocar o filtro de carvão ativado da máscara conforme orientação do fabricante. As roupas de uniformes devem ser lavadas separadamente das demais roupas de uso do dia-a-dia. • A dosagem do veneno segue a orientação do fabricante, e é preparada pelo Técnico Aplicador encarregado da função no local da aplicação, evitando assim derramamento de produto durante o transporte.
--	---

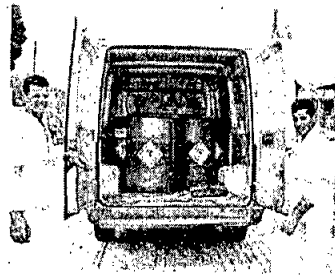
MEDIDAS DE PRIMEIROS SOCORROS

<p>Inalação</p>	<p>Em caso de inalação acidental remover a vítima para local arejado. Se necessário consultar um médico levando a embalagem e o rótulo do produto.</p>
<p>Contato com a pele</p>	<p>Remover vestes e sapatos contaminados. Lavar as partes atingidas com água corrente em abundância. Se houver irritação consulte um médico levando a embalagem e o rótulo do produto.</p>
<p>Contato com os olhos</p>	<p>Lavar com água corrente em abundância por 15 minutos, elevando as pálpebras ocasionalmente. Se houver irritação consulte um médico levando a embalagem e o rótulo do produto.</p>
<p>Ingestão</p>	<p>NÃO PROVOQUE VÔMITO. Consulte um médico levando a embalagem e o rótulo do produto.</p>

<p>Em caso de derramamento de produto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Em caso de derramamento, ou vazamento não tocar no produto derramado sem EPI. • Isole imediatamente a área de vazamento num raio de 25 a 50 metros em todas as direções. • Mantenha as pessoas afastadas. • Mantenha o vento pelas costas. • Elimine fontes de ignição, impedir fagulhas, chamas e não fumar na área de risco. • Estancar o vazamento se isso puder ser feito sem risco. <p>PEQUENOS DERRAMAMENTOS: Absorver com areia ou outro material absorvente não combustível e guardar em recipiente para posterior descarte.</p> <p>GRANDES DERRAMAMENTOS: Confinar o produto para posterior descarte.</p>
<p>Manuseio Medidas técnicas</p>	<p>Não transportar produtos com alimentos, medicamentos, rações, animais e pessoas.</p>
<p>Precauções para manuseio seguro</p>	<p>Evitar contato com pele e olhos. Não respire a névoa do pulverizador. Não coma, não beba, e não fume durante o manuseio ou aplicação do produto. Lavar o rosto e mãos após comer, beber ou fumar.</p>
<p>Orientação para manuseio seguro</p>	<p>Durante a manipulação, preparação da calda ou aplicação, usar jaleco com mangas compridas, botas, luvas de borracha e máscara facial. Em caso de contato direto com este produto, lave a parte atingida com água fria e sabão. Em caso de intoxicação, procure um médico, levando a embalagem do produto. Não aplicar sobre alimentos, utensílios de cozinha, plantas e aquários.</p>
<p>Armazenamento Medidas técnicas apropriadas</p>	<p>Mantém o produto em sua embalagem original, sempre fechado afastado de crianças em local seco e ventilado. Manter sempre isolado de alimentos, bebidas, rações ou outros materiais.</p> <p>O depósito deve ser de acesso restrito, ventilado, coberto e ter piso impermeável. E na entrada colocar uma placa de advertência com os dizeres: CUIDADO VENENO.</p> <p>O local permanecerá fechado, devendo ser isolado de alimentos, bebidas, rações ou outros materiais. E evitando o acesso de pessoas não autorizadas, principalmente crianças.</p>
<p>Transporte</p>	<p>Os veículos para transporte dos produtos saneantes Desinfestante e equipamentos são dotados de compartimento que os isolem dos ocupantes, de uso exclusivo para atividade de controle de vetores e pragas urbanas e atendendo às exigências legais para o transporte de produtos perigosos.</p> <p>O transporte dos produtos e equipamentos não pode ser feito por meio de veículos coletivos em hipótese alguma, independentemente de quantidades, distâncias ou formulações.</p>


	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018 Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Pág. 10 de 33

INUTILIZAÇÃO E DESCARTE DE EMBALAGENS VAZIAS.

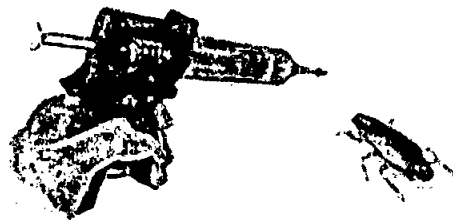


Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

Objetivos	Assegurar a proteção pessoal e ambiental satisfatória através do correto descarte de Embalagens, de Resíduos e Equipamentos provenientes desta atividade.
Aplicação	Visa estabelecer procedimentos e conscientizar profissionais quanto à importância e a necessidade da destinação correta de Embalagens, de Resíduos e Equipamentos provenientes desta atividade.
Embalagens Usadas (Triplíce lavagem)	Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a triplíce lavagem, no qual é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação é repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é furada e armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.
Destinação Final das Embalagens Usadas	As Embalagens são armazenadas em local adequado (recipiente fechado) até o recolhimento por empresa contratada, especializada para a destinação correta (Incineração). A incineração é um processo usado com o objetivo de destruir resíduos sólidos, líquidos industriais. Os resíduos são incinerados em instalações apropriadas capazes de promover a combustão controlada, de modo a assegurar a completa transformação do material e dos resíduos em cinzas inertes e em gases de natureza conhecida e ambientalmente aceitáveis.

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 12 de 33

CONTROLE E MONITORAMENTO DE BARATAS



Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

Objetivos	Diminuir a incidência de baratas, a níveis aceitáveis de convivência, de modo a não causar prejuízos econômicos ou a saúde do homem.
Aplicação	Este procedimento aplica-se para todas as espécies de baratas, sendo as espécies Periplaneta americana e Blattella germânica mais encontradas em estabelecimentos do segmento alimentício (restaurantes, lanchonetes, supermercados, etc.)
Procedimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1- O ambiente a ser tratado é cuidadosamente analisado, identificando a espécie a ser combatido, nível de infestação e métodos a ser aplicado; 2- Proceder conforme Ordem de Serviço ou o qual o profissional Controlador de Pragas (Técnico Aplicador) julgarem necessário, evitando dessa forma uma eventual aplicação de produtos não apropriado para a espécie e ambientes na execução dos serviços. (Evacuar do ambiente todas as pessoas e animais, evitando assim intoxicação); 3- Tratando-se dos produtos de formulação em Gel (método manual com seringa) a aplicação deverá ser realizada em todos os locais do ambiente, prioritariamente nos cantos, frestas, locais escuros e úmidos que sirvam de possíveis abrigos para as baratas; 4- Tratando-se de pulverização, utilizar bomba manual, pulverizar cantos, rodapés, paredes e ralos. Não pulverizar alimentos expostos ou utensílios e equipamentos utilizados na produção de alimentos; 5- Tratando-se de polvilhamento, utilizar polvilhadeira manual para ralos, rede de esgoto e caixas de gordura; 6- Tratando-se de atomização, utilizar atomizador elétrico ou costal para atomizar todo o ambiente. Este procedimento pode ser utilizado nas áreas internas e externas; 7- Tratando-se de termo nebulização, utilizar termo nebulizadores para rede de esgoto e áreas externas. Ressaltando que não pode haver termo nebulização nas áreas internas dos estabelecimentos onde há manipulação ou produção de alimentos; 8- O Técnico Aplicador responsável pela execução é treinado e orientado a executar o trabalho e para repassar as informações ao cliente sobre todo procedimento de lavagem do local e cuidados a serem tomados para evitar intoxicação; 9- As ações realizadas são relatadas no Relatório de Serviços, e disponibilizadas cópia deste ao cliente, bem como cópia das licenças sanitária e ambiental e o Comprovante de execução de Serviço (Laudo Técnico).




BIOLOGIA DAS BARATAS (*Blattella germânica*)

É uma espécie de barata. Um inseto da ordem Dictyoptera, da família Blattellidae, doméstico e cosmopolita. A espécie possui pequeno tamanho, coloração castanho claro, com duas faixas longitudinais escuras no pronoto. Também são conhecidas pelos nomes de barata-alemã, barata-loira, barata-francesa, baratinha-francesa paulistinha e francesinha.

Ordem: Dictyoptera / Família: Blattellidae / Espécie: *Blattella germânica*

Habitat	Ambientes quentes e úmidos, comum em cozinhas e restaurantes.
Numero de ootecas por fêmea	4 a 8
Periodo de incubação por ooteca	Aproximadamente 17 dias
Numero de ovos por ootecas	Aproximadamente 36
Periodo de desenvolvimento das ninfas	Machos Aproximadamente 40 dias Fêmeas Aproximadamente 41 dias
Periodo médio de vida dos adultos	Machos 128 dias

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 14 de 33

	Fêmeas 151 dias
Comprimento dos adultos	Aproximadamente 10 a 15 mm
Distribuição	Em escala mundial

CONTROLE

Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none"> • Power G gel • Atratol gel • Coll prime Gel • Tsunami SC 200 • Kellbyol 2P • Demand 2,5 CS • Aerotek • Potente 400 PM 	<ul style="list-style-type: none"> • Neonicotinóide • Oxadiazina • Fenilpirazol • Piretrinas e Piretróide 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicador Seringa (pronto uso) • Atomizador • Pulverizador • Polvilhadeira
EPI's utilizados	Embalagens usadas	
<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme Completo • Conjunto impermeável • Luvas Nitrílicas • Botas Bi densidade • Máscara • Óculos de proteção • Protetor Auricular 	<p>Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a triplice lavagem, onde é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação é repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>	



BIOLOGIA DAS BARATAS (*Periplaneta americana*)

(Barata americana, vermelha ou voadora, barata de esgoto) é a maior de todas as espécies, chegando a ter 3,8cm de comprimento e de cor castanho escuro, com bordas amarelo no bordo superior do pronoto. Podem viver acima de 15 meses e voar a curtas distancias. preferem locais quentes e úmidos, como rede de esgoto, ralos, banheiros, caixa de gordura, cestos de roupas e cantos de porão, ou em qualquer lugar onde a comida seja preparada e estocada. Suas preferências alimentares são: matéria orgânica em decomposição, papéis, amido, doces e roupas

Ordem: Dictyoptera/ Família: Blattidae / Espécie: *Periplaneta americana*

Habitat	Ambientes quentes e úmidos, comum em ralos, banheiros e caixas de esgoto.
Número de ootecas por fêmea	10 a 15 ootecas/ano
Número de ovos por ootecas	Aproximadamente 28
Periodo de desenvolvimento das ninfas	De 9 a 13 meses.
Periodo médio de vida dos adultos	Pode chegar a 3 anos.
Comprimento dos adultos	Aproximadamente 30 a 45 mm
Distribuição	Em escala mundial



DEDETIZADORA
FORTPRAGAS

ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

Elaborado: 10/02/2018


Revisão: 00001

Data: 20/07/2021

Pág. 15 de 33

CONTROLE

Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none">• Power G gel• Atratol gel• Colt Prime gel• Thornado PÔ• Kellbyol 2P• Aerotek• DDMAX 1000 CE• Potente 400 PM	<ul style="list-style-type: none">• Neonicotinóide• Oxadiazina• FenilPirazol• Piretrinas e Piretróide• Organofosforado	<ul style="list-style-type: none">• Seringa (pronto uso)• Atomizador• Pulverizador• Polvilhadeira• Termonebulizador
EPI's	Embalagens usadas	
<ul style="list-style-type: none">• Uniforme Completo• Conjunto impermeável• Luvas Nitrílicas• Botas Bi densidade• Máscara• Óculos de proteção• Protetor Auricular	<p>Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a tríplex lavagem, onde é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação é repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>	
Anexos Comuns ao POP	<ul style="list-style-type: none">• Guia de Aplicação• Comprovante de Execução de Serviços – Laudo Técnico	

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÔNIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 16 de 33

CONTROLE E MONITORAMENTO DE FORMIGAS



Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

Objetivos	Controlar a incidência de formigas doméstica (doceiras) ou de jardins (cortadeiras).
Aplicação	Este procedimento aplica-se no combate de formigas, principalmente em área alimentícias, residenciais e hospitalares, sendo estas um dos fatores que mais contribuem para proliferação de infecção hospitalar.
Procedimentos	<ol style="list-style-type: none">1. O Técnico Aplicador analisa o ambiente a ser tratado, identificando a espécie a ser combatida, as causas e o nível de infestação e métodos a ser aplicado;2. Proceder conforme Ordem de serviço ou o qual o profissional Controlador de Pragas julgar necessário, evitando dessa forma uma eventual aplicação de produtos não apropriado para a espécie e o ambiente.3. Tratando-se dos produtos de formulação em Gel (método manual com seringa) a aplicação deverá ser realizada em todos os locais com focos de infestação, em caso de formigas doceiras;4. Tratando-se de formiga cortadeira usar o polvilhamento, diretamente nos olheiros (formigueiro) ou aplicar iscas granuladas para que estas levem para o interior da colônia, e ou se tratando de grades áreas abertas em zonas urbanas ou rurais usar o termo nebulizador (fumacê) diretamente no formigueiro;5. As ações realizadas são relatadas no Relatório de Serviços, e disponibilizadas cópia deste ao cliente, bem como cópia das licenças sanitária e ambiental e o Comprovante de execução de Serviço (Laudo Técnico).

BIOLOGIA DAS FORMIGAS

As formigas vivem em colônias e é dividida em castas, a casta das formigas rainhas, das formigas machos e das formigas fêmeas estéreis. Estas irão se diferenciar pelo tipo de alimento que lhes é fornecido durante toda a fase larval. Tal condição vai acabar por caracterizar as diferenças morfológicas de cada casta. Cada uma delas dura em torno de 15 anos, iniciando no momento em que uma formiga rainha cruza com um macho de casta diferente da sua e reproduz formigas obreiras e, terminando no momento em que a formiga rainha não consegue mais reproduzir.

As formigas são divididas em três tipos:

- Formigas rainhas: possuem asas e podem reproduzir fêmeas. Vivem aproximadamente de quinze a vinte anos.
- Formigas machos: possuem asas e vivem apenas algumas semanas com o único intuito de reproduzir
- Formigas fêmeas estéreis: são as formigas operárias ou obreiras, reproduzem machos sem a necessidade de serem fertilizadas. Vivem aproximadamente um ano.

Ordem: Himenóptera / Família: Formicidae



Formigas domésticas

O controle de formigas domésticas é feito através do uso de inseticidas. Neste tipo de controle, o ninho deve ser localizado e furos devem ser feitos na parede ou estrutura de madeira acima e abaixo deste. O inseticida é então aplicado. Quando os ninhos estão localizados dentro de conduites de eletricidade, inseticidas formulados em pó secos podem ser utilizados.

A utilização de inseticidas em spray para o controle de formigas não é eficaz, pois fragmenta as colônias. A forma mais eficaz de se controlar uma infestação por formigas domésticas é a utilização de iscas tóxicas. As iscas utilizadas são atrativas para um grande número de espécies, não age por contato, possui ação lenta e tem baixa toxicidade a mamíferos.

Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none"> • Formieco gel • Formifin gel • Formihouse gel • Lambda 10 PM • Kellbyol PÓ • Potente 400 PM • Demand 2,5 CS 	<ul style="list-style-type: none"> • Neonicotinóide • FenilPirazol • Piretrinas e Piretróide 	<ul style="list-style-type: none"> • Seringa (pronto uso) • Pulverizador • Polvilhadeira
EPI's	Embalagens usadas	
<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme Completo • Conjunto impermeável • Luvas Nitrílicas • Botas Bidensidade • Máscara • Óculos de proteção 	<p>Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a tríplice lavagem, onde é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação é repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>	



Formigas cortadeiras

O controle de formigas cortadeiras é feito de duas maneiras principais, **Controle Mecânico**: este tipo de controle somente é viável quando o formigueiro ainda é jovem. Consiste na retirada do ninho escavando-se o local até encontrar a(s) panela(s) de fungo juntamente com a rainha. É um controle efetivo principalmente quando a área infestada é pequena.

Controle Químico: o controle químico pode ser efetuado por meio de iscas granuladas, pós secos, líquidos termo nebulizáveis ou gases liquefeitos.


Pós seco: os formicidas formulados em pós secos são aplicados diretamente dentro do formigueiro por meio de polvilhadeira (bombas insufladoras de pó).

A aplicação tem mais sucesso quando feita em terrenos secos. Terrenos úmidos dificultam a penetração do pó. Em ninhos muito antigos, cujas panelas geralmente são muito profundas a eficiência desta formulação é limitada.

Líquidos Termo nebulizáveis: consiste na introdução de inseticida líquido diretamente nos olheiros do formigueiro por meio de aparelhos que produzem fumaça tóxica. O inseticida utilizado deve ter ação rápida e agir por contato. Este método é encarecido devido a aparelhagem e mão-de-obra especializada.


Gases liquefeitos: são gases comprimidos em embalagens apropriadas que serão liberados diretamente no interior de olheiros por meio de mangueiras adaptadas a uma válvula de saída.

Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none"> • Formifire • Cavaleiro SC • Lambda 10 PM • Lambda 5 CE • Kellbyol PÓ • Potente 400 PM 	<ul style="list-style-type: none"> • FenilPirazol • Piretrinas e Piretróide 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulverizador • Polvilhadeira • Termonebulizador

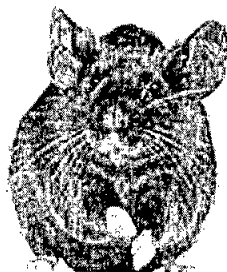
	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018 Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Pág. 19 de 33

EPI's	Embalagens usadas
<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme Completo • Conjunto impermeável • Luvas Nitrílicas • Bolas Bidensidade • Máscara • Óculos de proteção • Protetor Auricular 	<p>Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a triplice lavagem, onde é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação é repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>


Anexos Comuns ao POP	<ul style="list-style-type: none"> • Guia de Aplicação • Comprovante de Execução de Serviços – Laudo Técnico
----------------------	--

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 20 de 33

CONTROLE E MONITORAMENTO DE ROEDORES (RATOS)



Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado, 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 21 de 33

Objetivos	Diminuir a incidência de ratos e conseqüentemente a contaminação de alimentos e a transmissão de doenças oriundas de micro-organismos, como vírus e bactérias, presentes em seus habitat, urina e fezes de modo a não causar prejuízos ao homem.
Aplicação	Este procedimento aplica-se para todas as espécies mais comuns de roedores mais encontradas em estabelecimentos do segmento alimentício (restaurantes, lanchonetes, supermercados, etc.) que são os Camundongos (<i>Mus musculus</i>), Ratazanas (<i>Rattus norvegicus</i>) e o rato preto (<i>Rattus rattus</i>).
Procedimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisar o ambiente a ser tratado, identificando a espécie a ser combatido, nível de infestação pontos de acessos, abrigo, fonte de água, alimento e qual o métodos a ser aplicado; 2. Proceder conforme Ordem de serviço ou o qual o profissional Controlador de Pragas julgarem necessário, evitando dessa forma uma eventualidade de aplicação de produtos não apropriado para a espécie e ambiente de execução de serviços; 3. Após análise, instalar as armadilhas, visando o mais adequado ao ambiente, porta iscas devidamente identificada com placas contendo aviso de produto perigoso (veneno) nas áreas externas formando um anel sanitário, havendo necessidade serão instaladas armadilhas colas ou gaiolas nas áreas internas onde houver armazenamento ou manipulação de produtos alimentícios devidamente sinalizados com placas indicando produto não tóxico; 4. Mapear todo o ambiente identificando a localização dos pontos de controles instalados no ambiente e disponibilizar cópia ao cliente para futuras inspeções ou fiscalizações. 5. O Técnico Aplicador responsável pela execução é treinado e orientado para repassar as informações ao cliente sobre todo procedimento e cuidados a serem tomados para evitar intoxicação; 6. As ações realizadas são relatadas no Relatório de Serviços, e disponibilizadas cópia deste ao cliente, bem como cópia das licenças sanitária e ambiental e o Comprovante de execução de Serviço (Laudo Técnico).

BIOLOGIA E HÁBITOS DOS RATOS E CAMUNDONGOS

Animais da ordem Rodentia, da família Muridae. Essa família, é um setor da classe dos mamíferos, que abrange os ratos, camundongos e ratazanas. São animais que possuem uma característica própria desse grupo: dentes incisivos. Além disso, podem ser caracterizados de acordo com alguns aspectos externos, como a coloração e o tipo da pelagem.

Para compensar a má visão, os ratos possuem excelente olfato, audição e tato. Sua audição atinge uma frequência superior a 20.000 Hz (ultrassom), inaudível aos ouvidos humanos e o tato é um ótimo sensor, localizado nos seus longos bigodes e em pelos maiores que outros distribuídos em toda a extensão do corpo, que possibilita ao rato se orientar em lugares escuros. Além disso, os ratos são dotados de habilidades físicas extraordinárias.

As espécies mais comuns e de importância em meio urbano são:



Camundongos
Ordem: Rodentia
Nome científico: *Mus musculus*
Nome vulgar: Camundongo

Habitat	É intradomiciliar fazendo seus ninhos em motores de freezers, maquinas de lavar, armários, fogões e etc.
Gestação	18 a 21 dias, com 3 a 8 filhotes/ninhada e de 5 a 6 ninhada/ano.
Hábitos	Noturnos, e escondem e escalam com facilidade.
Raio de ação	Em torno de 3 a 5 metros do abrigo

Comprimento dos adultos	Aproximadamente 9 cm
Hábitos alimentares	São onívoros, isto é, comem de tudo mas preferem grãos e cereais



Ratazanas

Ordem: Rodentia

Nome científico: *Rattus norvegicus*

Nome vulgar: Ratazana, gabiru ou rato de esgoto.

Habitat	Vivem em galerias de esgoto e águas pluviais, tocas no solo e locais com entulhos.
Gestação	22 a 24 dias, com 7 a 12 filhotes/ninhada e de 8 a 12 ninhada/ano.
Hábitos	Noturnos, não são bons em escalar mas nadam muito bem.
Raio de ação	Em torno de 50 metros do abrigo
Tamanho dos adultos	Aproximadamente 22 cm e podendo chegar a 600g
Hábitos alimentares	São onívoros, isto é, comem de tudo mas preferem grãos armazenados



Ratos de telhado (rato preto)

Ordem: Rodentia

Nome científico: *Rattus rattus*

Nome vulgar: Rato preto, rato de telhado, rato de navio, etc.

Habitat	Ninhos acima do solo, nos sótãos, forros sacarias, porões e telhado.
Gestação	20 a 22 dias, com 7 a 12 filhotes/ninhada e de 4 a 8 ninhada/ano.
Hábitos	Noturnos, e escalam com extrema facilidade.
Raio de ação	Em torno de 60 metros do abrigo
Tamanho dos adultos	Aproximadamente 20 cm e podendo chegar de 100 a 300g
Hábitos alimentares	São onívoros, isto é, comem de tudo mas preferem legumes, frutas, cereais e insetos.

Há duas formas de se controlar roedores, por meio de medidas denominadas de antirratização e desratização:

Antirratização: São as medidas que corrigem o meio ambiente, tornando-o impróprio à instalação e proliferação de roedores, isto é, são as medidas preventivas que evitam que o roedor adentre e se instale num determinado local e aí comece a se reproduzir.


Desratização: é o controle de roedores através do uso de produtos químicos ou raticidas. Raticidas são tóxicos a pessoas e animais e para realizar o controle de roedores há necessidade de se conhecer a biologia, hábitos e comportamentos destes animais. Um controle realizado de forma errônea ou insuficiente pode não matar os roedores e expor pessoas e animais a risco de ingestão de raticidas. Portanto, este tipo de controle só deverá ser realizado por técnicos treinados e equipados para realizar esta atividade.

Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none"> • Ratol GS • Ratol Pó • Ratol Bloco • For-rat Bloco • For-rat Grãos • Racumim Pó • For-rat Pó • Rodilon Bloco • Colly Rato 	<ul style="list-style-type: none"> • Brodifacoum; • Bromadiolone; • Cumatetralil; 	<ul style="list-style-type: none"> • Porta Iscas – PPI • Porta Colas – PPC • Ratoeiras • Gaiolas
EPI's	Embalagens usadas	
<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme Completo • Luvas Nitrílicas • Botas Bi densidade • Máscara • Óculos de proteção • Protetor Auricular 	<p>Devido à formulação de estes produtos serem sólidos (Pó, grão de cereais ou blocos parafinados) suas embalagens não apresentam solubilidade em água, portanto não passam por processo de lavagem, estas retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>	
Anexos Comuns ao POP	<ul style="list-style-type: none"> • Guia de Aplicação • Comprovante de Execução de Serviços – Laudo Técnico 	

CONTROLE E MONITORAMENTO DE MOSCAS



Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 25 de 33

Objetivos	Diminuir a incidência de moscas a um nível aceitável pela legislação vigente, encontradas no interior de estabelecimentos do segmento alimentício (laticínios, padarias e açougues).
Aplicação	Este procedimento aplica-se para todas as espécies de moscas encontradas em estabelecimentos do segmento alimentício.
Procedimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisar o ambiente a ser tratado, identificando a espécie a ser combatido, nível de infestação e métodos a ser aplicado; 2. Proceder conforme Ordem de ou o qual o profissional Controlador de Pragas julgarém necessário, evitando dessa forma uma eventualidade de aplicação de produtos não apropriado para a espécie e ambiente de execução de serviços. 3. Tratando-se de combate mecânico, instalar nas áreas de acesso armadilhas luminosas adesivas no qual possui um recipiente onde é colocado um refil de cola que prende os insetos ao serem atraídos pela luz U.V.A da armadilha; 4. Tratando-se de controle químico será realizada a pulverização ou atomização, utilizando pulverizador manual ou atomizador elétrico ou costal para atomizar todo o ambiente, evacuando todo o local e protegendo alimentos e utensílios utilizados na manipulação ou fabricação destes. Este procedimento deve ser utilizado nas áreas de acesso e áreas externas; 5. Tratando-se de grandes áreas abertas em zonas urbanas ou rurais usar armadilhas ecológicas com atrativos para as moscas no entorno nas áreas externas. 6. O Técnico Aplicador responsável pela execução é treinado e orientado para repassar as informações ao cliente sobre todo procedimento de lavagem do local e cuidados a serem tomados para evitar intoxicação; 7. As ações realizadas são relatadas no Relatório de Serviços, e disponibilizadas cópia deste ao cliente, bem como cópia das licenças sanitária e ambiental e o Comprovante de execução de Serviço (Laudo Técnico).


BIOLOGIA DAS MOSCAS



Apesar de algumas espécies serem nocivas, muitas são úteis na polinização de flores, decomposição da matéria orgânica, fonte de alimento para peixes, anfíbios, répteis, pássaros, etc. Além de que as espécies de *Drosophila* são utilizadas como animais experimentais principalmente para estudos genéticos, podendo trazer benefícios ao homem. Outras espécies são utilizadas como agentes de controle biológico de plantas daninhas bem como de insetos pragas.

A mosca dos estábulos (*Stomoxys calcitrans*) pode ser facilmente distinta da mosca comum, por possuir um aparelho bucal longo, como uma agulha apontada para frente, pois é uma mosca que perfura a pele dos hospedeiros para sugar sangue. Pode picar seres humanos e, eventualmente, sua picada pode ser muito dolorosa.

Há vários outros tipos de moscas menos frequentes nas residências, mas não nas cidades. Há aquelas que se alimentam de cadáveres onde também pões seus ovos (família Sarcophagidae); outras de cores metálicas (família Calliphoridae) que vivem no lixo, e preferem carne e seus derivados; ainda existem as drosófilas (moscas das frutas) e também os Tabanídeos (moscas das cachoeiras, dos cavalos ou mutucas) que picam dolorosamente.

As espécies mais importantes consideradas "pragas" são:

<p><i>Musca Domestica</i></p> 	<p>É considerada uma praga urbana e é a mais importante, tendo em vista que pode transmitir organismos patogênicos (vírus, bactérias, protozoários, helmintos) que podem causar doenças no homem e em animais domésticos.</p>
---	---

<i>Cochliomyiahominivorax</i> 	É tanto uma praga rural quanto urbana e causa miíase obrigatória. Moscas que causam miíase obrigatória são aquelas que precisam se desenvolver sobre ou dentro de vertebrados vivos.
<i>Dermatobia hominis</i> 	Causa miíase obrigatória, porém é uma praga rural, pois não possui hábitos urbanos.

O ciclo de vida

O ciclo de vida da mosca espelha o da maioria dos insetos: um ciclo básico que começa com um ovo que depois se desenvolve por uma fase larva, uma fase pupa e por fim no animal adulto. Em um verão quente - condição ideal para as moscas -, o ciclo de ovo fertilizado a adulto requer apenas de sete a 10 dias. Uma nova mosca adulta tem no máximo três meses para se reproduzir antes de morrer. Com tantos predadores, a vida média de uma mosca é ainda menor: 21 dias e cada fêmea pode colocar até 900 ovos durante sua breve vida.


CONTROLE

Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none"> Isca atrativa IANI Poderoso GR Demand 2,5 CS DDVP 1000 CE Refil com cola 	<ul style="list-style-type: none"> Neonicotinóide Isca Biológica Organofosforado Piretrinas e Piretróide Resina Sintética 	<ul style="list-style-type: none"> Atomizador Pulverizador Armadilhas Luminosas (Cola adesiva) Armadilhas Ecológicas (Globo)
EPI's	Embalagens usadas	
<ul style="list-style-type: none"> Uniforme Completo Luvas Nitrílicas Botas Bi densidade Máscara Óculos de proteção Protetor Auricular 	<p>Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a triplice lavagem, onde é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação é repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>	
Anexos Comuns ao POP	<ul style="list-style-type: none"> Guia de Aplicação Comprovante de Execução de Serviços – Laudo Técnico 	

CONTROLE E MONITORAMENTO DE ARACNIDEOS



Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 28 de 33

Objetivos	Diminuir a incidência de aranhas, escorpiões e carrapatos comuns em nossa região com o objetivo reduzir a população destes a níveis aceitáveis de convivência, de modo a não causar prejuízos ao homem.
Aplicação	Este procedimento aplica-se para todas as espécies de escorpião, aranhas, carrapatos e ácaro encontrados em residências, hotéis, apartamentos, hospitais e outros.
Procedimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisar o ambiente a ser tratado, identificando a espécie a ser combatido, o nível de infestação e métodos a ser aplicado; 2. Proceder conforme Ordem de Serviço ou o qual o profissional Controlador de Pragas julgarem necessário, evitando dessa forma uma eventualidade de aplicação de produtos não apropriado para a espécie e ambiente de execução de serviços. (Evacuar do ambiente todas as pessoas e animais, evitando intoxicação); 3. Em caso de aplicação de produto pó seco, utilizar polvilhadeira manual para aplicação em tomadas, frestas, condutas e outros. 4. Tratando-se de pulverização ou atomização, utilizar bomba manual, ou atomizador costal no tratamento aplicando o produto nos cantos, rodapés, paredes, ralos e caixas de esgoto. Tratando-se de termo nebulização, utilizar Termo nebulizador para rede de esgoto e áreas externas. Ressaltando que não pode haver termo nebulização nas áreas internas; 5. O PCO responsável pela execução é treinado e orientado para repassar as informações ao cliente sobre todo procedimento de lavagem do local e cuidados a serem tomados para evitar intoxicação; 6. As ações realizadas são relatadas no Relatório de Serviços, e disponibilizadas cópia deste ao cliente, bem como cópia das licenças sanitária e ambiental e o Comprovante de execução de Serviço (Laudo Técnico).

BIOLOGIA DOS ARACNÍDEOS

Os aracnídeos são animais terrestres amplamente distribuídos. A palavra "aracnídeos" vem do grego arachne (= aranha).

A classe está dividida em 10 ordens sendo cinco mais conhecidas: Scorpiones (escorpiões), Pseudoscorpiones (pseudo-escorpiões), Araneae ou Araneida (aranhas), Opiliones (opiliões) e Acarina ou Acari (segundo alguns autores este grupo inclui sete ordens de ácaros e carrapatos).

Scorpiones – corpo alongado, com os segmentos anteriores mais longos que os posteriores, cuja extremidade termina em um aguilhão curvo para inoculação de veneno.

Araneida – prosoma separado nitidamente do opistossoma por uma constrição. Acari – corpo fundido, achatado dorsoventralmente; incluem os carrapatos, ácaros da sarna e micuins.

É a segunda maior classe de artrópodes. Existem espécies terrestres e aquáticas. Entre tantas espécies algumas são consideradas pragas podendo causar danos econômicos ou a saúde como por exemplos as aranhas, escorpiões, carrapatos e ácaros. O corpo da maioria dos aracnídeos encontra-se dividido em cefalotórax e abdome. No entanto, em algumas ordens ou espécies há a divisão ou fusão dessas partes.




ARANHAS

As aranhas compõem a ordem mais numerosa dos aracnídeos, sendo consideradas válidas cerca de 35.000 espécies em todo o mundo, embora, segundo alguns autores, este número possa chegar a 100.000.

Habitam praticamente todas as regiões do planeta, incluindo uma espécie aquática. Muitas espécies vivem próximas, e até mesmo dentro de habitações humanas, favorecendo a ocorrência de acidentes.

O veneno, produzido por duas glândulas situadas na região das quelíceras, pode ser utilizado na captura de presas e como defesa. Poucas espécies podem causar acidentes com envenenamento humano importante.

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 29 de 33

No mundo, são conhecidas 35.000 espécies de aranhas, distribuídas em mais de 100 famílias, porém, somente cerca de 20 a 30 espécies são consideradas perigosas para o homem. No Brasil, as espécies mais representativas pertencem aos gêneros Phoneutria, Loxosceles e Latrodectus.

São carnívoros, alimentando-se de insetos e pequenos invertebrados. Algumas espécies de caranguejeiras da Amazônia são capazes de caçar roedores e pequenos pássaros. Vivem no meio terrestre, desde as Ilhas próximas à região Ártica até os limites sulinos dos continentes, em teias geométricas ou irregulares, em buracos, cupinzeiros, sob troncos caídos, cascas de árvores, bem como dentro das moradias e suas proximidades.

Espécies perigosas

No Brasil, as espécies de aranhas que costumam causar acidentem com envenenamento humano pertencem aos gêneros Phoneutria, Loxosceles e Latrodectus.



ESCORPIÃO

Atualmente são conhecidas cerca de 1.400 espécies de escorpiões distribuídas pelo mundo com exceção da Antártida. Estes aracnídeos não são exclusivos das regiões de clima tropical e subtropical podendo ser encontrados nos Alpes suíços, planícies canadenses, floresta amazônica, Europa, Ásia, Oceania e demais regiões. No Brasil as espécies mais importantes em Saúde Pública pertencem ao gênero Tityus, destacando-se as espécies *Tityus serrulatus* (escorpião amarelo) e *Tityus bahiensis* (escorpião preto).

Os escorpiões são animais terrestres, de atividade noturna, ocultando-se durante o dia em locais sombreados e úmidos (sob troncos de árvores, pedras, cupinzeiros, tijolos, cascas de árvores velhas, construções, frestas de muros, dormentes de estradas de ferro, lajes de túmulos, entre outros) e não são animais agressivos.

Existem poucas espécies que se adaptaram à vida junto às habitações humanas e, ocasionalmente dirigem-se às casas à procura de abrigo, em velhas construções, principalmente onde há material de construção estocado, podendo ser encontrados dentro de sapatos e gavetas.

Todos os escorpiões são carnívoros, capturam e matam animais dos quais se alimentam, entre eles podemos citar: baratas, grilos, cupins, aranhas e outros.



CARRAPATOS


Carrapatos são parasitas externos, artrópodes, pertencentes à Ordem Acarina, que se alimentam do sangue do hospedeiro.

Dependendo da fase do ciclo de vida em que se encontram, eles podem viver tanto na superfície da pele do cão como no ambiente. Eles parasitam geralmente animais domésticos, silvestres e, inclusive, o homem.

O carrapato pode estar no solo em locais com vegetação, mas também em muros e etc., à espera de um hospedeiro. Quando percebe a passagem de um hospedeiro, dirige-se para ele, "passeando" pelo seu corpo até encontrar um local seguro, como o pescoço ou a cabeça, onde o cão não o possa arrancar. Logo após, o carrapato introduz o seu aparelho sugador na pele e, durante horas, alimenta-se do sangue do hospedeiro. Após a alimentação de sangue, desprende-se voluntariamente e cai no solo para continuar o seu ciclo.

Existem vários mecanismos através dos quais o carrapato pode provocar doença ou lesão no hospedeiro como lesões pela ação das suas peças bucais na pele; efeitos tóxicos, pois a saliva do carrapato contém neurotoxinas que podem causar paralisia. A ingestão de grandes quantidades de sangue pode levar à anemia e a um estado de fraqueza. O carrapato também transmite outras doenças causadas por protozoários, bactérias e vírus.


A época mais favorável para o aumento das infestações por carrapatos pode estender-se desde a Primavera até o Outono, pois os carrapatos precisam de condições específicas para o seu correto

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 30 de 33

desenvolvimento, principalmente de temperatura, umidade e horas de intensidade de luz. À medida que aumentam as horas de luz e a temperatura, a atividade dos carrapatos aumenta.

CONTROLE


Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none"> • Demand 2,5 CS • Tsunami SC 200 • Cavaleiro • Bifentol 200 SC • Lambda 10 PM • TWO-L 	<ul style="list-style-type: none"> • Piretrinas e Piretróide • Organofosforado + Piretróide • FenilPirazol 	<ul style="list-style-type: none"> • Polvilhadeira • Pulverizador Manual • Atomizador Costal
EPI's	Embalagens usadas	
<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme Completo • Luvas Nitrílicas • Botas Bi densidade • Máscara • Óculos de proteção • Protetor Auricular 	<p>Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a triplice lavagem, onde é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação e repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>	
Anexos Comuns ao POP	<ul style="list-style-type: none"> • Guia de Aplicação • Comprovante de Execução de Serviços – Laudo Técnico 	

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018 Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Pág. 31 de 33

CONTROLE E MONITORAMENTO DE CUPINS



Elaborado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Revisado	<i>Iron Rosa Lino Junior</i>	Biólogo CRBio - 098676/04-D
Aprovado	<i>Antônio Rocha Lima Junior</i>	Representante Legal

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 32 de 33

Objetivos	Controlar as diversas espécies de cupins, pragas que causam uma série de prejuízos irreparáveis como objetivo diminuir a população a níveis aceitáveis de convivência, de modo a não causar prejuízos ao homem.
Aplicação	Este procedimento aplica-se para todas as espécies de cupins, encontrados em residências, hotéis, apartamentos, hospitais e outros.
Procedimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisar o ambiente a ser tratado, identificando a espécie a ser combatido, o nível de infestação e métodos a ser aplicado; 2. Proceder conforme Ordem de Serviço ou o qual o profissional Controlador de Pragas (PCO) julgarem necessário, evitando dessa forma uma eventualidade de aplicação de produtos não apropriado para a espécie e ambiente de execução de serviços. (Evacuar do ambiente todas as pessoas e animais, evitando intoxicação); 3. Tratando-se de pulverização, utilizar bomba manual com bico agulha, no tratamento de cupim de madeira seca, pulverizar cantos, rodapés, paredes e. Não pulverizar alimentos expostos ou utensílios e equipamentos utilizados na produção de alimentos; 4. Tratando-se de polvilhamento para controle de cupim de solo, utilizar a mini polvilhadeira para frestas e orifícios que apresentarem focos. 5. O Técnico Aplicador responsável pela execução é treinado e orientado para repassar as informações ao cliente sobre todo procedimento de lavagem do local e cuidados a serem tomados para evitar intoxicação; 6. As ações realizadas são relatadas no Relatório de Serviços, e disponibilizadas cópia deste ao cliente, bem como cópia das licenças sanitária e ambiental e o Comprovante de execução de Serviço (Laudo Técnico).

BIOLOGIA DOS CUPINS

Algumas espécies de cupins causam inúmeros problemas às edificações dos grandes centros urbanos, especialmente em componentes de madeira. Por se tratar de insetos sociais que vivem em colônias altamente organizadas o seu controle é difícil e exige amplo conhecimento sobre a biologia e comportamento das espécies consideradas pragas urbanas. A infestação de cupins nas edificações ocorre por vários fatores, entre eles:


- Uso incorreto da madeira;
- Não retirada de sobras de madeira utilizadas como formas para concretagem;
- Existência de espaços favoráveis a instalação de cupins nas construções;
- Instalação de madeiras previamente infestadas;
- Não realização de tratamentos preventivos.

As principais espécies praga urbana encontram-se reunidas no grupo dos cupins subterrâneos e cupins e madeira seca.

Cupim de solo

Neste grupo encontram-se espécies com os mais variados hábitos, são chamados de **cupim de solo**. E são cupins cujo ninho é inteiramente subterrâneo, cupins que constroem ninhos que afloram na superfície do solo (epigeos) e outros que fazem seus ninhos acima da superfície do solo, geralmente em árvores (arbóreos). Muitas das espécies reunidas neste grupo são abundantes nos ambientes de matas tropicais, nos cerrados e caatingas. No litoral paulista é comum, às vezes, verificar a ocorrência de mais de uma espécie de cupim de solo em uma mesma edificação.

A presença destes cupins nas edificações localizadas fora dos centros urbanos pode estar relacionada com a invasão do homem nos habitats naturais do cupim de solo. Na construção de casas e edifícios são utilizadas madeiras, sob diversas formas, e quase sempre de baixa resistência, disponibilizando novas fontes de alimento ao cupim de solo que passa a explorar o interior das residências e sendo nesse caso necessário o controle de cupim de solo.

	ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156	Elaborado: 10/02/2018
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 00001 Data: 20/07/2021
		Pág. 33 de 33

Na maioria das vezes as infestações por cupim de solo são aparentes, denunciadas pela construção de túneis de terra nas paredes, tetos, pisos, vigamentos de madeira de varandas, beirais, telhados e até mesmo em frestas e rachaduras das edificações o que facilita a verificação para o controle de cupim de solo. Esses túneis de terra construídos pelo cupim de solo servem para fazer a conexão entre a fonte de alimento e o ninho e são construídos com as próprias fezes, terra ou outro material atacado no trajeto que não faça parte da dieta do cupim de solo, necessitando de uma intervenção de controle de cupim de solo.

Cupins de madeira seca

Ao contrário dos cupins subterrâneos, a colônia dos cupins de madeira seca está inteiramente contida em uma peça de madeira e sem qualquer contato com o solo ou fontes de umidade. São colônias bem menos populosas e, portanto o desgaste provocado por esses cupins é relativamente limitado e lento. Apesar dessas características, esses insetos são responsáveis por grandes danos e podem atingir também outros materiais celulósicos que estejam em contato com a madeira onde a colônia encontra-se instalada. O principal indício da presença desse grupo de cupins são as suas fezes: pequenos grãos de forma ovalada que são lançados para fora da madeira atacada quando esses insetos realizam a limpeza das suas galerias.

Brocas de madeira

Brocas de madeiras são besouros, muitos deles de pequeno tamanho, cujos danos e especialmente os resíduos lançados para fora da madeira, são geralmente confundidos com aqueles causados pelos cupins de madeira seca. As brocas são insetos totalmente distintos dos cupins. Não são insetos sociais e tem outro padrão de desenvolvimento. A infestação inicia-se com a postura de ovos na madeira. Desses ovos eclodem pequenas larvas que durante seu desenvolvimento irão se alimentar desse material. Quando estão para se transformar em inseto adulto as larvas dirigem-se para próximo da superfície da madeira. Sofrem então a metamorfose e saem para o meio externo onde machos e fêmeas acasalam-se, iniciando-se um novo ciclo. A fêmea pode depositar seus ovos na mesma madeira de onde saiu ou em outra. Além de atacar madeiras, algumas espécies de brocas são especializadas em atacar papel, em especial livros encadernados.

A principal característica da presença de brocas são os orifícios e os resíduos (pó) lançados para fora da madeira.

CONTROLE

Produtos utilizados	Grupos Químicos	Equipamentos utilizados
<ul style="list-style-type: none"> • Cavaleiro • Cupinol 15 CE • Termidor • BifentolPS 	<ul style="list-style-type: none"> • Fenil Pirazol • Piretróides 	<ul style="list-style-type: none"> • Polvilhadeira • Polvilhadeira Dry System • Pulverizador Manual • Bico agulha • Furadeira • Trado
EPI's	Embalagens usadas	
<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme Completo • Luvas Nitrílicas • Botas Bidensidade • Máscara • Óculos de proteção • Protetor Auricular 	<p>Ao utilizar todo o produto do frasco as embalagens laváveis são submetidas a tripla lavagem, onde é colocado água limpa, tampado e agitado vigorosamente por cerca de 30 segundos. Esta operação é repetida pelo menos 3 vezes, aproveitando a água da lavagem para preparo de calda inseticida. A embalagem vazia retorna para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação. As embalagens que não apresentam solubilidade em água não passam por processo de lavagem, estas também retornam para a empresa onde é armazenada em recipiente adequado até sua correta destinação.</p>	
Anexos Comuns ao POP	<ul style="list-style-type: none"> • Guia de Aplicação • Comprovante de Execução de Serviços – Laudo Técnico 	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE BIOLOGIA - 4ª REGIÃO - CRBio-04
MG | GO | TO | DF

TERMO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA – TRT

VALIDADE: 31 de Março de 2022

Certificamos que a Pessoa Jurídica ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156 - ME - MATRIZ, inscrita no CNPJ sob o n.º 28.719.190/0001-10, registrada nesse CRBio-04 sob o n.º 000700-04/2018, está regular junto ao CRBio-04, e que o(a) Biólogo(a) IRON ROSA LINO JUNIOR registrado(a) nesse CRBio-04 sob o n.º 098676/04-D, atua como responsável técnico – RT na área de MEIO AMBIENTE E BIODIVERSIDADE: CONTROLE DE VETORES E PRAGAS, face ao cumprimento das exigências legais estabelecidas na Lei n.º 6.684 de 03 de setembro de 1979 e Resolução CFBio 115/07.

Havendo alteração da responsabilidade técnica, o Conselho Regional de Biologia - 4ª Região – CRBio-04 deverá ser comunicado no prazo máximo de 10 (dez) dias, sob a pena das cominações legais.

Belo Horizonte, 4 de Maio de 2021.

CARLOS FREDERICO LOIOLA
CRBio-04 008871/04-D
Presidente do CRBio-04

Código de controle da certidão: 0.25567918272613055.
Emitida em: 04/05/2021 às 10:50
A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada no site do CRBio-04





ALVARÁ SANITÁRIO Nº 272030

VALIDADE ATÉ : 31/12/2021

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

Razão Social ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR 02397868156.
Denominação DEDETIZADORA FORTPRAGAS
CPF/CNPJ 28719190000110 Inscrição Municipal 4478045
Endereço
Atividade(s) 81222002 - SERVIÇOS DE MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS URBANAS - Entre 1 e 5 empregados,
81290005 - SERVIÇOS GERAIS DE LIMPEZA DE CAIXAS DE ÁGUA - Entre 1 e 3 empregados,

Sob a responsabilidade técnica de:

IRON ROSA LINO JUNIOR - Responsável

Tendo como representante legal:

ANTONIO ROCHA LIMA JUNIOR

Concede alvará de autorização sanitária para o exercício de 2021.

Goiânia, 2 de março de 2021.

Observações

Este documento deverá ser fixado em local visível e público.

Este documento poderá ser cassado a qualquer momento, se CONSTATADAS IRREGULARIDADES NO ESTABELECIMENTO.

Código de Verificação: IOJ81DD6

Indiana Pires da Silva Oliveira

Gerência de Cadastro e Licenciamento Sanitário

Dagoberto Luiz Susana Costa

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental



COMPROVANTE DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO Laudo Técnico

1 - Identificação da Empresa Prestadora dos Serviços

Empresa: Antônio Rocha Lima Júnior 28.719.190/0001-10

Endereço: Av. Alfredo Nasser Qd.14 Lt.18 casa 2 Conjunto Vera Cruz Cep:74493-730 - Goiânia - GO

Fones: (62) 98542-9670 / 9 9222-3901

2 - LICENÇA SANITÁRIA: 272030

3 - Identificação do local tratado

Empresa: EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA - ME

Responsável: Erica Gonçalves

Endereço: R D N. 36 Q 3VAM L 13 SET CAMPINAS CEP 74523100 GOIANIA - GO

4 - Execução do serviço

OS: 385 Data: 09/09/2021 Hora Inicial: 16:10:00 Hora Final: 17:33:00

5 - Produtos Utilizados

ID	Produto Aplicado	Registro MS	Composição e Concentração	Qtde Total Aplicada	Grupo Químico
1	INDOXACARBE GEL	3.1834.00060.001-10	Indoxacarbe 0,8% p/p; inertes.	30g	Oxadiazina
2	KELLBYOL	325.220.049	Deltametrina 0,2%	50g	peretrina e piretrides
3	LAMBDA 10PM	3.3308.0006.001-3	Lambda cialodrina 10%	50g	Piretroides
4	LAMBDA 10PM	3.3308.0006.001-3	Lambda cialodrina 10%	25g	Piretroides
5	RATOL BLOCO	3.2398.0006.001-0	Brodifacum 0,005%	03un	composto de ação anticoagulante
6	COLA PEGA RATO	Isento de registro	Polimero de isobuteno /buteno	250g	Polimento de isobutenol

5.1 - Indicação para uso Médico

ID	Ação tóxica	Antídoto de Tratamento	Praga Alvo	Garantia - Prazo de Assistência
1	Hipersensibilizante, anemia	Tratamento sintomático	Barata	Garantia 90 (Noventa) dias
2	Distúrbios sensoriais cutâneos	Anti-histamico Trat.	Barata	Garantia 90 (Noventa) dias
3	Hipersensibilizante, irritante das mucosas.	Tratamento Anti-histamico	Formiga	Garantia 90 (Noventa) dias
4	Hipersensibilizante, irritante das mucosas.	Tratamento Anti-histamico	Mosca	Garantia 90 (Noventa) dias
5	Ação anticoagulante	Vitamina K1	Roedor-Rn	Garantia 90 (Noventa) dias
6	não tóxico	Não aplicavel	Roedor-Rn	Garantia 90 (Noventa) dias

6 - Técnico (s) Aplicador

Antônio Junior

Observações:

7 - Orientações

Pessoas alérgicas devem se afastar do local, e no caso de surgimento de sintomas, tais como: náusea, dor de cabeça, mal estar, tosse ou vômito, procurar imediatamente assistência médica levando este documento, comunicar imediatamente a empresa prestadora do serviço da possível intoxicação e isolar e afastar imediatamente todas as pessoas e animais do local. Recomendações ao cliente e cuidados a serem tomados antes e após a aplicação de produtos químicos: 1. O local onde será aplicado o inseticida não pode funcionar no período da aplicação; 2. Pessoas e animais devem ser retirados do local, retornando somente após ser ventilado (arejado) e lavado o ambiente; 3. Proteger alimentos, utensílios e roupas utilizados pelos usuários da Área a ser desinsetizada. Caso a remoção não possa ser feita, deverão ser lavadas com água e sabão antes de serem reutilizados; 4. Manter o local sem utilização por um tempo mínimo de 4 horas. **ATENÇÃO:** O local tratado deverá ser lavado após a aplicação, mesmo se estiver limpo. Se as recomendações acima foram rigorosamente obedecidas não ocorrerão riscos de intoxicação ou contaminação.

Centro de informações Toxicológicas: Tel: (62) 3201-4110 / 3201-4111 - Av. Anhaguera, 51 95 - St. Coimbra - Goiânia - Goiás

8 - Responsável Técnico

Iron Rosa Lino Junior

Biólogo
CRBio 098676/04-D





**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

ALVARÁ SANITÁRIO Nº 288692

VALIDADE ATÉ : 31/12/2022

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

Razão Social EMPORIO REPRESENTACOES LTDA- ME
Denominação EMPORIO REPRESENTACOES
CPF/CNPJ 19007762000148 **Inscrição Municipal** 3613471
Endereço R D, N. 36, QD- 3VAM, LT- 13, , SET CAMPINAS
Atividade(s) 5620101 - 2 - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS (catering, cozinha industrial) (EMP),

Sob a responsabilidade técnica de:

TATIANA CRISTINA CALASSA NERI - Responsável - - -

Tendo como representante legal :

TAGORY DO VALLE DE CARVALHO

Concede alvará de autorização sanitária para o exercício de 2022.

Goiânia, 15 de janeiro de 2022.

Observações

Este documento deverá ser fixado em local visível e público.

Este documento poderá ser cassado a qualquer momento, se CONSTATADAS IRREGULARIDADES NO ESTABELECIMENTO.

Código de Verificação: jxDAed9B

Anderson Alves Oliveira

Gerência de Cadastro e Licenciamento Sanitário

Fabiana Darelli Viegas

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental



**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: N° 30566261

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: 5.555.554.971.344

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 21 JANEIRO DE 2022

HORA: 9:39:47:2



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

N^o : 104185630646

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

Requerente : EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA

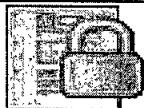
CNPJ : 19007762000148

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

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO : 104185630646

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

Certidão expedida em 21 de janeiro de 2022, às 09:34:44
Tribunal de Justiça do Estado de Goiás - Corregedoria Geral da Justiça
Avenida Assis Chateaubriand n. 195 Setor Oeste CEP 74130-012
Data da última atualização do banco de dados: 21 de janeiro de 2022



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



Nota de esclarecimento ao contribuinte

CADASTRO ATUALIZADO EM :21/01/2022
- 09:37:57

IDENTIFICAÇÃO CONTRIBUINTE

CNPJ: INSCRIÇÃO ESTADUAL - CCE
19.007.762/0001- :
48 10.580.362-6

NOME EMPRESARIAL:
EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA

CONTRIBUINTE?
SIM

NOME FANTASIA:
EMPÓRIO REFEIÇÕES COLETIVAS

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO

LOGRADOURO:
RUA D

NÚMERO: QUADRA: LOTE: COMPLEMENTO:
36 3 VAM 13

BAIRRO:
SETOR CAMPINAS

MUNICÍPIO: UF:
GOIANIA GO

CEP:
74523100

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

ATIVIDADE ECONÔMICA:**ATIVIDADE PRINCIPAL**

5620101 - FORNECIMENTO DE
ALIMENTOS PREPARADOS
PREPONDERANTEMENTE PARA
EMPRESAS

ATIVIDADE SECUNDÁRIA

4721102 - PADARIA E CONFEITARIA COM
PREDOMINÂNCIA DE REVENDA

4623109 - COMÉRCIO ATACADISTA DE
ALIMENTOS PARA ANIMAIS

UNIDADE AUXILIAR:

CONDIÇÃO DE USO:

DATA FINAL DE CONTRATO:

REGIME DE APURAÇÃO:

NORMAL

SITUAÇÃO CADASTRAL VIGENTE:

ATIVO - HABILITADO

DATA DESTA**SITUAÇÃO**

CADASTRAL:

07/10/2013

DATA DE CADASTRAMENTO:

07/10/2013

OPERAÇÕES COM**NF-E:**

HABILITADO

OBSERVAÇÕES

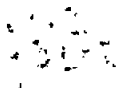
* OS DADOS ACIMA SÃO BASEADOS EM
INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO
CONTRIBUINTE, ESTANDO SUJEITOS A
POSTERIOR CONFIRMAÇÃO PELO FISCO

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

DATA DA CONSULTA: 21/01/2022 09:37:57

[Acessar cadastro de outro Estado - Nota](#)

de esclarecimento ao contribuinte



ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº ____ / ____ - _____, atesto que a Proponente Comperio Representações inscrita no CNPJ 19.007.762/0001-48, através do Sr. Tagory do Valle, CPF 011.005.341-99, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 21 de janeiro de 2022.

Armênia Borges Prado
CORRETIORA DE CONTRATOS - HEMMSI
REGISTRO PROFISSIONAL: 7952

Assinatura e identificação do Representante da unidade

Assinatura e identificação do Representante da Empresa

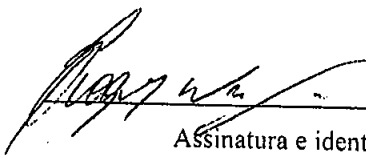
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/2022 - T6M, atesto que a
Proponente Empresa Representar inscrita no CNPJ 19.007.762/0001-88 através do Sr.
Magory do Valle, CPF 011.005.341-99, vistoriou as instalações físicas
da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 21 de janeiro de 2022.


Agripino A. Neto
Gerente Operacional
HEAP/IGH

Assinatura e identificação do Representante da unidade



Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/2022 - NYTE, atesto que a Proponente Empres Reproventos Ltda inscrita no CNPJ 1907762/000148, através do Sr. Gregory do Valle d. Corvalho, CPF 011.005.341-99, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 20 de janeiro de 2022.

fernanda Souza Garcia

Assinatura e identificação do Representante da unidade

Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HMI/IGH-GO

[Assinatura]

Assinatura e identificação do Representante da Empresa



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 09:54:49 do dia 08/12/2021 <hora e data de Brasília>.

Válida até 18/05/2022.

Código de controle da certidão: **8FC7.4C00.7192.F02D**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 19.007.762/0001-48

Razão Social: EMPORIO REPRESENTAÇÕES LTDA

Endereço: R D 36 QD 3VAM LT 13 / SETOR CAMPINAS / GOIANIA / GO / 74523-100

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

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

Validade: 30/12/2021 a 28/01/2022

Certificação Número: 2021123002314049157735

Informação obtida em 06/01/2022 14:52:41

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS**

**CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL
NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA PESSOA JURÍDICA
NÚMERO DA CERTIDÃO: 8.582.708-8**

Prazo de Validade: até 07/03/2022

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CNPJ, nos termos do artigo 203 da Lei Municipal nº 5.040/1975 (C.T.M), atualizado e do artigo 89, inciso I e seus parágrafos 2º e 7º do Decreto nº 1.786/2015 (RCTM).

Esta CERTIDÃO abrange as informações de dívidas de natureza tributária imobiliária, de natureza tributária mobiliária ou de natureza não tributária.

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 204, parágrafo 1º da Lei Municipal nº 5.040/1975 (C.T.M.), atualizado.

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 1º do Decreto nº 1.733 de 3 de março de 2021.

GOIANIA(GO), 8 DE DEZEMBRO DE 2021

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.



APARELHAMENTO TÉCNICO E UTENSÍLIOS QUE SERÃO DISPONIBILIZADOS PARA CADA COZINHA A SER IMPLANTADA NO PRAZO MÁXIMO DE DEZ DIAS ÚTEIS, PODENDO SER MENOR CONFORME A EXIGENCIA DA CONTRATANTE.

SEDE HMI

COZINHA: Essa sede produzirá alimentação e efetuará a distribuição/transporte em duas unidades, qual seja, Hospital Materno Infantil e Hospital Estadual Maternidade Nossa Senhora de Lourdes.

A produção de refeições será montada dentro da área destinada para tal fim no Hospital Materno Infantil, e contará com:

- 1) 03 freezers para vegetais, carnes e laticínios;
- 2) Escritório e sala de Nutricionista em divisória desmontável;
- 3) Divisórias para sala de embalagem, sala de estocagem, sala de semi-perecíveis;
- 4) 01 coifa com área de sucção em 12 m²;
- 5) 01 fogão de 08 bocas em aço;
- 6) 01 freezer pequeno para congelar amostras;
- 7) 01 freezer grande para degelo de carnes;
- 8) 03 bancadas em inox para preparo: carnes, vegetais e porcionar cereais;
- 9) 02 bancadas em inox para marmitas, com dimensão de 3 m cada;
- 10) Divisórias para sala de expedição 12 m²
- 11) 20 Hot box com capacidade de 60 unidades;
- 12) 10 panelas para arroz (capacidade 15 kg in natura);
- 14) 10 panelas de pressão para feijão;
- 15) 04 conjuntos de aparelho para fechar marmitex;
- 16) 02 escorredores de macarrão tamanho G;
- 17) 06 panelas tamanho médio para guarnições;
- 18) 12 conchas em alumínio;
- 19) 06 colecionadores em plástico resistentes;
- 20) 01 forno com capacidade para 60kg (carnes e massas);
- 21) 10 palets para recepção de vegetais, carnes e semi-perecíveis;
- 22) 04 palets para servir de aporte para caixas de expedição;
- 23) 02 carros em inox para transporte dos Hot Box (deslocamento dentro da sede);
- 24) 03 veículos de transporte isolado termicamente;
- 25) Divisórias em placas isotérmicas para sala de higienização de hot box;
- 26) 04 armários para colocação de EPI's, sendo dois masculinos e dois femininos.

A instalação física será rigorosamente realizada dentro das normas RDC (ANVISA)

SEDE HUAPA

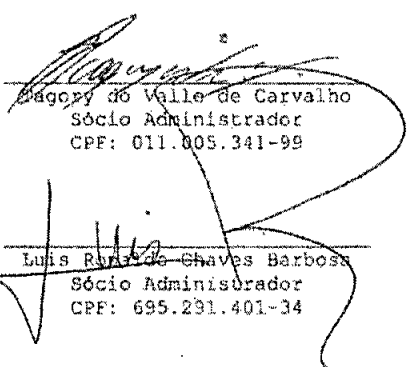
COZINHA: Essa sede produzirá alimentação e efetuará a distribuição no Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia.

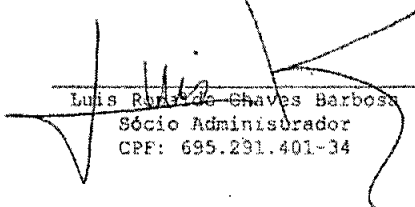


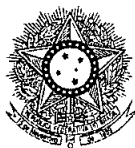
A produção de refeições será montada dentro da área destinada para tal fim no Hospital Materno Infantil, e contará com:

- 1) 03 freezers para vegetais, carnes e laticínios;
- 2) Escritório e sala de Nutricionista em divisória desmontável;
- 3) Divisórias para sala de embalagem, sala de estocagem, sala de semi-perecíveis;
- 4) 01 coifa com área de sucção em 12 m²;
- 5) 01 fogão de 08 bocas em aço;
- 6) 01 freezer pequeno para congelar amostras;
- 7) 01 freezer grande para degelo de carnes;
- 8) 03 bancadas em inox para preparo: carnes, vegetais e porcionar cereais;
- 9) 02 bancadas em inox para marmitas, com dimensão de 3 m cada;
- 10) Divisórias para sala de expedição 12 m²
- 11) 20 Hot box com capacidade de 60 unidades;
- 12) 10 panelas para arroz (capacidade 15 kg in natura);
- 14) 10 panelas de pressão para feijão;
- 15) 04 conjuntos de aparelho para fechar marmitex;
- 16) 02 escorredores de macarrão tamanho G;
- 17) 06 panelas tamanho médio para guarnições;
- 18) 12 conchas em alumínio;
- 19) 06 colecionadores em plástico resistentes;
- 20) 01 forno com capacidade para 60kg (carnes e massas);
- 21) 10 palets para recepção de vegetais, carnes e semi-perecíveis;
- 22) 04 palets para servir de aporte para caixas de expedição;
- 23) 02 carros em inox para transporte dos Hot Box (deslocamento dentro da sede);
- 24) 03 veículos de transporte isolado termicamente;
- 25) Divisórias em placas isotérmicas para sala de higienização de hot box;
- 26) 04 armários para colocação de EPI's, sendo dois masculinos e dois femininos.

A instalação física será rigorosamente realizada dentro das normas RDC (ANVISA)


Magory de Valle de Carvalho
Sócio Administrador
CPF: 011.005.341-99


Luis Ronaldo Chaves Barbosa
Sócio Administrador
CPF: 695.291.401-34



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: EMPORIO REPRESENTACOES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 19.007.762/0001-48

Certidão n°: 56286914/2021

Expedição: 08/12/2021, às 10:17:43

Validade: 05/06/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **EMPORIO REPRESENTACOES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° 19.007.762/0001-48, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



RECIBO DE DOCUMENTOS

Processo Seletivo nº. 001/2022 – IGH/GO

Objeto: **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Proponente: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.

CNPJ nº. 00.101.401/0001-38

Declaro para os devidos fins que recebi, em 25 de janeiro de 2022, às 10:40h, por intermédio do Representante da Empresa supracitada, Sr. Gustavo Henrique Lara Lacerda, inscrito no CPF sob o nº 087.685.496-01, 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. Gustavo Henrique Lara Lacerda;
- c) Cartão de CNPJ, matriz e filial;
- d) Certidão simplificada da Junta Comercial de Minas Gerais;
- e) Cadastro Municipal de Contagem, matriz e filial;
- f) Dados cadastrais do Estado de Minas Gerais, matriz e filial;
- g) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Goiás em 20/01/2022, com validade de 60 dias, matriz e filial;
- h) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Estadual Minas Gerais em 20/01/2022, com validade até 20/04/2022, matriz e filial;
- i) Certidão negativa emitida pela Receita Federal em 20/01/2022, com validade até 19/07/2022;
- j) Certidão Negativa emitida pela SEFAZ Municipal de Contagem, em 20/01/2022, matriz e filia, 2 de cada;
- k) Certidão negativa emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF em 20/01/2022, relativa a regularidade do FGTS, com validade até 09/02/2022, matriz e filial;
- l) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida em 20/01/2022 com validade até 18/07/2022;
- m) Certidão Negativa do Poder Judiciário de Minas Gerais, emitida em 20/01/2022, matriz e filial;
- n) Atestado de responsabilidade técnica do CFN9;
- o) Certidão de registro e quitação do CRN9;
- p) 10 atestados de capacidade técnica;
- q) 3 atestados de visita técnica das unidades;
- r) Proposta contendo 02 laudas;

Adriano Muniz

Comissão de Processo Seletivo

Gustavo Henrique Lara Lacerda
Representante da Proponente

PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – IGH/GO

TIPO DE REFEIÇÃO	Quantidade Mensal - HMI	Quantidade Mensal - HEAPA	Quantidade Mensal - HEMNSL	Quantidade Total Mensal p/ Todas as Unidades	Valor Unitário p/ Todas as Unidades	Valor Total Mensal p/ Todas as Unidades	Valor Total do Contrato - 12 Meses p/ Todas as Unidades
DESEJUM NORMAL	12028	6819	2074	20921	R\$ 5,95	R\$ 124.479,95	R\$ 1.493.759,40
COLAÇÃO	570	486	500	1556	R\$ 5,60	R\$ 8.713,60	R\$ 104.563,20
ALMOÇO NORMAL	12083	7721	3271	23075	R\$ 19,80	R\$ 456.885,00	R\$ 5.482.620,00
LANCHE NORMAL	11184	4524	2544	18252	R\$ 5,80	R\$ 105.861,60	R\$ 1.270.339,20
JANTAR NORMAL	10190	4280	1959	16429	R\$ 19,50	R\$ 320.365,50	R\$ 3.844.386,00
CEIA NORMAL	7235	2255	1772	11262	R\$ 6,80	R\$ 76.581,60	R\$ 918.979,20
MAMADEIRA	10493	0	0	10493	R\$ 14,45	R\$ 151.623,85	R\$ 1.819.486,20
TOTAL				101988		R\$ 1.244.511,10	R\$ 14.934.133,20

VALOR GLOBAL MENSAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS: R\$ 1.244.511,10 (um milhão, duzentos e quarenta e quatro mil, quinhentos e onze reais e dez centavos).

VALOR GLOBAL ANUAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS: R\$ 14.934.133,20 (quatorze milhões, novecentos e trinta e quatro mil, cento e trinta e três reais e vinte centavos).

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

Declaro ainda que os valores acima já incluem todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste processo seletivo, custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Declaro por fim que a proposta supra possui caráter único para todos os pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados das 03 (três) unidades, 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 do presente processo seletivo.

1/2






Nome Empresarial: Lacerda Alimentação Ltda

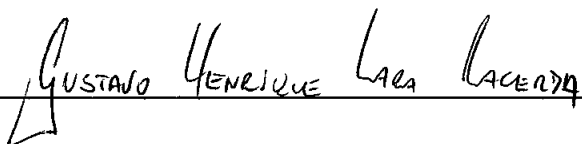
CNPJ: 00.101.401/0001-38

Endereço: Av. General David Sarnoff, 2.368 - Cidade Industrial - Contagem - MG - CEP 32.210-110

Telefone: 31 3411 1520 / 31 99291 9952

Endereço Eletrônico: gustavo@lacerda.ind.br

Contagem, 25 de janeiro de 2022.



LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA

Gustavo Henrique Lara Lacerda

Sócio-Administrador

C.L.: MG-13.106.363 SSP/MG

CPF: 087.685.496-01





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

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

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

Código da Natureza Jurídica

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

31204404792

2062

1 - REQUERIMENTO

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

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

Nº FCN/REMP



MGE2100776898

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		026	1	ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF

CONTAGEM
Local

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

27 AGOSTO 2021
Data

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

Responsável

DECISÃO SINGULAR

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

_____/_____/_____
Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

_____/_____/_____
Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
21/647.976-2	MGE2100776898	27/08/2021

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

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

**14ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38
NIRE: 3120440479-2**

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 087.685.496-01, portador do documento de identidade MG-13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Av. Senado José Augusto, nº 260, apto. 602 – Torre 1, Bairro Buritis, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.575-847;

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 27/02/1991, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 107.241.396-56, portador do documento de identidade MG-15.422.515, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 391, apto. 902, bloco II, Bairro Buritis, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.575-815;

FREDERICO AUGUSTO LARA LACERDA, brasileiro, empresário, solteiro, nascido em 01/10/1992, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 112.278.586-04, portador do documento de identidade MG-15.536.574, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.720-220.

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

I - DAS ALTERAÇÕES

1 CLÁUSULA PRIMEIRA: CONSTITUIÇÃO DE FILIAL

Neste ato constitui-se uma Filial, denominada **Filial 07 – LACERDA – HGG**, sito à Av. Anhanguera, 6479, Setor Cozinha, Bairro Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP 74.110-010, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial, comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos, industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos, bem como cantina.

II – DA CONSOLIDAÇÃO

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

**CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38**

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 087.685.496-01, portador do documento de identidade MG-13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Av. Senado José Augusto, nº 260, apto. 602 – Torre 1, Bairro Buritis, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.575-847;

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, empresário, casado sob o regime de separação total de bens, nascido em 27/02/1991, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 107.241.396-56, portador do documento de identidade MG-15.422.515, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 391, apto. 902, bloco II, Bairro Buritis, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.575-815;



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

FREDERICO AUGUSTO LARA LACERDA, brasileiro, empresário, solteiro, nascido em 01/10/1992, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 112.278.586-04, portador do documento de identidade MG-15.536.574, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP: 30.720-220.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DENOMINAÇÃO, SEDE E FILIAL.

A sociedade adota como nome empresarial **LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.** e inscrita no CNPJ 00.101.401/0001-38, sendo a sede social na Avenida General David Sarnoff, n. 2368, bairro Cidade Industrial, Contagem/MG, CEP: 32210-110.

PARÁGRAFO ÚNICO: A sociedade mantém sete filiais, sendo:

Filial 01 – Contagem – CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0002-19 - NIRE 3190144076-6, sito à Rua Coronel Marcondes, 437, Bairro Inconfidentes, Contagem/MG, CEP 32.260-350, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial, comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos, industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos, restaurantes e similares, bem como cantina.

Filial 02 – Goiânia – CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0005-61 – NIRE 5290160976-8, sito à Avenida Perimetral, S/N, Quadra 37, Lote 58 - Setor Coimbra, Goiânia/GO, CEP 74.530-026, que explora as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial, comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos, industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos, restaurantes e similares, bem como cantina.

Filial 03 – Aparecida de Goiânia - CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0006-42 – NIRE 5290161309-9, sito à Avenida Segunda Avenida, SN, Quadra 1-B, Lote 42-E, Sala 12, Edifício Atlan. Busin Center, Pavilh 4, Cidade Vera Cruz – Condomínio Empresarial Village, Aparecida de Goiânia/GO, CEP 74.934-605, que explora as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial, comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos, industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos e cantina.

Filial 04 – Hospital Militar da PMMG – CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0009-95 – NIRE 3190283077-1, sito à Avenida do Contorno, 2787, Cozinha, Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte/MG, CEP 30.110-013, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial, comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos, industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos e cantina.

Filial 05 – Alnutri – CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0007-23 – NIRE 3190283075-4, sito à rodovia BR-040, KM 598, Refeitório, Bairro Morada Nova, Contagem/MG, CEP 32.145-480, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial.

Filial 06 – Trevo – CNPJ/MF sob o nº 00.101.401/0008-04 – NIRE 3190283076-2, sito à rodovia BR-040, KM 480, Refeitório, Bairro Universitário, Sete Lagoas/MG, CEP 35.702-372, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

pág. 4/10

fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial.

Filial 07 – LACERDA – HGG, sito à Av. Anhanguera, 6479, Setor Cozinha, Bairro Setor Oeste, Goiania/GO, CEP 74.110-010, que explora, exclusivamente, as atividades de preparação e fornecimento de refeições e lanches para empresas públicas, mistas ou privadas, associações, com ou sem, fins lucrativos, órgãos e autarquias governamentais, comércio varejista e atacadista de refeições e lanches pronto e semiprontos, administração, gestão e exploração de refeitórios, cozinhas e cantinas industriais, assessoria, consultoria e prestação de serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva, individual e especial, comércio varejista de produtos alimentícios prontos e semiprontos, industrialização, fracionamento e acondicionamento de alimentos, bem como cantina.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO OBJETO SOCIAL

A sociedade tem como objeto as seguintes atividades:

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

CLÁUSULA TERCEIRA: DO CAPITAL SOCIAL

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

SÓCIO	QUOTAS	VALOR EM R\$	PERCENTUAL
Frederico Augusto Lara Lacerda	25.000	25.000,00	05%
Gabriel Felipe Lara Lacerda	25.000	25.000,00	05%
Gustavo Henrique Lara Lacerda	450.000	450.000,00	90%
TOTAL	500.000	500.000,00	100%

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

CLÁUSULA QUARTA: ADMINISTRAÇÃO E USO DA DENOMINAÇÃO SOCIAL

A administração e a gerência da sociedade caberão ao sócio **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva na sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, fazê-lo em atividades estranhas ao interesse social, assim como, abonar, endossar, dar carta de fiança, avaliar ou qualquer outro tipo de documentos que impliquem responsabilidade para a sociedade ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.

CLÁUSULA QUINTA: PRAZO DE DURAÇÃO

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



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais
Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

SECRETARIA GERAL

CLÁUSULA SEXTA: DELIBERAÇÕES SOCIAIS

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

CLÁUSULA SÉTIMA: RETIRADAS DE PRÓ-LABORE

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

CLÁUSULA OITAVA: ENCERRAMENTO DO EXERCÍCIO SOCIAL

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

CLÁUSULA NONA: CESSÃO DE TRANSFERÊNCIA DE QUOTAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARAÇÃO DO ADMINISTRADOR

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DISPOSIÇÕES GERAIS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: FORO

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

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

Contagem/MG, 17 de agosto de 2021.



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
21/647.976-2	MGE2100776898	27/08/2021

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
112.278.586-04	FREDERICO AUGUSTO LARA LACERDA
107.241.396-56	GABRIEL FELIPE LARA LACERDA
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL



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

Relatório de Filiais Abertas

Informamos que, do processo 21/647.976-2 arquivado nesta Junta Comercial sob o número 8757014 em 30/08/2021 da empresa 3120440479-2 LACERDA ALIMENTACAO LTDA, consta a abertura da(s) seguinte(s) filial(ais):

NIRE	CNPJ	ENDEREÇO
5290162587-9	00.101.401/0010-29	AVENIDA ANHANGUERA 6479 SETOR COZINHA - BAIRRO SET OESTE CEP 74110-010 - GOIANIA/GO

30 de ago de 2021



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF, Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

pág. 8/10



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governo do Estado de Minas Gerais
Secretaria de Estado da Fazenda de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, de NIRE 3120440479-2 e protocolado sob o número 21/647.976-2 em 27/08/2021, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 8757014, em 30/08/2021. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Weveling Paulino Rodrigues de Aguiar.

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

Capa de Processo

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

Documento Principal

Assinante(s)	
CPF	Nome
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA
107.241.396-56	GABRIEL FELIPE LARA LACERDA
112.278.586-04	FREDERICO AUGUSTO LARA LACERDA

Belo Horizonte, segunda-feira, 30 de agosto de 2021



Documento assinado eletronicamente por Weveling Paulino Rodrigues de Aguiar, Servidor(a) Público(a), em 30/08/2021, às 11:58 conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucemg](#) informando o número do protocolo 21/647.976-2.

Página 1 de 1



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

pág. 9/10



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

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

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Belo Horizonte, segunda-feira, 30 de agosto de 2021



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 8757014 em 30/08/2021 da Empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, Nire 31204404792 e protocolo 216479762 - 27/08/2021. Autenticação: 7968FA1C6DBA18D2D4607AA1A88642A95566ADF. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 21/647.976-2 e o código de segurança QqJb Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 30/08/2021 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

CNH Digital

Departamento Nacional de Trânsito

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL		MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA		DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO		CARTILHA NACIONAL DE HABILITAÇÃO			
NOME		DOC. IDENTIDADE/ORG. EMISSOR/AUF		CPF		DATA NASCIMENTO			
GUSTAVO HENRIQUE LAFA LACERDA		MG13106363 SSP MG		087.685.496-C1		23/07/1987			
FILIAÇÃO		PERMISSÃO		ACC		CAT. HAB			
SALVINO CORREA DE LACERDA N ETO		ACC		ACC		b			
NEIVA CRISTINA DO S L LACER DA		Nº REGISTRO		VALIDADE		Nº HABILITAÇÃO			
		0972237195		22/07/2025		09/11/2005			
OBSERVAÇÕES		ASSINATURA DO PORTADOR		LOCAL		DATA EMISSÃO			
		<i>Gustavo Henrique Lafa Lacerda</i>		BELO HORIZONTE, MG		23/07/2020			
		ABRILADO DIGITALMENTE		50227785962		DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO		MG577052943	
		DENATRAN		MINAS GERAIS		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



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governo do Estado de Minas Gerais
Secretaria de Estado da Fazenda de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certidão Específica

A Secretária-Geral da Junta Comercial do Estado de Minas Gerais **CERTIFICA**, nos termos do art. 29 da Lei Federal nº 8.934, de 18 de novembro de 1994, nos arts. 78, inciso III e 81 do Decreto nº 1.800, de 30 de janeiro de 1996; da Instrução Normativa IN/DREI nº 20, de 5 de dezembro de 2013, a requerimento, conforme protocolo de número **22/032.390-9**, que consta no Cadastro Estadual de Empresas Mercantis, formado e organizado por esta Junta Comercial na forma disciplinada no art. 7º, VIII, do Decreto 1800/1996, registro de **LACERDA ALIMENTACAO LTDA, SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA, NIRE 3120440479-2, CNPJ 00.101.401/0001-38, ATIVA, com sede na AVENIDA GENERAL DAVID SARNOFF, 2368, BAIRRO CIDADE INDUSTRIAL, CONTAGEM/MG, com dados que em resumo a seguir se especificam:**



Certidão Específica

Ato/Evento	Data Aprovação	Nº Aprovação	Data Assinatura
ALTERACAO CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS) ALTERACAO DE ENDERECO ENTRE MUNICIPIOS DENTRO DO MESMO ESTADO EXTINCAO DE FILIAL NA UF DA SEDE	24/06/2019	7357717	30/05/2019
ALTERACAO CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE	30/10/2019	7536601	25/10/2019
ALTERACAO CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS)	22/09/2020	8018871	10/09/2020
ALTERACAO ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS) ALTERACAO DE FILIAL NA UF DA SEDE ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF ALTERACAO DE FILIAL EM OUTRA UF EXTINCAO DE FILIAL NA UF DA SEDE	26/11/2020	8110272	05/10/2020
ALTERACAO ENTRADA DE SOCIO/ADMINISTRADOR ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE ALTERACAO DE SOCIO/ADMINISTRADOR CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO	16/07/2021	8676332	25/06/2021
ALTERACAO CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF	30/08/2021	8757014	17/08/2021

Certifica, por derradeiro, serem estes os únicos atos registrados nesta Junta Comercial até a presente data.



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governo do Estado de Minas Gerais
Secretaria de Estado da Fazenda de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certidão Específica

O referido é verdade. Dou fé. Junta Comercial do Estado de Minas Gerais. Nada mais.

Belo Horizonte, 20 de Janeiro de 2022.


MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL



Certidão Simplificada

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data de sua expedição.

Nome Empresarial:	LACERDA ALIMENTACAO LTDA		
Natureza Jurídica:	SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA		
Número de Identificação do Registro de Empresas - NIRE	CNPJ	Data de Arquivamento do Ato Constitutivo	Data de Início de Atividade
3120440479-2	00.101.401/0001-38	28/06/1994	01/06/1994

Endereço Completo:

AVENIDA GENERAL DAVID SARNOFF 2368 - BAIRRO CIDADE INDUSTRIAL CEP 32210-110 - CONTAGEM/MG

Objeto Social:

PREPARACAO E FORNECIMENTO DE REFEICOES E LANCHES PARA EMPRESA PUBLICAS, MISTAS OU PRIVADAS, ASSOCIACOES, COM OU SEM FINS LUCRATIVOS, ORGAOS E AUTARQUIAS GOVERNAMENTAIS, PREPARACAO DE PRATOS PRONTOS, BEM COMO FABRICACAO DE SALGADOS E SOBREMESA, FABRICACAO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS, COMERCIO VAREJISTA E ATACADISTA DE REFEICOES E LANCHES PRONTOS E SEMIPRONTOS, ADMINISTRACAO, GESTAO E EXPLORACAO DE REFEITORIOS, COZINHAS E CANTINAS INDUSTRIAIS, PRESTACAO DE SERVICOS DE BUFFET, ASSESSORIA, CONSULTORIA E PRESTACAO DE SERVICOS INERENTES AO SEGMENTO DE ALIMENTACAO COLETIVA, INDIVIDUAL E ESPECIAL, LOCACAO DE MAO DE OBRA ESPECIALIZADA NO RAMO ALIMENTICIO, ALUGUEL DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS, COMO OU SEM OPERADOR, PARA COZINHA OU REFEITORIO INDUSTRIAL, MANUTENCAO E REPAROS EM EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS DE COZINHAS OU REFEITORIO INDUSTRIAL, COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS IN NATURA E OU PROCESSADOS, COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS ALCOOLICAS OU NAO ALCOOLICAS, COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS PRONTOS E SEMIPRONTOS, INDUSTRIALIZACAO, FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, CENTRO DE DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS IN NATURA, INDUSTRIALIZADOS OU PRONTOS PARA CONSUMO, RESTAURANTES E SIMILARES, CANTINAS - SERVICOS DE ALIMENTACAO PRIVATIVA SERVICOS DE ENTREGA RAPIDO.

Capital Social:	R\$ 500.000,00	Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte	Prazo de Duração
QUINHENTOS MIL REAIS			
Capital Integralizado:	R\$ 500.000,00	NÃO	INDETERMINADO
QUINHENTOS MIL REAIS		(Lei Complementar nº123/06)	

Sócio(s)/Administrador(es)

CPF/NIRE	Nome	Tér. Mandato	Participação	Função
112.278.586-04	FREDERICO AUGUSTO LARA LACERDA	xxxxxxx	R\$ 25.000,00	SOCIO
107.241.396-56	GABRIEL FELIPE LARA LACERDA	xxxxxxx	R\$ 25.000,00	SOCIO
087.685.496-01	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA	xxxxxxx	R\$ 450.000,00	SÓCIO / ADMINISTRADOR

Status: XXXXXXXX

Situação: ATIVA

Último Arquivamento: 30/08/2021

Número: 8757014

Ato 002 - ALTERACAO

Evento(s) 026 - ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF

051 - CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO

Empresa(s) Antecessora(s)

Nome Anterior	Nire	Número Aprovação	UF	Tipo Movimentação
LACERDA & OLIVEIRA REFEICOES COLETIVAS LTDA -ME	xxxxxxx	3527247	xx	ALTERAÇÃO DE NOME EMPRESARIAL

Certidão Simplificada Digital emitida pela JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS e certificada digitalmente. Se desejar confirmar a autenticidade desta certidão, acesse o site da JUCEMG (<http://www.jucemg.mg.gov.br>) e clique em validar certidão. A certidão pode ser validada de duas formas:

- 1) Validação por envio de arquivo (upload)
- 2) Validação visual (digite o nº C220000161361 e visualize a certidão)



22/034.534-1



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governo do Estado de Minas Gerais
Secretaria de Estado da Fazenda de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certidão Simplificada

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data de sua expedição.

Nome Empresarial: LACERDA ALIMENTACAO LTDA
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA

Filial(ais) nesta Unidade da Federação ou fora dela

Nire	CNPJ	Endereço
5290161309-9	00.101.401/0006-42	AVENIDA SEGUNDA AVENIDA, SN, QUADRA1-B LOTE 42-E SALA 12 EDIF ATLAN. BUSIN CENTER PAVLH 4, BAIRRO CIDADE VERA CRUZ - CONDOMINIO EMPRESARIAL VILLAGE, 74934-605, APARECIDA DE GOIANIA/GO
3190283077-1	00.101.401/0009-95	AVENIDA DO CONTORNO, 2787, ANEXO COZINHA, BAIRRO SANTA EFIGENIA, 30110-013, BELO HORIZONTE/MG
3190144076-6	00.101.401/0002-19	RUA CORONEL MARCONDES, 437, BAIRRO INCONFIDENTES, 32260-350, CONTAGEM/MG
3190283075-4	00.101.401/0007-23	RODOVIA BR-040, SN, KM 598 REFEITORIO, BAIRRO MORADA NOVA, 32145-480, CONTAGEM/MG
5290160976-8	00.101.401/0005-61	AVENIDA PERIMETRAL, S/N, QUADRA37 LOTE 58, BAIRRO SET COIMBRA, 74530-026, GOIANIA/GO
5290162587-9	00.101.401/0010-29	AVENIDA ANHANGUERA, 6479, SETOR COZINHA, BAIRRO SET OESTE, 74110-010, GOIANIA/GO
3190283076-2	00.101.401/0008-04	RODOVIA BR-040, SN, KM 480 REFEITORIO, BAIRRO UNIVERSITARIO, 35702-372, SETE LAGOAS/MG

NADA MAIS#

Belo Horizonte, 21 de Janeiro de 2022 14:46


MARINELY DE PAULA BOMPIM
SECRETÁRIA GERAL

Certidão Simplificada Digital emitida pela JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS e certificada digitalmente. Se desejar confirmar a autenticidade desta certidão, acesse o site da JUCEMG (<http://www.jucemg.mg.gov.br>) e clique em validar certidão. A certidão pode ser validada de duas formas:

- 1) Validação por envio de arquivo (upload)
- 2) Validação visual (digite o nº C220000161361 e visualize a certidão)



22/034.534-1



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 00.101.401/0001-38 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 28/06/1994
---	---	--------------------------------

NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA
--

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****	PORTE DEMAIS
---	-----------------

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 10.96-1-00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos 10.99-6-99 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 33.14-7-19 - Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo 46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 46.39-7-02 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios 46.93-1-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários 47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente 53.20-2-02 - Serviços de entrega rápida 56.11-2-01 - Restaurantes e similares 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privados 56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 70.20-4-00 - Atividades de consultoria em gestão empresarial, exceto consultoria técnica específica 77.39-0-99 - Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador 82.99-7-99 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada
--

LOGRADOURO AV GENERAL DAVID SARNOFF	NÚMERO 2368	COMPLEMENTO *****
--	----------------	----------------------

CEP 32.210-110	BAIRRO/DISTRITO CIDADE INDUSTRIAL	MUNICÍPIO CONTAGEM	UF MG
-------------------	--------------------------------------	-----------------------	----------

ENDEREÇO ELETRÔNICO CONTATO@LACERDAALIMENTACAO.COM.BR	TELEFONE (31) 3411-1520
--	----------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 03/11/2005
-----------------------------	--

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

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

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

Emitido no dia 20/01/2022 às 16:54:15 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 00.101.401/0002-19 FILIAL	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 25/11/2002
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****		PORTE DEMAIS
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 10.96-1-00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos 10.99-6-99 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 53.20-2-02 - Serviços de entrega rápida 56.11-2-01 - Restaurantes e similares 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos 56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 70.20-4-00 - Atividades de consultoria em gestão empresarial, exceto consultoria técnica específica 82.99-7-99 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada		
LOGRADOURO R CORONEL MARCONDES	NÚMERO 437	COMPLEMENTO *****
CEP 32.260-350	BAIRRO/DISTRITO INCONFIDENTES	MUNICÍPIO CONTAGEM
UF MG		
ENDEREÇO ELETRÔNICO PROCESSOS@FATTOCONTABILIDADE.COM.BR		TELEFONE (31) 2559-6558
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 03/11/2005	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****

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

Emitido no dia 20/01/2022 às 08:21:06 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

CONTAGEM

CERTIDÃO CÍVEL DE FALÊNCIA E CONCORDATA NEGATIVA

CERTIFICO que, revendo os registros de distribuição de ação de NATUREZA CÍVEL nesta comarca, até a presente data, nas ações específicas de Concordata Preventiva / Suspensiva, Falência de Empresários, Sociedades Empresariais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, Recuperação Extrajudicial, Recuperação Judicial, NADA CONSTA em tramitação contra:

Nome: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38

Observações:

a) Certidão expedida gratuitamente através da internet, nos termos do caput do art. 8º da Resolução 121/2010 do Conselho Nacional de Justiça;

b) a informação do número do CPF/CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, sendo pesquisados o nome e o CPF/CNPJ exatamente como digitados;

c) ao destinatário cabe conferir o nome e a titularidade do número do CPF/CNPJ informado, podendo confirmar a autenticidade da Certidão no portal do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais (<http://www.tjmg.jus.br>), pelo prazo de 3 (três) meses após a sua expedição;

d) esta Certidão inclui os processos físicos e eletrônicos, onde houver sido implantado o Processo Judicial Eletrônico - PJe, o Sistema CNJ (Ex-Projudi) e o SEEU - Sistema Eletrônico de Execução Unificada, tendo a mesma validade da certidão emitida diretamente no Fórum e abrange os processos da Justiça Comum, do Juizado Especial e da Turma Recursal apenas da comarca pesquisada, com exceção do SEEU, cujo sistema unificado abrange todas as comarcas do Estado;

e) A presente certidão não faz referência a período de anos, uma vez que somente se refere à existência de feitos judiciais em andamento (processos ativos) contra o nome pesquisado, conforme Provimento 355/2018 da Corregedoria Geral de Justiça.

A presente certidão NÃO EXCLUI a possibilidade da existência de outras ações de natureza diversa daquelas aqui mencionadas.

Certidão solicitada em 20 de Janeiro de 2022 às 08:29

CONTAGEM, 20 de Janeiro de 2022 às 08:29

Código de Autenticação: 2201-2008-2908-0560-0741

Para validar esta certidão, acesse o site do TJMG (www.tjmg.jus.br) em Certidão Judicial/AUTENTICIDADE DA CERTIDÃO /AUTENTICAÇÃO 2 informando o código.

ATENÇÃO: Documento composto de 1 folha(s). Documento emitido por processamento eletrônico. Qualquer emenda ou rasura gera sua invalidade e será considerada como indício de possível adulteração ou tentativa de fraude.



Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

CONTAGEM

CERTIDÃO CÍVEL DE FALÊNCIA E CONCORDATA NEGATIVA

CERTIFICO que, revendo os registros de distribuição de ação de NATUREZA CÍVEL nesta comarca, até a presente data, nas ações específicas de Concordata Preventiva / Suspensiva, Falência de Empresários, Sociedades Empresariais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, Recuperação Extrajudicial, Recuperação Judicial, NADA CONSTA em tramitação contra:

Nome: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0002-19

Observações:

a) Certidão expedida gratuitamente através da internet, nos termos do caput do art. 8º da Resolução 121/2010 do Conselho Nacional de Justiça;

b) a informação do número do CPF/CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, sendo pesquisados o nome e o CPF/CNPJ exatamente como digitados;

c) ao destinatário cabe conferir o nome e a titularidade do número do CPF/CNPJ informado, podendo confirmar a autenticidade da Certidão no portal do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais (<http://www.tjmg.jus.br>), pelo prazo de 3 (três) meses após a sua expedição;

d) esta Certidão inclui os processos físicos e eletrônicos, onde houver sido implantado o Processo Judicial Eletrônico - PJe, o Sistema CNJ (Ex-Projudi) e o SEEU - Sistema Eletrônico de Execução Unificada, tendo a mesma validade da certidão emitida diretamente no Fórum e abrange os processos da Justiça Comum, do Juizado Especial e da Turma Recursal apenas da comarca pesquisada, com exceção do SEEU, cujo sistema unificado abrange todas as comarcas do Estado;

e) A presente certidão não faz referência a período de anos, uma vez que somente se refere à existência de feitos judiciais em andamento (processos ativos) contra o nome pesquisado, conforme Provimento 355/2018 da Corregedoria Geral de Justiça.

A presente certidão NÃO EXCLUI a possibilidade da existência de outras ações de natureza diversa daquelas aqui mencionadas.

Certidão solicitada em 20 de Janeiro de 2022 às 08:33

CONTAGEM, 20 de Janeiro de 2022 às 08:33

Código de Autenticação: 2201-2008-3314-0038-4537

Para validar esta certidão, acesse o site do TJMG (www.tjmg.jus.br) em Certidão Judicial/AUTENTICIDADE DA CERTIDÃO /AUTENTICAÇÃO 2 informando o código.


ATENÇÃO: Documento composto de 1 folha(s). Documento emitido por processamento eletrônico. Qualquer emenda ou rasura gera sua invalidade e será considerada como indicio de possível adulteração ou tentativa de fraude.

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0005-61, com filial em Goiânia/GO, na Avenida Perimetral, s/nº, Quadra 37, Lote 58 – Setor Coimbra, CEP 74.530-026, é nosso fornecedor de 160 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 215 pequenas refeições diárias (somados desjejum, colação, lanche da tarde e ceia, sendo servidas refeições livres e também dietas para pacientes com restrições de diversos tipos), incluindo sábados, domingos e feriados, sendo estas refeições produzidas na cozinha do Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento - HMI, com sede a Rua R-7, s/nº, Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP: 74.125-090 e transportadas para serem servidas na Maternidade Nossa Senhora de Lourdes - MNSL, com sede a Rua 230, s/nº, Setor Vila Nova, Goiânia/GO, CEP: 74.640-210, em dois sistemas: self-service, em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas para funcionários no refeitório e refeições em embalagens térmicas individuais, para os pacientes e acompanhantes do hospital, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0005-67, com filial a Avenida Fuad Rassi, esquina / Rua 02, nº 541, QD. 11, LT. 11/12, Sala 13, Setor Nova Lima, Goiânia/GO, CEP: 74.653-100, conforme contrato nº 5477/2020 – NSL e seus aditivos assinados entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 01/04/2021 e 18/01/2022.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Goiânia, 18 de janeiro de 2022.

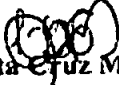

Laryssa Santa Cruz M. Barbosa – Diretora Geral
Hospital Maternidade Nossa Senhora de Lourdes
Instituto de Gestão e Humanização - IGH
CPF: 088.971.844-05 / laryssa.barbosa@igh.org.br

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0005-61, com filial em Goiânia/GO, na Avenida Perimetral, s/nº, Quadra 37, Lote 58 – Setor Coimbra, CEP 74.530-026, é nosso fornecedor de 600 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 1.050 pequenas refeições diárias (somados desjejum, colação, lanche da tarde e ceia, sendo servidas refeições livres e também dietas para pacientes com restrições de diversos tipos), incluindo sábados, domingos e feriados, sendo estas refeições produzidas na cozinha do Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento - HMI, com sede à Rua R-7, s/nº, Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP: 74.125-090 e servidas de duas formas: em self-service no refeitório para os funcionários do hospital e em embalagens térmicas individuais, para os pacientes e acompanhantes do hospital, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0002-14, com filial a Avenida Perimetral, s/n, QD. 37, LT. 74, Setor Coimbra, Goiânia/GO, CEP: 74.530-020, conforme contrato nº 5476/2020 – HMI e seus aditivos assinados entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 01/04/2021 e 18/01/2022.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Goiânia, 18 de janeiro de 2022.


Laryssa Santa Cruz M. Barbosa
Diretora Geral Hospital Materno Infantil
Instituto de Gestão e Humanização – IGH
CPF: 088.971.844-05 / laryssa.barbosa@igh.org.br

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0005-61, com filial em Goiânia/GO, na Avenida Perimetral, s/nº, Quadra 37, Lote 58 – Setor Coimbra, CEP 74.530-026, é nosso fornecedor de 360 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 450 pequenas refeições diárias (somados desjejum, colação, lanche da tarde e ceia, sendo servidas refeições livres e também dietas para pacientes com restrições de diversos tipos), incluindo sábados, domingos e feriados, sendo estas refeições produzidas na cozinha do Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia – HEAPA, com sede a Av. Diamante, s/nº, Setor Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP: 74.969-210, e servidas de duas formas: em self-service no refeitório para os funcionários do hospital e em embalagens térmicas individuais, para os pacientes e acompanhantes do hospital, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0004-86, com filial a Rua Dona Nequita c/ Dão Barbosa, s/nº, QD. 08, LT. 18-19, C-10, Jardim Ipiranga, Aparecida de Goiânia/GO, CEP: 74.968-121, conforme contrato nº 5475/2020 – APA e seus aditivos assinados entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 22/07/2021 e 18/01/2022.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Aparecida de Goiânia, 18 de janeiro de 2022.

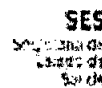
Flávio Albuquerque
Diretor Geral
HEAPA/IGH

Flávio Francisco Albuquerque dos Santos

CPF: 952.680.905-00 / RG 05594777-83 SSP-BA

Diretor Geral do HEAPA

flavio.albuquerque@igh.org.br – Telefone: (62) 3983-1767




ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0005-61, com filial em Goiânia/GO, na Avenida Perimetral, 388, Quadra 37, Lote 58 – Setor Coimbra, CEP 74.530-026, é nosso fornecedor de 160 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 215 pequenas refeições diárias (somados desjejum, colação, lanche da tarde e ceia, sendo servidas refeições livres e também dietas para pacientes com restrições de diversos tipos), incluindo sábados, domingos e feriados, sendo estas refeições produzidas na cozinha do Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento - HMI, com sede a Rua R-7, s/nº, Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP: 74.125-090 e transportadas para serem servidas na Maternidade Nossa Senhor de Lourdes - MNSL, com sede a Rua 230, s/nº, Setor Vila Nova, Goiânia/GO, CEP: 74.640-210, em dois sistemas: self-service, em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas para funcionários no refeitório e refeições em embalagens térmicas individuais, para os pacientes e acompanhantes do hospital, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0002-14, com filial a Avenida Perimetral, s/n, QD. 37, LT. 74, Setor Coimbra, Goiânia/GO, CEP: 74.530-020, conforme contrato assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 17/09/2020 e 31/03/2021.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Goiânia, 05 de abril de 2021.



Laryssa Santa Cruz M. Barbosa – Diretora Geral
Hospital Estadual Maternidade Nossa Senhora de Lourdes
Instituto de Gestão e Humanização - IGH
CPF: 088.971.844-05

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0005-61, com filial em Goiânia/GO, na Avenida Perimetral, 388, Quadra 37, Lote 58 – Setor Coimbra, CEP 74.530-026, é nosso fornecedor de 600 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 1.050 pequenas refeições diárias (somados desjejum, colação, lanche da tarde e ceia, sendo servidas refeições livres e também dietas para pacientes com restrições de diversos tipos), incluindo sábados, domingos e feriados, sendo estas refeições produzidas na cozinha do Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento - HMI, com sede à Rua R-7, s/nº, Setor Oeste, Goiânia/GO, CEP: 74.125-090 e servidas de duas formas: em self-service no refeitório para os funcionários do hospital e em embalagens térmicas individuais, para os pacientes e acompanhantes do hospital, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0002-14, com filial a Avenida Perimetral, s/n, QD. 37, LT. 74, Setor Coimbra, Goiânia/GO, CEP: 74.530-020, conforme contrato assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 17/09/2020 e 31/03/2021.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Goiânia, 05 de abril de 2021.



Laryssa Santa Cruz M. Barbosa
Diretora Geral Hospital Materno Infantil
Instituto de Gestão e Humanização – IGH
CPF: 088.971.844-05

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0005-61, com filial em Goiânia/GO, na Avenida Perimetral, 388, Quadra 37, Lote 58 – Setor Coimbra, CEP 74.530-026, é nosso fornecedor de 360 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 450 pequenas refeições diárias (somados desjejum, colação, lanche da tarde e ceia, sendo servidas refeições livres e também dietas para pacientes com restrições de diversos tipos), incluindo sábados, domingos e feriados, sendo estas refeições produzidas na cozinha do Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA, com sede a Av. Diamante, s/nº, Setor Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP: 74.969-210, e servidas de duas formas: em self-service no refeitório para os funcionários do hospital e em embalagens térmicas individuais, para os pacientes e acompanhantes do hospital, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0004-86, com filial a Rua Dona Nequita c/ Dão Barbosa, s/nº, QD. 08, LT. 18-19, C-10, Jardim Ipiranga, Aparecida de Goiânia/GO, CEP: 74.968-121, conforme contrato assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 16/09/2020 e 31/03/2021.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Aparecida de Goiânia, 31 de março de 2021.


Agrino José dos Anjos Neto
Gerente Operacional HUAPA-IGH

RG: 09538943-12 e CPF: 011.325.655-88

Gerente Operacional da Unidade HUAPA

Telefone: (62) 3217- 8933 E-mail: diretoria1.huapa@igh.org.br

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial a Rua Coronel Marcondes, 437 – Inconfidentes – Contagem – MG é nosso fornecedor de 2.100 grandes refeições diárias (almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e, 2.800 pequenas refeições diárias (desjejum, lanche da tarde e ceia), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmitex de alumínio, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0014-58, com sede a Avenida João César de Oliveira, 4.330, Eldorado, Contagem/MG., CEP: 32.341-000, aos funcionários, plantonistas, pacientes e acompanhantes destes, de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado a Av. João César de Oliveira, 3.883 – Bairro Cinco – Contagem/MG, conforme contrato assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 07/01/2019 e 02/09/2019.

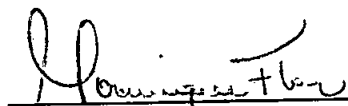
Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissionais, bem como instalações e equipamento específico adequado para elaboração de cardápios onde prepara, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços

Manoel...

prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Nutricionista	CRN – 9ª Região	Início na Unidade	Término
Angélica Gomes Garcia	16369	01/09/2015	30/07/2019
Patrícia Rezende Freitas de Oliveira	1603-T	10/10/2017	-
Vanderleia de Souza Sabino	5074	08/11/2017	25/02/2019
Karynne Gabrielle dos Santos Silva	1611-T	25/01/2018	30/06/2019
Tatiane Gonçalves Silva Marinero	6046	29/10/2018	29/05/2019
Júnia Cristina Pereira Caetano	10372	10/12/2018	-
Rodrigo Alves Francisco	1063 – T	15/04/2019	-
Nadine Djully Rodrigues Sales	22221	21/05/2019	-
Ângela Simões Miranda	16831	03/06/2019	-
Tatiane Fernandes Pereira	6570	06/06/2019	-
Valéria Policarpo Moreira	1130 - T	29/06/2019	-

Contagem, 02 de setembro de 2019.



Monique Evelin Valério Flor

CPF: 028.097.425-61 / RG: 0882155393

Diretora Geral CHC – Mat. 016158

Email: monique.flor@igh.org.br – Tel.: (31) 3352-8824

CNPJ: 11.858.570/0014-58



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

Registrado sob o nº 99 a pag. 1 do livro de registros.

Válido para licitação

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

Belo Horizonte 27 de novembro de 2019


Presidente

Viviane Adams Nunes Paixão
CRN9 nº 6129
Diretora Presidente CRN9



ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial em Contagem/MG, a Rua Coronel Marcondes, 437 – Bairro Inconfidentes, CEP: 32.260-350, é nosso fornecedor de 2.100 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 2.800 pequenas refeições diárias (desjejum, lanche da tarde e ceia), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmiteix de alumínio, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0014-58, com sede a Avenida João César de Oliveira, 4.495, QD. 20, LT. P-3ª, Novo Eldorado, Contagem/MG., CEP: 32.341-001, aos funcionários, plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado a Av. João César de Oliveira, 3.883 – Bairro Cinco – Contagem/MG, conforme Contrato nº 054-CTG, Processo Seletivo nº 006/2018-Contagem e seus respectivos termos aditivos, assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 03/09/2019 e 18/03/2021.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Nutricionista	CRN – 9ª Região	Admissão	Saída
JUNIA CRISTINA PEREIRA CAETANO	10.372	10/12/2018	-
RODRIGO ALVES FRANCISCO	1.069 - T	15/04/2019	-
ANGELA SIMÕES MIRANDA	16.831	03/06/2019	-
TAMIRES MARCELLE LUQUINI MACHADO	2.587 - T	25/09/2019	-
GLEICIANE DA SILVA OLIVEIRA	2.669 - T	11/03/2020	-
RAFAELA CAPRONI PEREIRA	24.235/P	14/04/2020	-
LUDMILA SILVA COSTA DE ANDRADE	11.163	24/04/2020	-
LAURA CAVALCANTE NASCIMENTO	17.106	11/07/2020	-
THUANNE FLORENCE SATURNINO	14.858	24/04/2020	22/07/2020
MARIA JOSÉ MARQUES TEIXEIRA	21.149	11/09/2019	09/07/2020
FLAVIA DE MIRANDA TEIXEIRA	17162	07/02/2020	06/05/2020
MAYLA VIEIRA BARBOSA QUIRINO	1179-T	22/01/2020	06/03/2020
MONICA CRISTINA DOS SANTOS	1361-T	11/02/2020	26/02/2020
PATRICIA REZENDE FREITAS DE OLIVEIRA	1.603 – T	10/10/2017	09/02/2020
NADINE DJULLY RODRIGUES SALES	22.221	21/05/2019	23/12/2019
VALÉRIA POLICARPO MOREIRA	1.130 – T	29/06/2019	26/09/2019
TATIANE FERNANDES PEREIRA	6.570	06/06/2019	03/09/2019

Contagem, 18 de março de 2021.

Flavio Francisco Albuquerque dos Santos

CPF nº: 952.680.905-00 e RG: nº 0559477783/SSP-BA

Diretor Geral do Complexo Hospitalar de Contagem/MG – Matrícula nº 16983

flavio.santos@igh.org.br / 31 3352 8824



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª REGIÃO
Rua Maranhão, 310, 4º Andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30150-330
Telefone: (31) 3226-8403 - <http://crn9.org.br/> - E-mail: crn9@crn9.org.br

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 00.101.401/0001-38, registrada no CRN-9 sob o nº 1388/PJ, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado: INSTITUTO DE GESTAO E HUMANIZACAO - IGH - CONTRATO Nº 054-CTG

CNPJ: 11.858.570/0014-58

Data de emissão do atestado: 18/03/2021

Registrado sob o número 165/2021.

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.

Belo Horizonte-MG, 23 de dezembro de 2021.

Luiz Carlos Gomes Júnior
Presidente - CRN9-0947

Assinado por delegação de competência conforme Portaria CRN9 nº 16/2020





Documento assinado eletronicamente por **Elisa Alves Dias e Álvares, Pelo(a) Presidente**, em 23/12/2021, às 16:40, 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 **0567210** e o código CRC **6D5A20DA**.

Referência: Processo nº 090939.005351/2021-51

SEI nº 0567210

ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial em Contagem/MG, a Rua Coronel Marcondes, 437 – Bairro Inconfidentes, CEP: 32.260-350, é nosso fornecedor de 2.100 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 2.800 pequenas refeições diárias (desjejum, lanche da tarde e ceia), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmítes de alumínio, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0014-58, com sede a Avenida João César de Oliveira, 4.495, QD. 20, LT. P-3ª, Novo Eldorado, Contagem/MG., CEP: 32.341-001, aos funcionários, plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado a Av. João César de Oliveira, 3.883 – Bairro Cinco – Contagem/MG, conforme Contrato nº 054-CTG, Processo Seletivo nº 006/2018-Contagem e seus respectivos termos aditivos assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 19/03/2021 e 08/06/2021.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Nutricionista	CRN – 9ª Região	Admissão	Saída
JUNIA CRISTINA PEREIRA CAETANO	10.372	10/12/2018	-
RODRIGO ALVES FRANCISCO	1.069 - T	15/04/2019	11/05/2021
ANGELA SIMÕES MIRANDA	16.831	03/06/2019	-
TAMIRES MARCELLE LUQUINI MACHADO	2.587 - T	25/09/2019	-
GLEICIANE DA SILVA OLIVEIRA	2.669 - T	11/03/2020	-
RAFAELA CAPRONI PEREIRA	24.235/P	14/04/2020	-
LUDMILA SILVA COSTA DE ANDRADE	11.163	24/04/2020	23/04/2021
LAURA CAVALCANTE NASCIMENTO	17.106	11/07/2020	12/05/2021
NATALIA CARVALHO PEREIRA	2.824	08/02/2021	-
SONIA SILVERIO DA SILVA	1.783-T	04/05/2021	-
DANIELE DUARTE DA FONSECA	20.507	05/05/2021	-
FERNANDA MACHADO MARQUES DA SILVA	12.003	01/06/2021	-

Contagem, 08 de junho de 2021.

Flavio Francisco Albuquerque dos Santos
CPF nº: 952.680.905-00 e RG: nº 0559477783/SSP-BA
Diretor Geral do Complexo Hospitalar de Contagem/MG – Matrícula nº 16983
flavio.santos@igh.org.br / 31 3352 8824



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª REGIÃO
Rua Maranhão, 310, 4º Andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30150-330
Telefone: (31) 3226-8403 - <http://crn9.org.br/> - E-mail: crn9@crn9.org.br

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 00.101.401/0001-38, registrada no CRN-9 sob o nº 1388/PJ, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado: INSTITUTO DE GESTAO E HUMANIZACAO - IGH - CONTRATO Nº 054-CTG

CNPJ: 11.858.570/0014-58

Data de emissão do atestado: 08/06/2021

Registrado sob o número 166/2021.

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.

Belo Horizonte-MG, 23 de dezembro de 2021.

Luiz Carlos Gomes Júnior
Presidente - CRN9-0947

Assinado por delegação de competência conforme Portaria CRN9 nº 16/2020





Documento assinado eletronicamente por **Elisa Alves Dias e Álvares, Pelo(a) Presidente**, em 23/12/2021, às 16:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0567211** e o código CRC **8C8F3EAC**.

Referência: Processo nº 090939.005351/2021-51

SEI nº 0567211

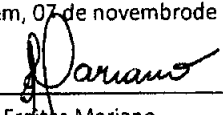
ATESTADO DE CAPACIDADE DE TÉCNICA

Atestamos, para fins de cadastro e concorrência junto a órgãos públicos e privados, que a empresa Lacerda Alimentação Ltda, inscrita sob o CNPJ nº 00.101.401/0002-19, com filial em Contagem/MG, a Rua Coronel Marcondes, 437 – Bairro Inconfidentes, CEP:32.260-350, é nosso fornecedor de 2.100 grandes refeições diárias (somados almoço e jantar, sendo servidos nestas refeições os seguintes tipos de dietas p/ adultos: Livre, Branda, Papa, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Hipossódica, Diabetes, Dieta p/ IRC Conservador e Hemodiálise, Dieta p/ Insuficiência Hepática, Constipante, Laxante, Hiperprotéica, Hipercalórica, Hipopurínica, Hipolipídica, Sopa e Dieta Vegetariana) e 2.800 pequenas refeições diárias (desjejum, lanche da tarde e ceia), incluindo sábados, domingos e feriados, em dois sistemas: self-service, com transporte de refeições em cubas gastronômicas acondicionadas em caixas térmicas plásticas e refeições servidas em marmiteix de alumínio, atendendo a um contrato de fornecimento de alimentação com o Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ: 11.858.570/0014-58, com sede a Avenida João César de Oliveira, 4.495, QD. 20, LT. P-3ª, Novo Eldorado, Contagem/MG., CEP: 32.341-001, aos funcionários, plantonistas, acompanhantes de pacientes e pacientes de unidades de urgência e emergência da Rede Municipal de Saúde de Contagem/MG, especialmente nas unidades de pronto atendimento do município, sendo a maior delas no Hospital Municipal de Contagem, situado a Av. João César de Oliveira, 3.495 – Bairro Cinco – Contagem/MG, conforme Contrato nº 054-CTG, Processo Seletivo nº 006/2018-Contagem e seus respectivos termos aditivos assinado entre as partes, sendo atestado o período de fornecimento entre 01/07/2021 e 07/11/2021.

Atestamos que a empresa possui qualificação técnica, recursos humanos e profissional, bem como instalações e equipamentos específicos adequados para elaboração de cardápios, preparo, cocção e entrega de refeições diárias, dando assistência técnica, supervisão, apoio logístico e garantia pelos serviços prestados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos serviços solicitados ou produtos entregues, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Nutricionista	CRN – 9ª Região	Admissão	Saída
JUNIA CRISTINA PEREIRA CAETANO	10.372	10/12/2018	-
ANGELA SIMÕES MIRANDA	16.831	03/06/2019	-
TAMIRES MARCELLE LUQUINI MACHADO	2.587 - T	25/09/2019	-
GLEICIANE DA SILVA OLIVEIRA	2.669 - T	11/03/2020	-
RAFAELA CAPRONI PEREIRA	24.235/P	14/04/2020	-
NATALIA CARVALHO PEREIRA	2.824	08/02/2021	-
SONIA SILVÉRIO DA SILVA	1.783-T	04/05/2021	-
DANIELE DUARTE DA FONSECA	20.507	05/05/2021	-
FERNANDA MACHADO MARQUES DA SILVA	12.003	01/06/2021	-
RAYANE FLAVIA GOMES FARIA	20.037	23/08/2021	-
BARBARA GONTIJO E SILVA	25.093/P	24/06/2021	21/09/2021

Contagem, 07 de novembro de 2021.


Adriana Freitas Mariano
Gerente Administrativo IGH – Intervenção – Contagem
CPF nº 640.302.966-53 e RG nº M3.921.246
Matrícula 24.857
adriana.sis.saude@gmail.com / (31) 973061251

11.858.570/0014-58
IGH INSTITUTO DE GESTÃO
E HUMANIZAÇÃO
Av. João C. de Oliveira, nº 4.495
Lote 20 - LT. P-3A
Bairro Novo Eldorado - CEP: 32.341-001
CONTAGEM - MG



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª REGIÃO
Rua Maranhão, 310, 4º Andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30150-330
Telefone: (31) 3226-8403 - <http://crn9.org.br/> - E-mail: crn9@crn9.org.br

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 00.101.401/0001-38, registrada no CRN-9 sob o nº 1388/PJ, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado: INSTITUTO DE GESTAO E HUMANIZACAO - IGH - CONTRATO Nº 054-CTG

CNPJ: 11.858.570/0014-58

Data de emissão do atestado: 07/11/2021

Registrado sob o número 164/2021.

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..

Belo Horizonte-MG, 23 de dezembro de 2021.

Luiz Carlos Gomes Júnior
Presidente - CRN9-0947

Assinado por delegação de competência conforme Portaria CRN9 nº 16/2020





Documento assinado eletronicamente por **Elisa Alves Dias e Álvares, Pelo(a) Presidente**, em 23/12/2021, às 16:40, 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](http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0567209** e o código CRC **E81F85DF**.

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo N° 001/2022 - UMI, atesto que a Proponente Sociedade Elementares Ltda, inscrita no CNPJ 00.014.011/0001-19, através do Sr. Gabriel F. de Almeida, CPF 107.241.396-56, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 19 de janeiro de 2022.

Fernanda Souza Garcia

Assinatura e identificação do Representante da unidade

Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HM/IGH-GO

[Assinatura]

Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/2022 - 60, atesto que a
Proponente LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA inscrita no CNPJ 00.101.401/0002-19 através do Sr.
GABRIEL F. L. LACERDA, CPF 107.241.356-56, vistoriou as instalações físicas
da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 19 de janeiro de 2022.

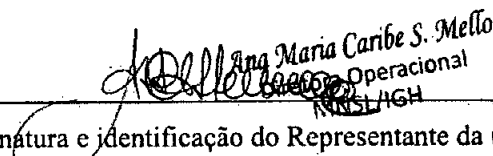
Assinatura e identificação do Representante da unidade

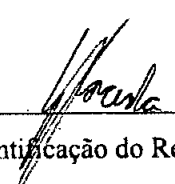
Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/22 - GO, atesto que a Proponente LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA inscrita no CNPJ 00.101.901/0002-14, através do Sr. GABRIEL FÉLICE LARA LACERDA, CPF 109.841.396-56, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

* Goiânia, 08 de janeiro de 2022.


Assinatura e identificação do Representante da unidade


Assinatura e identificação do Representante da Empresa



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª REGIÃO
 Rua Maranhão, 310, 4º Andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30150-330
 Telefone: (31) 3226-8403 - <http://crn9.org.br/> - E-mail: crn9@crn9.org.br

CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2022

REGISTRADA EM: 06 / 03 / 2003

SOB O Nº 1388/PJ

DADOS DA PESSOA JURÍDICA	
Razão Social:	LACERDA ALIMENTACAO LTDA
Nome Fantasia:	
Endereço da Matriz:	AV GENERAL DAVID SARNOFF, 2368, Bairro CIDADE INDUSTRIAL - CONTAGEM / MG - CEP: 32210110
Endereço da Filial:	RUA CORONEL MARCONDES, 437, Bairro INCONFIDENTES - CONTAGEM / MG - CEP: 32260350
CNPJ Matriz:	00.101.401/0001-38
CNPJ Filial:	00.101.401/0002-19
Capital social da Matriz:	R\$ 500.000,00 (QUINHENTOS MIL REAIS)
Capital Social da Filial:	
Objeto Social:	PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES PARA EMPRESAS PÚBLICAS, MISTAS OU PRIVADAS, ASSOCIAÇÕES, COM OU SEM, FINS LUCRATIVOS, ÓRGÃOS E AUTARQUIAS GOVERNAMENTAIS, COMÉRCIO VAREJISTA E ATACADISTA DE REFEIÇÕES E LANCHES PRONTO E SEMIPRONTOS, ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E EXPLORAÇÃO DE REFEITÓRIOS, COZINHAS E CANTINAS INDUSTRIAIS, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ASSESSORIA, CONSULTORIA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS INERENTES AO SEGMEN TO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA, INDIVIDUAL E ESPECIAL, LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA NO RAMO ALIMENTÍCIO, ALUGUEL MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, COM OU SEM OPERADOR, PARA COZINHA OU REFEITÓRIO INDUSTRIAL, MANUTENÇÃO E REPAROS EM EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS DE COZINHA OU REFEITÓRIO INDUSTRIAL, COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS IN NATURA E/OU PROCESSADOS, COMÉRCIO VAREJISTA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS OU NÃO ALCÓOLICAS; COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PRONTOS E SEMIPRONTOS, INDUSTRIALIZAÇÃO, FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS IN NATURA, INDUSTRIALIZADOS OU PRONTO PARA CONSUMO, RESTAURANTES E SIMILARES, CANTINAS-SERVICOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVAS.
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	
Nome:	DANIELE DUARTE DA FONSECA
Inscrito em: 29/01/2018 sob o nº: 20507 neste CRN.	
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE 28 de junho de 2021.	
<p>CERTIFICO, que a Pessoa Jurídica e o Nutricionista acima citados, se encontram registrados e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei nº 6.583/78, do Decreto nº 84.444/80 e da Lei nº 6.839/80.</p> <p>Esta Certidão não concede a firma o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Responsável Técnico.</p> <p>QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DE STA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.</p>	

Esta Certidão está registrada sob o nº

0012153

Belo Horizonte-MG, 05 de janeiro de 2022.

Luiz Carlos Gomes Júnior
 Presidente - CRN9-0947



CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª REGIÃO
Rua Maranhão, 310, 4º Andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30150-330
Telefone: (31) 3226-8403 - <http://crn9.org.br/> - E-mail: crn9@crn9.org.br

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA Nº ATRT-0053/2021

Atesto para os devidos fins que o(a) nutricionista DANIELE DUARTE DA FONSECA, inscrito(a) no CRN9, sob o nº 20507, é Responsável Técnico da empresa LACERDA ALIMENTACAO LTDA, , filial CNPJ : 00.101.401/0002-19 registrada neste CRN9, sob o nº 1388/PJ, estando o(a) profissional em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

Belo Horizonte-MG, 29 de novembro de 2021.

Luiz Carlos Gomes Júnior
Presidente - CRN9-0947

Assinado por delegação de competência conforme Portaria CRN9 nº 16/2020

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



Documento assinado eletronicamente por **Elisa Alves Dias e Álvares, Pelo(a) Presidente**, em 30/11/2021, às 09:44, 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 **0539865** e o código CRC **2993D667**.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM			
CADASTRO MUNICIPAL DE PESSOA JURÍDICA			
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
DATA DE ABERTURA 06/06/2019	NÚMERO DE INSCRIÇÃO 72102263	CNPJ/CPF: 00.101.401/0001-38	Inscrição Estadual
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 109610000 - 0% - fabricação de alimentos e pratos prontos 109969999 - 0% - fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 331471901 - 14.01 4% - manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo 463719900 - 0% - comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 463970100 - 0% - comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 463970200 - 0% - comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 469150000 - 0% - comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios 469310000 - 0% - comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários 472969900 - 0% - comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente 532020200 - 26.01 5% - serviços de entrega rápida 561120101 - 0% - restaurantes e similares com música ao vivo 561120301 - 0% - lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares com música ao vivo 562010100 - 0% - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 562010200 - 17.11 5% - serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 562010300 - 17.11 5% - Cantinas - Serviços de Alimentação Privativos 562010400 - 0% - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 702040001 - 17.01 2.5% - atividades de consultoria em gestão empresarial, exceto consultoria técnica específica 773909900 - 3.01 0% - aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador 829979999 - 28.01 5% - outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente			
LOGRADOURO AVENI AV. GENERAL DAVID SARNOFF	NÚMERO 2368	COMPLEMENTO	
CEP 32210-110	BAIRRO/DISTRITO CIDADE INDUSTRIAL	MUNICÍPIO CONTAGEM	UF MG
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 24/11/2021		
SITUAÇÃO ESPECIAL ****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL ****		
DATA E HORÁRIO DE EMISSÃO 20/01/2022 16:52.			

www.informe.issqn.com.br

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



INFORME

PORTAL DE INFORMAÇÃO E SOLICITAÇÃO FISCAL DE ISSQN

• Medidor de Conexão

• Fale Conosco

> home > Consulta de Situação Fiscal Cadastral Municipal

Bom dia - Quinta-feira, 20 de Janeiro de 2022 - 8:56hs

Consulta de Situação Fiscal Cadastral Municipal

CLIQUE AQUI PARA IMPRIMIR 

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM			
CADASTRO MUNICIPAL DE PESSOA JURÍDICA			
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
DATA DE ABERTURA 25/11/2002	NÚMERO DE INSCRIÇÃO 60707011	CNPJ/CPF: 00.101.401/0002-19	Inscrição Estadual
NOME EMPRESARIAL LACERDA ALIMENTACAO LTDA - EPP			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 562010100 - 0% - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 562010200 - 17.11 5% - serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 532020200 - 26.01 5% - serviços de entrega rápida 829979999 - 28.01 5% - outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente 562010400 - 0% - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 702040001 - 17.01 2.5% - atividades de consultoria em gestão empresarial, exceto consultoria técnica específica 109969999 - 0% - fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 109610000 - 0% - fabricação de alimentos e pratos prontos 561120101 - 0% - restaurantes e similares com música ao vivo 562010300 - 17.11 5% - Cantinas - Serviços de Alimentação Privativos 561120301 - 0% - lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares com música ao vivo			
LOGRADOURO RUA CORONEL MARCONDES	NÚMERO 437	COMPLEMENTO	
CEP 32260-350	BAIRRO/DISTRITO INCONFIDENTES	MUNICÍPIO CONTAGEM	UF MG
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 23/11/2021		
SITUAÇÃO ESPECIAL ****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL ****		
DATA E HORÁRIO DE EMISSÃO 20/01/2022 08:56.			

www.informe.issqn.com.br

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



Secretaria de Estado de
Fazenda
de Minas Gerais

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL

DADOS CADASTRAIS

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.00-10

CPF/CNPJ: 00.101.401/0001-38

NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

NOME FANTASIA:

CNAE PRINCIPAL / DESCRIÇÃO: 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

DESMEMBRAMENTO:

CNAE SECUNDÁRIA / 1096-1/00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos

DESMEMBRAMENTO:

NATUREZA JURIDICA : SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA

REGIME DE RECOLHIMENTO : DEBITO E CREDITO

CATEGORIA: Matriz

DATA INSCRIÇÃO: 16/11/1994

MEI: não

SITUACAO INSCRIÇÃO: Ativo

DATA DA SITUAÇÃO DA

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

CEP: 32210110

UF: MINAS GERAIS

MUNICIPIO: CONTAGEM

DISTRITO / POVOADO:

BAIRRO: CIDADE INDUSTRIAL

LOGRADOURO: AVENIDA - GENERAL DAVID SARNOFF

NUMERO: 2368

COMPLEMENTO DO CEP:

COMPLEMENTO:

EMITIDO EM

20/01/2022 16:50:00



Secretaria de Estado de
Fazenda
de Minas Gerais

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL

DADOS CADASTRAIS

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.01-92

CPF/CNPJ: 00.101.401/0002-19

NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

NOME FANTASIA:

CNAE PRINCIPAL / DESCRIÇÃO: 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

DESMEMBRAMENTO:

CNAE SECUNDÁRIA / 1096-1/00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos

DESMEMBRAMENTO:

NATUREZA JURIDICA : SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA

REGIME DE RECOLHIMENTO : DEBITO E CREDITO

CATEGORIA: Filial

DATA INSCRIÇÃO: 06/02/2009

MEI: não

SITUACAO INSCRIÇÃO: Ativo

DATA DA SITUAÇÃO DA 06/02/2009

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

CEP: 32260350

UF: MINAS GERAIS

MUNICIPIO: CONTAGEM

DISTRITO / POVOADO:

BAIRRO: INCONFIDENTES

LOGRADOURO: RUA - CORONEL MARCONDES

NUMERO: 437

COMPLEMENTO DO CEP:

COMPLEMENTO:

EMITIDO EM

20/01/2022 09:06:06



**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 30552643

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:

LACERDA ALIMENTACAO LTDA

CNPJ

00.101.401/0001-38

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao **VALIDA POR 60 DIAS**.

A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereço:

<http://www.sefaz.go.gov.br>.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e **COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS**.

VALIDADOR: 5.555.531.854.147

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 20 JANEIRO DE 2022

HORA: 9:28:26:2



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 30552677

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:

LACERDA ALIMENTACAO LTDA

CNPJ

00.101.401/0002-19

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.

A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereço:

<http://www.sefaz.go.gov.br>.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.


VALIDADOR: 5.555.514.484.469


EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 20 JANEIRO DE 2022

HORA: 9:29:53:3

		SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DE MINAS GERAIS	
CERTIDÃO DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS Negativa		CERTIDÃO EMITIDA EM: 20/01/2022	
		CERTIDÃO VALIDA ATÉ: 20/04/2022	
NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA			
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.00-10	CNPJ/CPF: 00.101.401/0001-38	SITUAÇÃO: Ativo	
LOGRADOURO: AVENIDA GENERAL DAVID SARNOFF		NÚMERO: 2368	
COMPLEMENTO:	BAIRRO: CIDADE INDUSTRIAL	CEP: 32210110	
DISTRITO/POVOADO:	MUNICÍPIO: CONTAGEM	UF: MG	
<p>Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:</p> <p>1. Não constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado;</p> <p>2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio, ou de partilha de bens na união estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCD, prevista no artigo 39 do Decreto 43.981/2005.</p> <p>Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.</p>			
IDENTIFICAÇÃO	NÚMERO DO PTA	DESCRIÇÃO	
<p>A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais em www.fazenda.mg.gov.br => certidão de débitos tributários => certificar documentos</p>			
CÓDIGO DE CONTROLE DE CERTIDÃO:2022000519066401			

		SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DE MINAS GERAIS	
CERTIDÃO DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS Negativa		CERTIDÃO EMITIDA EM: 20/01/2022	
		CERTIDÃO VALIDA ATÉ: 20/04/2022	
NOME/NOME EMPRESARIAL: LACERDA ALIMENTACAO LTDA			
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 062904109.01-92	CNPJ/CPF: 00.101.401/0002-19	SITUAÇÃO: Ativo	
LOGRADOURO: RUA CORONEL MARCONDES		NÚMERO: 437	
COMPLEMENTO:	BAIRRO: INCONFIDENTES	CEP: 32260350	
DISTRITO/POVOADO:	MUNICÍPIO: CONTAGEM	UF: MG	
<p>Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:</p> <p>1. Não constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado;</p> <p>2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio, ou de partilha de bens na união estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCD, prevista no artigo 39 do Decreto 43.981/2005.</p> <p>Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.</p>			
IDENTIFICAÇÃO	NÚMERO DO PTA	DESCRIÇÃO	
A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais em www.fazenda.mg.gov.br => certidão de débitos tributários => certificar documentos			
CÓDIGO DE CONTROLE DE CERTIDÃO:2022000519068561			



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

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

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0001-38

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 09:11:15 do dia 20/01/2022 <hora e data de Brasília>.
Válida até 19/07/2022.

Código de controle da certidão: **9F50.106D.46E9.CC95**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



MUNICÍPIO DE CONTAGEM / MG

Secretaria Municipal de Fazenda

Secretaria Municipal Adjunta da Receita

Procuradoria da Fazenda Municipal

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS

Nome:

LACERDA ALIMENTACAO LTDA -

CPF/CNPJ nº: 00.101.401/0001-38

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

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

Dados de emissão da certidão

Número da certidão.....: 8338
Data de emissão: 20/01/2022
Data de validade: 20/04/2022
Controle de autenticidade: 694949738694949

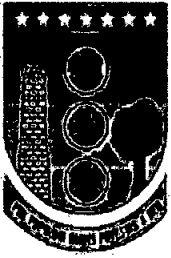
Observações:

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

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

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

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



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

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A TRIBUTOS MUNICIPAIS
Cadastro mobiliário

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

CPF/CNPJ: 00.101.401/0001-38

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

Tipo de Cadastro	Numero do Cadastro
2	72102263-0

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

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

Dados da emissão da certidão

Número da certidão: 8346 2022

Data da emissão: 20/01/2022

Válida até: 20/04/2022

Controle de autenticidade: 344990375344990

Certidão emitida gratuitamente.

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



MUNICÍPIO DE CONTAGEM / MG

Secretaria Municipal de Fazenda

Secretaria Municipal Adjunta da Receita

Procuradoria da Fazenda Municipal

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA - EPP

CPF/CNPJ nº: 00.101.401/0002-19

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

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

Dados de emissão da certidão

Número da certidão.....: 8339
Data de emissão.....: 20/01/2022
Data de validade.....: 20/04/2022
Controle de autenticidade: 594547890594547

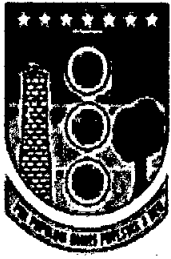
Observações:

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

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

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

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



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

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A TRIBUTOS MUNICIPAIS
Cadastro mobiliário

Nome: LACERDA ALIMENTACAO LTDA - EPP

CPF/CNPJ: 00.101.401/0002-19

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

Tipo de Cadastro	Numero do Cadastro
2	60707011-0

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

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

Dados da emissão da certidão

Número da certidão: 8342 2022
Data da emissão: 20/01/2022
Válida até: 20/04/2022
Controle de autenticidade: 643343276643343

Certidão emitida gratuitamente.

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

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

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

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

Validade: 11/01/2022 a 09/02/2022

Certificação Número: 2022011100365882358934

Informação obtida em 20/01/2022 09:50:08

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

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 00.101.401/0002-19

Razão Social: LACERDA ALIMENTACAO LTDA

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

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

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

Validade: 11/01/2022 a 09/02/2022

Certificação Número: 2022011100365882358934

Informação obtida em 20/01/2022 09:50:54

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: LACERDA ALIMENTACAO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 00.101.401/0001-38
Certidão n°: 2163079/2022
Expedição: 20/01/2022, às 09:53:07
Validade: 18/07/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **LACERDA ALIMENTACAO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° **00.101.401/0001-38**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.

**6. DA PROPOSTA DE PREÇO e 5. HABILITAÇÃO do PROCESSO SELETIVO Nº
001/2022 – GO**

1 mensagem

Administração Triunfo Refeições <adm.triunforefeicoes@gmail.com>
Para: processoseletivo@igh.org.br, eduardomariano.advocacia@gmail.com

25 de janeiro de 2022 10:57

**AO
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH****PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO**

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.

Atenciosamente,
Departamento Comercial
(62)3923-1666

2 anexos **5. Habilitação.pdf**
1992K **6. DA PROPOSTA DE PREÇO.pdf**
1426K

PROPOSTA COMERCIAL

AO
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital

1. Os valores unitários da proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece no Edital, em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R\$).
2. Nos preços em anexo proposto estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, seguro, frete e outros necessários ao cumprimento integral dos objetos da contratação. Estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, inclusive o fornecimento de saneantes sanitários, materiais de limpeza, equipamentos, utensílios e demais descartáveis, relativos ao cumprimento integral do objeto licitado.
3. O prazo de validade de nossa proposta de preços é de 90 (noventa) dias, contados da data do julgamento das propostas e o prazo de execução dos serviços, conforme descrito no Termo.
4. Declaramos que os produtos/serviços/ descritos em nossa proposta atendem na totalidade as especificações e condições mínimas para a execução do objeto, bem como as constantes do Termo de Referência. Declaramos ainda que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
5. Os dados da nossa empresa são:
 - a) Razão Social: TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA;
 - b) CNPJ (MF) nº: 06.789.603/0001-09;
 - c) Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: Sr. **Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro**, portador da Carteira de Identidade n.º 3644624 2ª Via – PC/GO e inscrito no CPF sob o n.º 808.219.601-72.
 - d) Inscrição Estadual nº: 13.318.599-0;
 - e) Endereço: Rua Gaivota, 965, Jardim das Palmeiras;
 - f) Fone: (62) 3923-1666 E-mail: adm.triunforefeicoes@gmail.com;

TRIUNFO REFEIÇÕES

- g) CEP: 78.360-000 ; e
h) Cidade: Campo Novo do Parecis Estado: Mato Grosso.
i) Banco: Bradesco Conta Corrente: 90812-6 Agência: 1840;
j) Contato: Dalierme Ribeiro Fone/Ramal: (62) 3923-1666

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	HEAPA	HEMNSL			
Desjejum	12.028	6.819	2.074	20.921	R\$ 6,20	R\$ 129.710,20
Colação	570	486	500	1.556	R\$ 5,10	R\$ 7.935,60
Almoço	12.083	7.721	3.271	23.075	R\$ 20,40	R\$ 470.730,00
Lanche	11.184	4.524	2.544	18.252	R\$ 6,15	R\$ 112.249,80
Jantar	10.190	4.280	1.959	16.429	R\$ 20,00	R\$ 328.580,00
Ceia	7.235	2.255	1.772	11.262	R\$ 7,00	R\$ 78.834,00
Mamadeira	10.493	0	0	10.493	R\$ 15,00	R\$ 157.395,00
				101.988		R\$ 1.285.434,60

1. Valor Total estimado mensal é de R\$ 1.285.434,60 (um milhão, duzentos oitenta cinco mil, quatrocentos trinta e quatro reais e sessenta centavos).

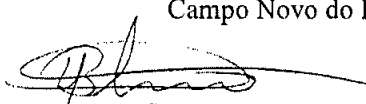
Declara que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 12 meses da apresentação da proposta.

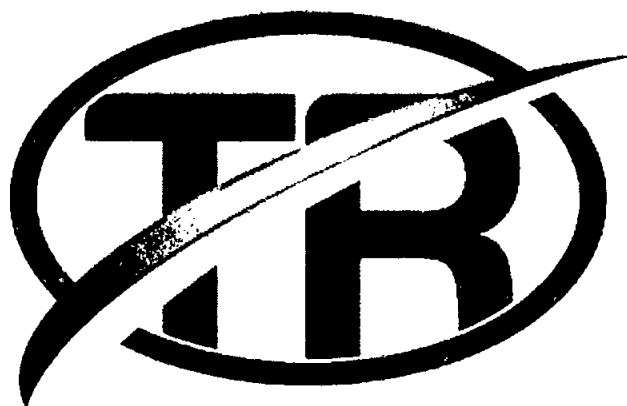
Declara que não possui em sua cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado.

Declara total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;

Declara que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitados da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade prevista na legislação.

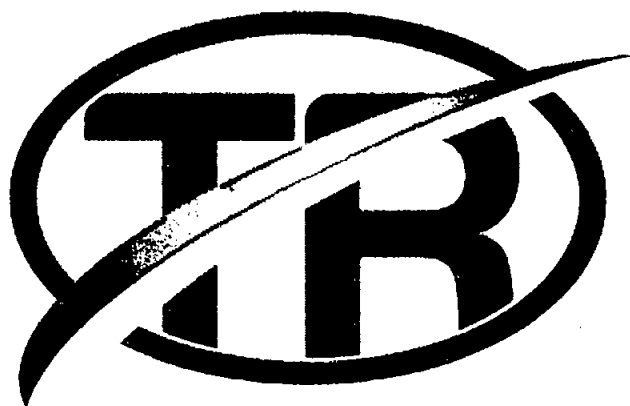
Campo Novo do Parecis/MT, 25 de janeiro de 2022.


TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
CNPJ 06.789.603/0001-09
DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO
REPRESENTANTE LEGAL
CPF 808.219.601-72



DOCUMENTOS DE
HABILITAÇÃO

TRIUNFO
REFEIÇÕES



Habilitação Jurídica

TRIUNFO
REFEIÇÕES

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

REGISTRO GERAL 3644824 2.A VIA DATA DE EXPEDIÇÃO 17/ABR/2015

NOME DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO

FILIAÇÃO DANIEL LOPES RIBEIRO ZELIA DE FATIMA BARBOSA RIBEIRO

NORRINHOS-GO 22/FEV/1979
NATURALIDADE DATA DE NASCIMENTO

SOC. ORDEM C. CAS. 3310 PLS. 268 L. BAB ARAGUAINA TO EM 18/05/2008

CPF 888219801-72 7284398 10351930

LEARN 7.118 DE 2006/83

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS
POLÍCIA CIVIL
INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO

P-21

10351930

ASSINATURA DO TITULAR

CARTEIRA DE IDENTIDADE

Tabelaionato de Notas
Goiânia - Goiás
(62) 3223 2471

AUTENTICAÇÃO
Confere com o original.
Dias, 21 de Agosto de 2015

YANARA ROSA DE SOUZA
1da Escrivã
nº 32031923190705094902134
Cidade de Goiânia - Estado de Goiás

EM BRANCO



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 de 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)

Nº FCN/REMP



MTE2100324984

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		051	1	CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO
		021	1	ALTERACAO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)
		026	1	ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		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

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

17 Dezembro 2021

Data

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.

Julio Frederico Muller Neto
ALUI FREDECO MULLER NETO
SECRETARIO 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 ub r		
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 ub r		
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.

ALU FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO 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,

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, sedo 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 judicium" 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.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.


ALIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO 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		



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.

ALDO FREDEIRICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL

pág. 9/11



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governador do Estado de Mato Grosso
Secretaria de Estado da Fazenda do Estado de Mato Grosso
Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

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 sitio 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		
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		
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		
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		
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](http://www.jucemat.mt.gov.br) informando o número do protocolo 21/163.569-3.



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.

ALUI FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL

pág. 10/11



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

Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

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.

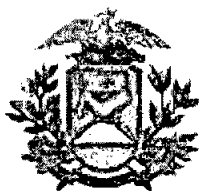

JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 06.789.803/0001-09 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 - Fornecedor 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 208-2 - 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 *****	

24/01/2022 22:24

Emitido no dia 24/01/2022 às 22:24:26 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



**ESTADO DE MATO GROSSO
PODER JUDICIÁRIO**

CERTIDÃO Nº: 6547718

O Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso **CERTIFICA** que revendo os registros, **EM ANDAMENTO**, de distribuições de ações cíveis de **FALÊNCIA E CONCORDATA**, **RECUPERAÇÃO JUDICIAL** e **RECUPERAÇÃO EXTRAJUDICIAL** do 1º Grau de Jurisdição do Estado de Mato Grosso, no período de **2 ANOS NÃO CONSTAM** ações **MOVIDAS POR** ou em **DESAVOR** de **TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA**, portador do **CNPJ 06.789.603/0001-09**, até a data de **07/01/2022**.

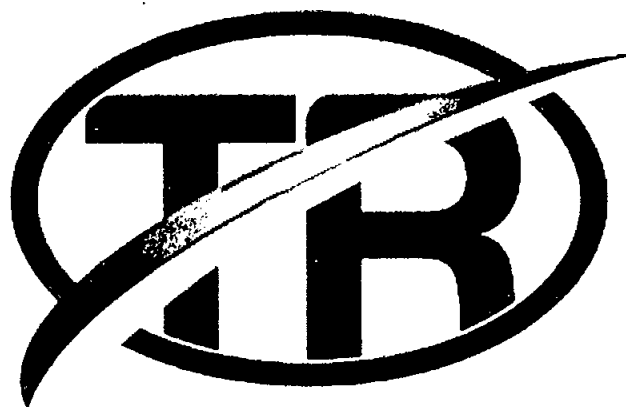
Observações:

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.tjmt.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.



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 n.º 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

(Assinatura)


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 desahone 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
Paulo Eduardo Leite
Superintendente Administrativo e Financeiro
Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar - I.B.G.H.

Camila Oliveira
Nutricionista CRN 19019
CNPJ: 06.789.687/0001-09



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2022

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, LÍ 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 GOZINHA 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.

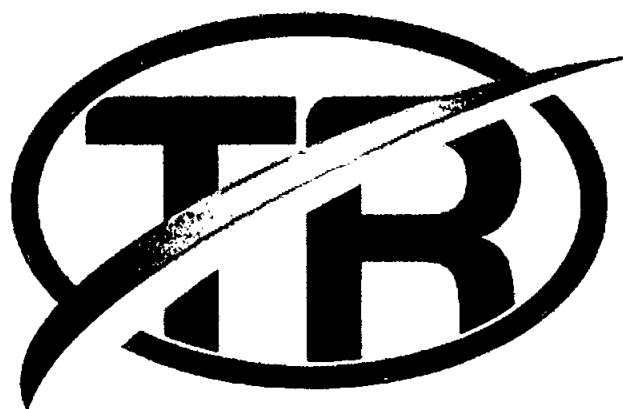
Brasília-DF, 27 de abril de 2021.



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 CPJ167/21 e a inscrição da PJ no CRN/1: 10.1021.

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)



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 13/04/2021 às 11:38:50 (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 30598478

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 endereco:
<http://www.sefaz.go.gov.br>.
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.494.816.550

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 24 JANEIRO DE 2022

HORA: 23:18:55:2



**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 0035249053**

Finalidade: **CERTIDÃO CONJUNTA DE PENDÊNCIAS TRIBUTÁRIAS E NÃO TRIBUTÁRIAS JUNTO À
SEFAZ E À PGE DO ESTADO DE MATO GROSSO**

Data da emissão: **12/01/2022** Hora da emissão: **15:35:18**

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: **10/02/2022**.

Fornecimento gratuito, salvo quando a impressão for efetuada por unidade fazendária, mediante requerimento do interessado

Número de Autenticação: **T9UAUAK2AUB2T27U**



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: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
CNPJ: 06.789.603/0001-09

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 12:56:20 do dia 16/09/2021 <hora e data de Brasília>.

Válida até 15/03/2022.

Código de controle da certidão: **5068.42F6.FFF4.4211**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

**Certificado de Regularidade
do FGTS - CRF**

Inscrição: 06.789.603/0001-09

Razão

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA EPP

Social:

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.

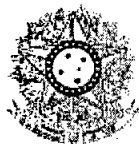
O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 12/01/2022 a 10/02/2022

Certificação Número: 2022011201572117318607

Informação obtida em 12/01/2022 15:36:51

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: 28471976/2021
Expedição: 16/09/2021, às 12:54:06
Validade: 14/03/2022 - 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** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.


INFORMAÇÃO IMPORTANTE

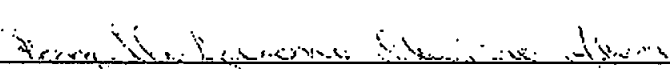
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo N° 001/2022 - 16-14, atesto que a
Proponente Tecnicidade em Saúde, inscrita no CNPJ 06.785.455/0001-00, através do Sr.
Agripino A. Neto, CPF 033.182.122-63, vistoriou as instalações físicas
da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 13 de janeiro de 2022.


Assinatura e identificação do Representante da unidade


Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo N° 001/2022-164, atesto que a Proponente União Relações Relativas inscrita no CNPJ 06789603/0001-09 através do Sr. Camilla Luana O. Alves, CPF 033.182.621-61, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 18 de janeiro de 2022.

Fernanda Souza Garcia
Assinatura e identificação do Representante da unidade

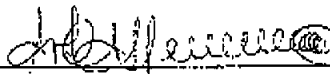
Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
NM/IGH-GO

Camilla Luana O. Alves
Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

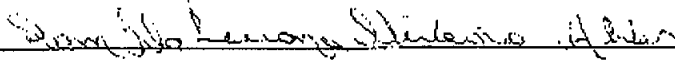
Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 02/2022 - JG-14, atesto que a Proponente União Político-Partido inscrita no CNPJ 06.783.603.0001/08, através do Sr. Wagner Leão S. Alves, CPF 33.392.621.61, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 20 de janeiro de 2022.

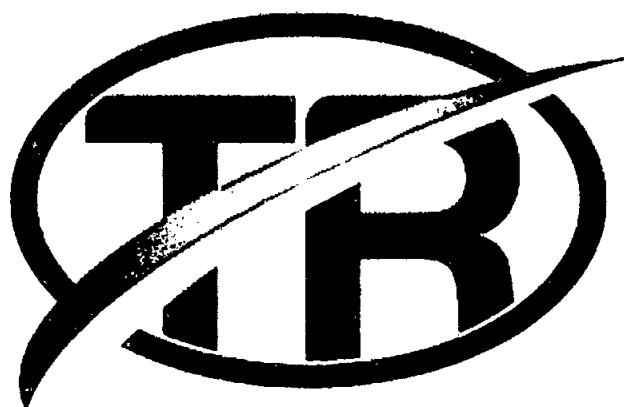


Ana Maria Carbe S. Melo
Diretora Operacional
RMS/IGH

Assinatura e identificação do Representante da unidade



Assinatura e identificação do Representante da Empresa



Documentação
Complementar

TRIUNFO
REFEIÇÕES



PREFEITURA DE

CAMPO NOVO DO PARECIS**ALVARÁ****ALVARÁ DE LICENÇA E FUNCIONAMENTO
Nº 28/2022**

Razão/Contribuinte

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

Denominação Comercial

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS

CPF/CNPJ

06.789.603/0001-09

Inscrição Municipal

3146

Inscrição Estadual

13.318.599-0

Data Reg. Abertura

09/07/2004

Data Validade

31/12/2022

Endereço

RUA GAIOVOTA

Número

965

Complemento

QUADRA274 LOTE 08

Bairro

JARDIM DAS PALMEIRAS

Cidade / UF

CAMPO NOVO DO PARECIS/MT

CEP

78360000

Atividade Econômica Principal

5620101 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

Atividade Econômica Secundária

5611201 - RESTAURANTES E SIMILARES

Horário Funcionamento

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE ACORDO COM A LEI 2.055/2019 C/C COM A LEI 13.874/2019(LEI FEDERAL) - LIBERDADE ECONÔMICA.

Capacidade de Pessoas

0

Nº Funcionários

0

Área Ocupada

0,00

Observações

Emitido em 10/01/2022

CAMPO NOVO DO PARECIS 11 de Janeiro de 2022.



CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 7e9ed6e65b927f63b779a5ab70c180bc

A autenticidade deste documento poderá ser consultada pelo endereço

http://www.gp.srv.br/tributario_camponovodoparecis/servlet/talvara_validacao**FIXAR EM LOCAL VISÍVEL**



PREFEITURA DE CAMPO NOVO DO PARECIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Nº 3/2022

Razão/Contribuinte

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

Denominação Comercial

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS

CPF/CNPJ 06.789.603/0001-09	Inscrição Municipal 3146	Inscrição Estadual 13.318.599-0	Data Reg. Abertura 09/07/2004	Data Validada 11/12/2022
--------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

Endereço

RUA GAIOVOTA

Número

005

Complemento

QUADRA274 LOTE 08

Bairro

JARDIM DAS PALMEIRAS

Cidade / UF

CAMPO NOVO DO PARECIS/MT

CEP

78100000

Atividade Econômica Principal

5620101 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

Horário Funcionamento

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE ACORDO COM A LEI 2.056/2013 (CPC COM ALTERAÇÃO 2013) (LEI Nº 11.114/2005) - LEGISLAÇÃO FEDERAL

Nº Funcionários

0

Área Ocupada

0,00

Observações

Emissão em 07/01/2022

CAMPO NOVO DO PARECIS - MT, 10 de Janeiro de 2022.



CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: f3624bf65972dc00b4f22e9b73d0095

A autenticidade deste documento poderá ser consultada pelo endereço

http://www.gp.srv.br/tributario_camptonovodoparecis/servlet/alvará_validacao

FIXAR EM LOCAL VISÍVEL

TRIUNFO

REFEIÇÕES

PROPOSTA COMERCIAL

AO
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital

1. Os valores unitários da proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece no Edital, em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R\$).
2. Nos preços em anexo proposto estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, seguro, frete e outros necessários ao cumprimento integral dos objetos da contratação. Estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, inclusive o fornecimento de saneantes sanitários, materiais de limpeza, equipamentos, utensílios e demais descartáveis, relativos ao cumprimento integral do objeto licitado.
3. O prazo de validade de nossa proposta de preços é de 90 (noventa) dias, contados da data do julgamento das propostas e o prazo de execução dos serviços, conforme descrito no Termo.
4. Declaramos que os produtos/serviços/ descritos em nossa proposta atendem na totalidade as especificações e condições mínimas para a execução do objeto, bem como as constantes do Termo de Referência. Declaramos ainda que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
5. Os dados da nossa empresa são:
 - a) Razão Social: TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA;
 - b) CNPJ (MF) nº: 06.789.603/0001-09;
 - c) Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: Sr. **Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro**, portador da Carteira de Identidade n.º 3644624 2ª Via – PC/GO e inscrito no CPF sob o n.º 808.219.601-72.
 - d) Inscrição Estadual nº: 13.318.599-0;
 - e) Endereço: Rua Gaivota, 965, Jardim das Palmeiras;
 - f) Fone: (62) 3923-1666 E-mail: adm.triunforefeicoes@gmail.com;

TRIUNFO REFEIÇÕES

- g) CEP: 78.360-000 ; e
h) Cidade: Campo Novo do Parecis Estado: Mato Grosso.
i) Banco: Bradesco Conta Corrente: 90812-6 Agência: 1840;
j) Contato: Dalierme Ribeiro Fone/Ramal: (62) 3923-1666

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	HEAPA	HEMNSL			
Desjejum	12.028	6.819	2.074	20.921	R\$ 6,20	R\$ 129.710,20
Colação	570	486	500	1.556	R\$ 5,10	R\$ 7.935,60
Almoço	12.083	7.721	3.271	23.075	R\$ 20,40	R\$ 470.730,00
Lanche	11.184	4.524	2.544	18.252	R\$ 6,15	R\$ 112.249,80
Jantar	10.190	4.280	1.959	16.429	R\$ 20,00	R\$ 328.580,00
Ceia	7.235	2.255	1.772	11.262	R\$ 7,00	R\$ 78.834,00
Mamadeira	10.493	0	0	10.493	R\$ 15,00	R\$ 157.395,00
				101.988		R\$ 1.285.434,60

1. Valor Total estimado mensal é de R\$ 1.285.434,60 (um milhão, duzentos oitenta cinco mil, quatrocentos trinta e quatro reais e sessenta centavos).

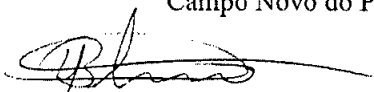
Declara que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 12 meses da apresentação da proposta.

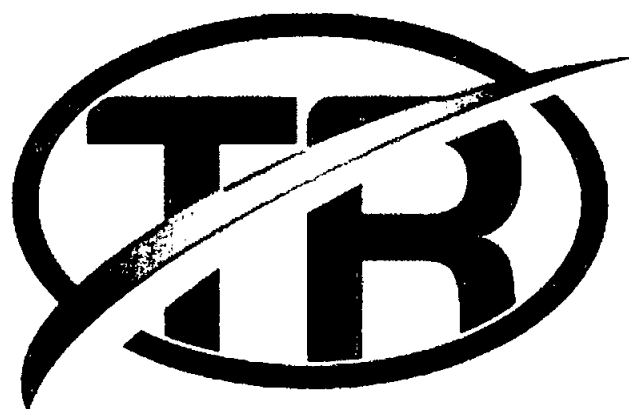
Declara que não possui em sua cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado.

Declara total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;

Declara que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitados da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade prevista na legislação.

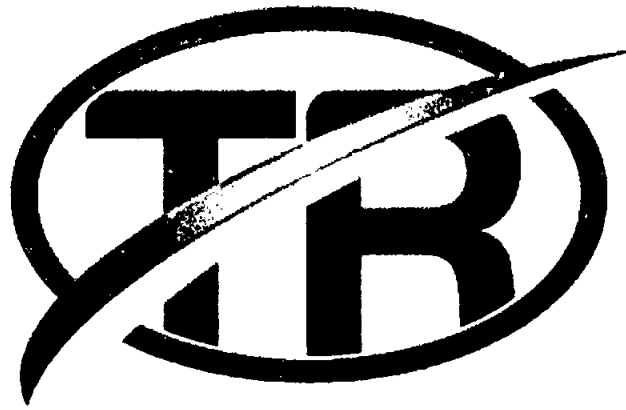
Campo Novo do Parecis/MT, 25 de janeiro de 2022.


TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
CNPJ 06.789.603/0001-09
DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO
REPRESENTANTE LEGAL
CPF 808.219.601-72



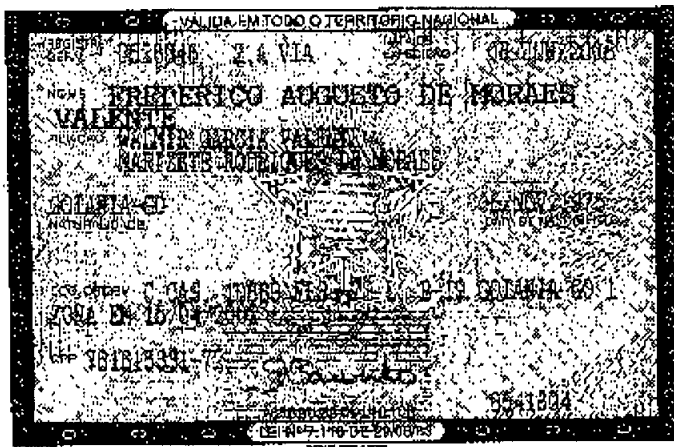
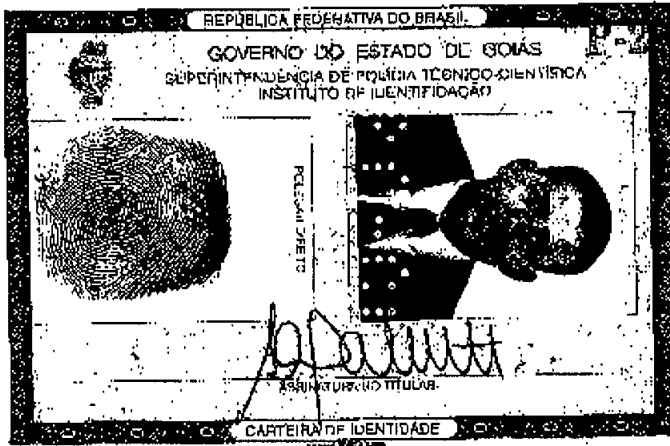
DOCUMENTOS DE
HABILITAÇÃO

TRIUNFO
REFEIÇÕES



Habilitação Jurídica

TRIUNFO
REFEIÇÕES



INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE POLÍCIA TÉCNICO-CIENTÍFICA
GOIÁS



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)

Código da Natureza Jurídica

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

51201569801

2062

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 DO ATO CÓDIGO DO EVENTO CÓDIGO DO EVENTO QTDE DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO

Nº DE VIAS DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		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.

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 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		

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 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. 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, sedo 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 judicium" 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.



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. 6/11

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

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



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.

ALTO FREDERICO MULLER NETO
SECRETARIO 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



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governo do Estado de Mato Grosso
Secretaria de Estado da Fazenda do Estado de Mato Grosso
Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

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 sitio 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		
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		
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		
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		
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](http://portalservicos.jucemat.mt.gov.br) informando o número do protocolo 21/163.569-3.



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. 10/11



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

Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Cuiabá, sexta-feira, 17 de dezembro de 2021

 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 985	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) 8924-8176
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.

24/01/2022 22:24

Emitido no dia 24/01/2022 às 22:24:26 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



**ESTADO DE MATO GROSSO
PODER JUDICIÁRIO**

CERTIDÃO Nº: 6547718

O Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso **CERTIFICA** que revendo os registros, **EM ANDAMENTO**, de distribuições de ações cíveis de **FALÊNCIA E CONCORDATA**, **RECUPERAÇÃO JUDICIAL** e **RECUPERAÇÃO EXTRAJUDICIAL** do 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 **07/01/2022**.

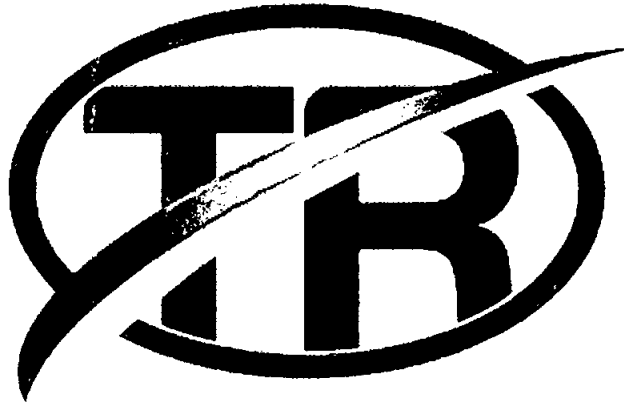
Observações:

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.tjmt.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.



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 assumpção 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
8	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





CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2022

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: L'FORNECIMENTO DE ALIMENTOS; PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS; RESTAURANTE, PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES EM GOZINHA 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.

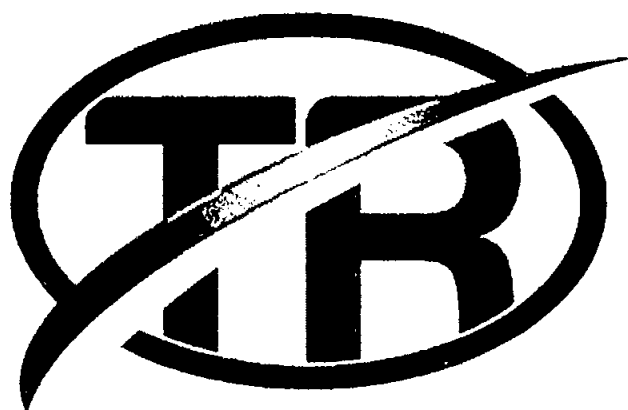
Brasília-DF, 27 de abril de 2021.



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 CPJ167/21 e a inscrição da PJ no CRN/1: **10.1021**.

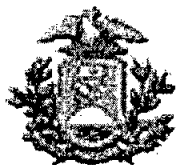
MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



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 13/04/2021 às 11:38:50 (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 30598478

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 endereco:

<http://www.sefaz.go.gov.br>.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.494.816.550

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 24 JANEIRO DE 2022

HORA: 23:18:55:2



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

44813/2022

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

RUA GAIOVOTA

Número

965

Complemento

QUADRA274 LOTE 08

Bairro

JARDIM DAS PALMEIRAS

Cidade

CAMPO NOVO DO PARECIS

UF

MT

CEP

78360000

Finalidade

CONCORRÊNCIA/LICITAÇÃO

CAMPO NOVO DO PARECIS - , 12 de Janeiro 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: 607db66980ba745f19461a9c4d2656c8

CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 11/02/2022



A autenticidade deste documento poderá ser realizado pelo endereço



**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 0035249053**

Finalidade: **CERTIDÃO CONJUNTA DE PENDÊNCIAS TRIBUTÁRIAS E NÃO TRIBUTÁRIAS JUNTO À
SEFAZ E À PGE DO ESTADO DE MATO GROSSO**

Data da emissão: **12/01/2022** Hora da emissão: **15:35:18**

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: **10/02/2022**.

Fornecimento gratuito, salvo quando a impressão for efetuada por unidade fazendária, mediante requerimento do interessado

Número de Autenticação: **T9UAUAK2AUB2T27U**



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: TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA
CNPJ: 06.789.603/0001-09

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 12:56:20 do dia 16/09/2021 <hora e data de Brasília>.

Válida até 15/03/2022.

Código de controle da certidão: **5068.42F6.FFF4.4211**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



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: 12/01/2022 a 10/02/2022

Certificação Número: 2022011201572117318607

Informação obtida em 12/01/2022 15:36:51

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: 28471976/2021
Expedição: 16/09/2021, às 12:54:06
Validade: 14/03/2022 - 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** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

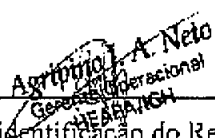
INFORMAÇÃO IMPORTANTE

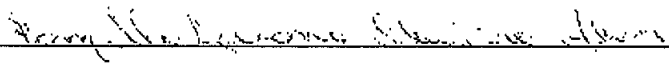
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo N° 001/2022 - 30.14, atesto que a
Proponente Tecebe de Alimentos Ltda, inscrita no CNPJ 16.789.456.0001, através do Sr.
Arripio A. Neto, CPF 03.182.621.62, vistoriou as instalações físicas
da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 14 de janeiro de 2022.


Assinatura e identificação do Representante da unidade


Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 001/2022-164, atesto que a Proponente Exunfo Relações Relativas inscrita no CNPJ 06789603/0001-09 através do Sr. Carvalho Soares O. Alves, CPF 033.182.621-61, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 18 de janeiro de 2022.

Fernanda Souza Garcia
Assinatura e identificação do Representante da unidade

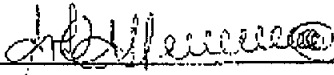
Fernanda Souza Garcia
Fiscal de Contratos
HMI/IGH-GO

Fernando Soares Oliveira Alves
Assinatura e identificação do Representante da Empresa

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA


Em cumprimento ao Processo Seletivo Nº 02.1/2022 - JG-14, atesto que a Proponente União Fabriso - S.A. inscrita no CNPJ 06.783.603.00-01, através do Sr. Samuel Leona de Alencar, CPF 33.372.621-61, vistoriou as instalações físicas da (nome da unidade), e tomou ciência das condições de trabalho.

Goiânia, 20 de janeiro de 2022.

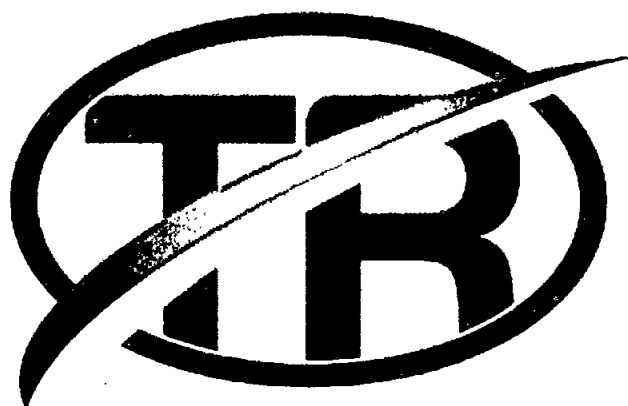


Assinatura e identificação do Representante da unidade

Ana Maria Caribe S. Melo
Diretora Operacional
INST/IGH



Assinatura e identificação do Representante da Empresa



Documentação
Complementar

TRIUNFO
REFEIÇÕES



PREFEITURA DE

CAMPO NOVO DO PARECIS**ALVARÁ****ALVARÁ DE LICENÇA E FUNCIONAMENTO
Nº 28/2022**

Razão/Contribuinte

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA

Denominação Comercial

TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS

CPF/CNPJ

06.789.603/0001-09

Inscrição Municipal

3146

Inscrição Estadual

13.318.599-0

Data Reg. Abertura

09/07/2004

Data Validade

31/12/2022

Endereço

RUA GAIOVOTA

Número

965

Complemento

QUADRA274 LOTE 08

Bairro

JARDIM DAS PALMEIRAS

Cidade / UF

CAMPO NOVO DO PARECIS/MT

CEP

78360000

Atividade Econômica Principal

5620101 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

Atividade Econômica Secundária

5611201 - RESTAURANTES E SIMILARES

Horário Funcionamento

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE ACORDO COM A LEI 2.055/2019 C/C COM A LEI 13.874/2019(LEI FEDERAL) - LIBERDADE ECONÔMICA.

Capacidade de Pessoas

0

Nº Funcionários

0

Área Ocupada

0,00

Observações

Emitido em 10/01/2022

CAMPO NOVO DO PARECIS11 de Janeiro de 2022.



CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 7e9ed6e65b927f63b779a5ab70c180bc

A autenticidade deste documento poderá ser consultada pelo endereço

http://www.gp.srv.br/tributario_camponovodoparecis/servlet/talvara_validacao**FIXAR EM LOCAL VISÍVEL**



PREFEITURA DE CAMPO NOVO DO PARECIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Nº 3/2022

Razão/Contribuinte TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS LTDA				
Denominação Comercial TRIUNFO REFEICOES COLETIVAS				
CPF/CNPJ 06.789.603/0001-09	Inscrição Municipal 3146	Inscrição Estadual 13.318.599-0	Data Reg. Abertura 09/07/2004	Data Validada 31/12/2022
Endereço RUA GAIOVOTA				Número 965
Complemento QUADRA274 LOTE 08				
Bairro JARDIM DAS PALMEIRAS		Cidade / UF CAMPO NOVO DO PARECIS/MT		CEP 78360000
Atividade Econômica Principal 5620101 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS				
Horário Funcionamento HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE ACORDO COM A LEI 2465/2019 QUE CRIA A LEI 1324/2020 QUE CRIA O HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE EMPRESAS			Nº Funcionários 0	Área Ocupada 0,00
Observações				

Emissão em 07/01/2022

CAMPO NOVO DO PARECIS - MT, 10 de Janeiro de 2022.



CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: f3624bfa5972d000b4f22e9b73d9095

A autenticidade deste documento poderá ser consultada pelo endereço

http://www.op.srv.br/tributario_camponovodoparecis/servlet/alvara_validacao

FIXAR EM LOCAL VISÍVEL



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

Goiânia, 1 de fevereiro de 2022.

Ref.: Edital do Processo Seletivo no 001/2022 – IGH/GO (Processo seletivo objetivando a **PRESTAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** para o **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; e **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210, 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” (14/01/2022), Diário Oficial do Estado de Goiás (14/01/2022) 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 05 (cinco) Proponentes apresentaram proposta, quais sejam:

- EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA., CNPJ 19.007.762/0001-48;
- TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., CNPJ 06.789.603/0001-09;
- NUTRITO COMERCIAL LTDA., CNPJ 18.704.654/0001-61;
- PERRI ALIMENTOS LTDA., CNPJ 05.602.243/0001-13;
- LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., CNPJ 00.101.401/0001-38.

2 - Análise de requisitos:

Seguem abaixo análise da documentação carreada pelas Proponentes:



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA., CNPJ 19.007.762/0001-48

Da análise da proposta apresentada verifica-se a INTEMPESTIVIDADE da Proponente, uma vez que a Proponente apresentou proposta e documentos através de 03 e-mails, tendo sido enviado os dois primeiros e-mails dia 21/01/2022, as 14:11h e o terceiro dia 25/01/2022, as 08:56h, ferindo o quanto determina o item “3.4” do edital, que previa expressamente que as propostas deveriam ser encaminhadas dia 25/01/2022, das 10:30h às 11:00h, sob pena da entrega em dia e horário divergente do acima citado ensejar o não conhecimento da proposta.

Diante do exposto, não se conhece da proposta apresentada pela Proponente.

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.



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

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

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

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

NUTRITO COMERCIAL LTDA., CNPJ 18.704.654/0001-61

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: **Não foram** apresentados todos os documentos exigidos em item 5.4, item “b”, uma vez que não foi apresentada certidão negativa do Estado de Goiás, exigência esta do Estado de Goiás/Secretaria de Estado da Saúde/SES, conforme documentos constantes nos autos.

Cumpre-se ressaltar que toda documentação fora entregue conforme determinado no edital.



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

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

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

PERRI ALIMENTOS LTDA., CNPJ 05.602.243/0001-13

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 conforme determinado no edital.

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



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

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

LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA., CNPJ 00.101.401/0001-38

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

Compulsando os autos depreende-se que a Proponente satisfaz os itens 2 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 conforme determinado no edital.

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

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



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

Conclusão

Por intermédio da Comissão de Processo Seletivo, designada pelo Superintendente do Instituto de Gestão e Humanização, responsável pela gestão do Hospital Materno Infantil - HMI, Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia – HUAPA e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL, consoante termos dos contratos de Gestão, em vista análise dos autos do processo seletivo nº 001/2022 – IGH/GO, vem **NÃO CONHECER** da proposta apresentada pela empresa **EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA.**, CNPJ **19.007.762/0001-48**, **NÃO HABILITAR** a proponente **NUTRITO COMERCIAL LTDA.**, CNPJ **18.704.654/0001-61**, e **HABILITAR** as proponentes **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**, CNPJ **06.789.603/0001-09**, **PERRI ALIMENTOS LTDA.**, CNPJ **05.602.243/0001-13**, e **LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA.**, CNPJ **00.101.401/0001-38**, conforme fundamentação supra, que aqui vale como se estivesse integralmente transcrita, e, tendo apresentado menor preço e inferior ao valor de referência, declarar vencedora, a Proponente **PERRI ALIMENTOS LTDA.**, CNPJ **05.602.243/0001-13**. 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 Muricy

Comissão de Processo Seletivo IGH

Recurso do PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

1 mensagem

Administração Triunfo Refeições <adm.triunforefeicoes@gmail.com>

3 de fevereiro de 2022 21:28

Para: processosseletivo@igh.org.br

AO

INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.

Segue em anexo o recurso.

Atenciosamente,
Departamento Comercial
(62)3923-1666

Em ter., 25 de jan. de 2022 às 10:57, Administração Triunfo Refeições <adm.triunforefeicoes@gmail.com> escreveu:


AO

INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – GO

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** em prol do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.

Atenciosamente,
Departamento Comercial
(62)3923-1666

 **Recurso - IGH - PS -001-2022.pdf**
1067K

A SUA SENHORIA O SENHOR ADRIANO MURICY ADVOGADO DO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO

Ref.: PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO

TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 06.789.603/0001-09, estabelecida no endereço da Rua Gaivota, 965, Jardim das Palmeiras, Campo Novo do Parecis/MT - CEP: 78.360-000, por intermédio de seu representante legal, Sr. Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro, portador da Carteira de Identidade n.º 3644624 2ª Via - PC/GO e inscrito no CPF sob o n.º 808.219.601-72, com fulcro no art. 5.º, incisos LIV e LV da Constituição Federal c/c item 13 do edital em referência, vem apresentar RAZÕES RECURSAIS, pelos motivos de fato e de direito avante consignados.

I - DESCUMPRIMENTO DO ITEM 5 DA HABILITAÇÃO

A) No subitem 5.2, letra b):

Ato constitutivo, Estatuto ou **Contrato social em vigor**, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

Ocorre excelentíssimo que o edital é bem claro sobre a exigência, "**CONTRATO SOCIAL EM VIGOR**", ao analisarmos a documentação apresentada pela empresa Declarada Vencedora, a mesma não apresentou o documento requerido pois a mesma, houve alterações posteriores aos documentos apresentado, conforme pagina 13 - certidão simplificada.

ÚLTIMO ARQUIVAMENTO		SITUAÇÃO	STATUS
Data	Número		
03/08/2021	98096834	REGISTRO ATIVO	Sem Status
Ato:	002 - ALTERAÇÃO		
Evento:	021 - ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)		
FILIAL(AIS) NESTA UNIDADE DA FEDERAÇÃO OU FORA DELA			
NIRE: XXXXXX	CNPJ: XXXXXX		
Endereço: XXXXXX			

O último arquivamento foi uma alteração no contrato no dia 03/08/2021, envolvendo alteração de dados. Diante do não cumprimento do item, com a juntada do **CONTRATO SOCIAL EM VIGOR**, requeiro a desclassificação da empresa PERRI ALIMENTOS LTDA.,

B) Descumprimento do item 5.4. item 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;

O item é bem claro, há necessidade de apresentação do **cadastro de contribuintes estadual ou municipal**, a empresa declarada vencedora novamente não cumpriu com as obrigações editalícia, pois a mesma não é isenta do cadastro estadual e ou municipal, em momentos algum apresentou documento necessário ou documento de isenção.

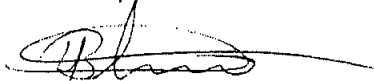
Diante dos fatos requero a desclassificação da empresa PERRI ALIMENTOS LTDA.,

II - DOS PEDIDOS

Por todo o exposto, requer:

- a) o recebimento das razões recursais para o fim de rever a decisão que habilitou a empresa PERRI ALIMENTOS LTDA., nos mesmos critérios utilizados as demais licitantes desclassificadas, uma vez que não cumpriu com as exigências do edital;
- b) que seja aplicado o item 7.4 e 7.5 do processo seletivo, afim de obtenção de condições mais vantajosas para o INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO e GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS.

Campo Novo do Parecis/MT, 03 de fevereiro de 2022.



TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
CNPJ 06.789.603/0001-09
DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO
REPRESENTANTE LEGAL
CPF 808.219.601-72



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 – IGH/GO – Processo de Contratação de empresa especializada para a **PRESTAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** para o **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; e **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210, 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

DECISÃO DE RECURSO ADMINISTRATIVO

Recorrente: **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**

CNPJ 06.789.603/0001-09

Vistos, etc...

Trata-se de recurso administrativo apresentado por **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**, CNPJ **06.789.603/0001-09**, devidamente qualificada no processo seletivo.

Regular a representação, tempestivo o recurso.

Pugnou a Recorrente pela desclassificação da empresa **PERRI ALIMENTOS LTDA.**, CNPJ **05.602.243/0001-13**, por entender que a proposta da empresa vencedora não apresentou toda a documentação requerida no edital.

1 – DO MÉRITO

No mérito, não merece prosperar o recurso, uma vez que os documentos apresentados pela empresa declarada vencedora, uma vez que cumpriu a integralidade do quanto requerido, conforme restará demonstrado a seguir:



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

1.1 - DO CONTRATO SOCIAL

Sem razão a Recorrente, uma vez que a própria certidão simplificada citada no apelo supre qualquer eventual vício do contrato social apresentado, uma vez que a certidão simplificada da JUCEB apresenta todos os dados necessários para se analisar a habilitação da empresa vencedora e que constariam do contrato social atualizado.

Analisando-se a certidão simplificada podemos verificar de forma clara:

- razão social da empresa;
- natureza da empresa;
- CNPJ;
- endereço;
- data de abertura da empresa;
- capital social, porte e prazo de duração;
- quadro societário e administrador;
- último arquivamento e situação do registro;
- a não existência de filiais.

A nova certidão simplificada foi instituída pela **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 81, DE 10 DE JUNHO DE 2020** do Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/Secretaria de Governo Digital/Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração, publicada no Diário Oficial em 15/06/2020 | Edição: 112 | Seção: 1 | Página: 31, que visa a desburocratização dos procedimentos administrativos e assim dispõe:



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

Art. 96. A Certidão Simplificada constitui-se de extrato de informações atualizadas, constantes de atos arquivados e/ou de arquivos eletrônicos, conforme anexo VIII desta Instrução Normativa, abaixo especificados:

I - empresário e suas filiais;

II - filiais de empresário com sede em outra unidade da federação;

III - sociedades empresárias, exceto as anônimas, e suas filiais;

IV - sociedade anônima e cooperativa, inclusive filiais;

V - filiais de sociedades empresárias, consórcio e cooperativa com sede em outra unidade da federação;

VI - consórcio;

VII - grupo de sociedades; e

VIII - EIRELI e suas filiais.

Portanto, a partir de junho de 2020, as certidões simplificadas das juntas comerciais foram unificadas e padronizadas, passam a constar todos os dados necessários para verificação dos dados necessários para a habilitação no presente processo seletivo.

Assim, todos os dados que se buscaria no contrato social consolidado e/ou vigente estão constantes na certidão simplificada da JUCEB apresentada, não existindo o vício apontado, uma vez que eventual não juntada da última alteração contratual não macula o procedimento, posto que não traria nenhuma outra informação necessária para a análise da habilitação da proponente e o fiel julgamento do certame.

Por outro lado, a simples ausência do citado documento, se fosse efetivamente necessária, o que não o é, conforme demonstrado acima, poderia ser suprido com fundamento no art. 43, § 3º, da Lei nº 8.666/1993, que, apesar de não ser de aplicação no



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

presente caso, posto que as Organização Sociais não são regidas pela citada Lei, possuindo legislação própria, porém de aplicação analógica, admite a realização de diligencias, como uma consulta *on-line* ao *site* oficial da Junta Comercial, a fim de verificar todas as alterações realizadas no ato constitutivo ou até mesmo a solicitação do contrato social à Proponente.

A diligência fundamenta-se no reconhecimento de que a omissão na documentação constitui falha meramente formal, passível de ser saneada em consulta a *site* oficial na internet ou mera diligência administrativa. Portanto, se é possível conferir *on-line* a regularidade da licitante, ou através de simples e-mail, sem prejuízos ao IGH ou aos demais participantes, não há porque aplicar penalidade.

Além disso, tal medida observa os princípios da verdade material, da competitividade e do formalismo moderado, bem como, no presente caso, **impõe economia ao erário público, uma vez que a proposta homologada foi a de menor valor.**

E mais!

Ainda que fosse inviável obter uma comprovação *on-line*, entendemos que a possibilidade do IGH realizar diligências perante a Junta Comercial ou com a própria licitante acerca da documentação faltante e, se fosse o caso, sanearia o alegado vício, conforme previsto no item “11.2” do Edital.

Nessa hipótese, a própria licitante poderia apresentar o contrato social consolidado ou seu ato constitutivo com todas as alterações subsequentes, porem tais fatos não se tornam necessários face a apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial – JUCEB, que relatam os atos arquivados no referido órgão e que contém todas as informações necessárias. Tais informações teriam o intuito de validar a habilitação da licitante quanto ao ponto.



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

Entendimento diverso seria praticar posicionamento ultra conservador impondo a inabilitação da licitante que apresentou menor preço, gerando ônus para o erário público.

Ressalte-se que agindo o IGH com o excesso de formalismo pretendido pela Recorrente, até a própria Recorrente não deveria ser habilitada, uma vez que a cláusula 10ª, parágrafo único, do contrato social, declina a existência de 06 (seis) filiais, porém no documento denominado “Relatório de Filiais Abertas”, juntado pela Recorrente, consta apenas 01 (uma) filial, existindo incongruência entre o quanto consta no contrato social e o registrado na Junta Comercial, não estando, assim, o documento devidamente atualizado, e, supostamente, viciado, podendo, destarte, ensejar a não habilitação da Recorrente.

Assim, julga-se improcedente o recurso administrativo apresentado.

1.2 - DA INSCRIÇÃO MUNICIPAL E ESTADUAL

Também sem razão a Recorrente nesse item, uma vez que a prova no cadastro de contribuintes municipal e estadual se faz presente através das certidões apresentadas, conforme se infere abaixo.

A certidão negativa municipal consta a inscrição municipal:

DADOS DO CONTRIBUINTE

Nome ou Razão Social : **PERRI COMERCIAL LTDA**

Inscrição CNPJ/CPF: **05.602.243/0001-13**

Inscrição Municipal: **1356526/1-**

Já a certidão negativa estadual demonstra a inscrição estadual da empresa vencedora do certame:



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

Certidão Nº: 20220346293

RAZÃO SOCIAL PERRI COMERCIAL LTDA	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 059.507.437	CNPJ 05.602.243/0001-13

A prova da inscrição municipal e/ou estadual não se faz apenas por documento específico de inscrição, mas por qualquer documento que possa comprovar as informações solicitadas.

Assim, restou provada a inscrição no cadastro municipal e estadual, conforme previsto no edital do processo seletivo, não tendo, portanto, razão à Recorrente.

2 – DA APLICAÇÃO DO ITEM 7.4 E 7.5 DO EDITAL

Conforme previsto no Edital, item “7.4”, o IGH se reserva o direito de realizar negociação visando obter proposta mais vantajosa, se entender necessário, o que não é a hipótese dos autos, uma vez que a proposta homologada foi inferior aos valores fixados no termo de referência, não havendo motivos para a abertura de prazo para a apresentação de novos preços.

Se entendia a Recorrente que poderia apresentar valores inferiores aos apresentados na proposta encaminhada, deveria fazê-lo quando da apresentação, não devendo ser concedido novo prazo para a apresentação de propostas, quando a Recorrente não logrou-se vencedora do certame.

Caso tal procedimento fosse adotado, sem qualquer justificativa, se estaria a beneficiar proponentes que apresentassem preços maiores, na esperança de não ter outros concorrentes, ou outros concorrentes com preços menores, quando tinha ciência desde a apresentação das propostas de que poderia apresentar preços



PROCESSO SELETIVO 001/2022 – IGH/GO

menores, e, por isso, mais benéficos para o erário, sob pena de nunca obter os melhores preços quando da apresentação das propostas e prejudicar quem já apresentou preços menores, uma vez que as Proponentes sempre esperariam um segundo momento para apresentar seus verdadeiros preços, o que não pode ser acolhido.

Assim, e por ser uma faculdade e não existir nenhum motivo que imponha a aplicação dos itens “7.4” e “7.5” do edital, nega-se o quanto requerido.

3 – CONCLUSÃO

Diante tudo o quanto exposto, julga-se improcedente o recurso administrativo apresentado pela **TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., CNPJ 06.789.603/0001-09** nos autos do processo seletivo 001/2022 - IGH/GO, referente ao serviço de alimentação e nutrição, conforme as razões acima explicitadas, que aqui valem como se estivessem integralmente transcritas.

Publique-se.


ADRIANO MURICY

Advogado


ALINE MARTINELE

Diretora Jurídica

COMISSÃO DO PROCESSO SELETIVO



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

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO - IGH PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO

1 mensagem

JB Alimentos <jbalimentos@grupobordoni.com.br>
Para: processosseletivo@igh.org.br

4 de fevereiro de 2022 14:26

**AO
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO - IGH
PROCESSO SELETIVO Nº 001/2022 - GO
COMISSÃO DE PROCESSO SELETIVO
REFERENTE: IMPUGNAÇÃO**

Tomamos ciência da impugnação referente a última alteração do Contrato Social.
Em anexo documento já apresentado.

DADOS DO PROPONENTE
PERRI COMERCIAL LTDA - ME
CNPJ: 05.602.243/0001-13
RUA DESEMBARGADOR TEIXEIRA DE FREITAS, S/N
BAIRRO: PITANGA
CIDADE: CANDEIAS - BA
CEP: 43.810-271

Atenciosamente,

JB ALIMENTOS ME
CNPJ: 05.602.243/0001-13



3º - 2021 - ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL.pdf
2475K

ALTERAÇÃO CONTRATUAL E CONSOLIDAÇÃO Nº 2 DA SOCIEDADE PERRI
COMERCIAL LTDA

CNPJ nº 05.602.243/0001-13

BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 10/03/1971, SOLTEIRO, EMPRESARIO, CPF nº 466.507.685-53, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 0348964307, órgão expedidor SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA - BA, residente e domiciliado na RUA SETE DE SETEMBRO, 295, CENTRO, CANDEIAS, BA, CEP 43805350, BRASIL.

LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA, nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 22/06/1977, SOLTEIRO, EMPRESARIO, CPF nº 870.312.485-15, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 0484803123, órgão expedidor SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA - BA, residente e domiciliado na AV WALDEMAR FALCAO, 1775, APT 301, HORTO FLORESTAL, SALVADOR, BA, CEP 40296710, BRASIL.

Sócios da sociedade limitada de nome empresarial PERRI COMERCIAL LTDA, registrada legalmente por contrato social devidamente arquivado nesta Junta Comercial do Estado da Bahia, sob NIRE nº 29202566182, com sede Rua Desembargador Teixeira de Freitas, SN, Pitangas Candeias, BA, CEP 43810271, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica/MF sob o nº 05.602.243/0001-13, deliberam de pleno e comum acordo ajustarem a presente alteração contratual, nos termos da Lei nº 10.406/ 2002, mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

DO CAPITAL SOCIAL

CLÁUSULA PRIMEIRA. O capital anterior totalmente integralizado passa a ser de R\$ 550.000,00 (quinhentos e cinquenta mil reais), em moeda corrente nacional, representado por 550.000 (quinhentos e cinquenta mil) quotas de capital, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, cuja aumento é totalmente subscrito e integralizado, neste ato, pelos sócios. Em decorrência do aumento do capital social este fica assim distribuído:

BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, com 440.000 (quatrocentos e quarenta mil) quotas, perfazendo um total de R\$ 440.000,00 (quatrocentos e quarenta mil reais) integralizado.

LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA, com 110.000 (cento e dez mil) quotas, perfazendo um total de R\$ 110.000,00 (cento e dez mil reais) integralizado.

DA ADMINISTRAÇÃO

CLÁUSULA SEGUNDA. A administração da sociedade caberá ISOLADAMENTE a(o) Sócio(a) BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA 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, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do(s) outro(s) sócio(s).

DA DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO

CLÁUSULA TERCEIRA. O(s) administrador(es) declara(m), sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão,

Req: 81100001054536

Página 1

Junta Comercial do Estado da Bahia

03/08/2021

Certifico o Registro sob o nº 98096834 em 03/08/2021

Protocolo 218301960 de 30/07/2021

Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182

Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>

Chancela 79562280747570

Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/08/2021

por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=XMA3oHhRAX47NDPositUSFA&chave2=BT-06aCqMpeIH2mWncFRg
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 19273290515 - EDIVALDO MESSIAS DOS SANTOS

ALTERAÇÃO CONTRATUAL E CONSOLIDAÇÃO Nº 2 DA SOCIEDADE PERRI
COMERCIAL LTDA

CNPJ nº 05.602.243/0001-13

peculato ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fê pública ou propriedade.

DA RATIFICAÇÃO E FORO

CLÁUSULA QUARTA. O foro para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes do contrato social permanece em CANDEIAS BA.

CLÁUSULA QUINTA. As Cláusulas e condições estabelecidas em atos já arquivados e que não foram expressamente modificadas por esta alteração continuam em vigor.

Em face das alterações acima, consolida-se o contrato social, nos termos da Lei nº 10.406/2002, mediante as condições e cláusulas seguintes

**CONSOLIDAÇÃO DA SOCIEDADE
PERRI COMERCIAL LTDA**

BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 10/03/1971, SOLTEIRO, EMPRESARIO, CPF nº 466.507.685-53, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 0348964307, órgão expedidor SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA - BA, residente e domiciliado na RUA SETE DE SETEMBRO, 295, CENTRO, CANDEIAS, BA, CEP 43805350, BRASIL.

LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA, nacionalidade BRASILEIRA, nascido em 22/06/1977, SOLTEIRO, EMPRESARIO, CPF nº 870.312.485-15, CARTEIRA DE IDENTIDADE nº 0484803123, órgão expedidor SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA - BA, residente e domiciliado na AV WALDEMAR FALCAO, 1775, APT 301, HORTO FLORESTAL, SALVADOR, BA, CEP 40296710, BRASIL.

Sócios da sociedade limitada de nome empresarial PERRI COMERCIAL LTDA, registrada legalmente por contrato social devidamente arquivado nesta Junta Comercial do Estado da Bahia, sob NIRE nº 29202566182, com sede Rua Desembargador Teixeira de Freitas, SN, Pitangas Candeias, BA, CEP 43810271, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica/MF sob o nº 05.602.243/0001-13, deliberam de pleno e comum acordo ajustarem a presente consolidação contratual, nos termos da Lei nº 10.406/ 2002, mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

DO NOME EMPRESARIAL, DA SEDE E DAS FILIAIS

CLÁUSULA PRIMEIRA. A sociedade tem como nome empresarial PERRI COMERCIAL LTDA.

CLÁUSULA SEGUNDA. A sociedade tem sede: Rua Desembargador Teixeira de Freitas, SN, Pitangas Candeias, BA, CEP 43810271.

CLÁUSULA TERCEIRA. A sociedade poderá, a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual, desde que aprovado pelos votos correspondentes dos sócios, no mínimo, a três quartos do capital social, nos termos do art. 1.076 da Lei nº 10.406/2002.

Req: 81100001054536

Página 2

Junta Comercial do Estado da Bahia

03/08/2021

Certifico o Registro sob o nº 98096834 em 03/08/2021

Protocolo 218301960 de 30/07/2021

Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182

Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>

Chancela 79562280747570

Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/08/2021

por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=XWA3OHRAx47NDPosJUSFA&chave2=BT-06aCCpMpeIH2nMcfRg
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 19273290515-EDIVALDO MESSIAS DOS SANTOS



OBJETO SOCIAL

CLÁUSULA QUARTA. A sociedade tem o seguinte(s) objeto(s):
FORNECIMENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERADAMENTE PARA EMPRESAS, COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL

CNAE FISCAL

56.20-1-01- Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
47.29-6-99- Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

CLÁUSULA QUINTA. A empresa iniciou suas atividades em 02 de Abril de 2003 e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

DO CAPITAL SOCIAL

CLÁUSULA SEXTA: O capital social é de R\$ 550.000,00 (Quinhentos e Cinquenta Mil Reais) dividido em 550.000 (Quinhentos e Cinquenta Mil Reais) quotas de valor nominal R\$ 1,00 (Um Real) cada uma, totalmente integralizado em moeda corrente do país.

BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, com 440.000 (quatrocentos e quarenta mil) quotas, perfazendo um total de R\$ 440.000,00 (quatrocentos e quarenta mil reais) integralizado.
LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA, com 110.000 (cento e dez mil) quotas, perfazendo um total de R\$ 110.000,00 (cento e dez mil reais) integralizado.

DA ADMINISTRAÇÃO E DO PRO LABORE

CLÁUSULA SETIMA. A administração da sociedade caberá ISOLADAMENTE o Sócio BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA, 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, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do(s) outro(s) sócio(s).

DO BALANÇO PATRIMONIAL DOS LUCROS E PERDAS

CLÁUSULA OITAVA. Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apurados.

§ 1º Por deliberação dos sócios a distribuição de lucros poderá ser em qualquer período do ano a partir de resultado do período apurado.

§ 2º A distribuição dos lucros poderá não obedecer a participação do sócio desde que aprovada pelos sócios cotistas.

Req: 81100001054536

Página 3

Junta Comercial do Estado da Bahia

03/08/2021

Certifico o Registro sob o nº 98096834 em 03/08/2021
Protocolo 218301960 de 30/07/2021

Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182

Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>

Chancela 79562280747570

Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/08/2021

por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral



ALTERAÇÃO CONTRATUAL E CONSOLIDAÇÃO Nº 2 DA SOCIEDADE PERRI
COMERCIAL LTDA

CNPJ nº 05.602.243/0001-13

CLÁUSULA NONA. Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administrador(es), quando for o caso.

DO FALECIMENTO DE SÓCIO

CLÁUSULA DÉCIMA. Falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará sua atividade com os herdeiros ou sucessores. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), 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.

DA DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA. A Administradora declara, sob as penas da lei, que não está impedida de exercer a administração da sociedade, por lei especial ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública ou propriedade.

DOS CASOS OMISSOS

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. Os casos omissos no presente contrato serão resolvidos pelo consenso dos sócios, com observância da Lei nº 10.406/2002.

FORO

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA. Fica eleito o foro de CANDEIAS BA para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam este instrumento.

CANDEIAS BA, 30 de julho de 2021.



BRUNO BORDONI DE OLIVEIRA

LEONARDO BORDONI DE OLIVEIRA

Req: 81100001054536

Página 4



Junta Comercial do Estado da Bahia

03/08/2021

Certifico o Registro sob o nº 98096834 em 03/08/2021

Protocolo 218301960 de 30/07/2021

Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182

Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>

Chancela 79562280747570

Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/08/2021

por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral



http://assinador.pccs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=XMA3oHhRAx47NDPosJUSFAchave2=BT-06aCpMpeIH2mWncfRg
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 19273290515 - EDIVALDO MESSIAS DOS SANTOS

DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=XMA3oHhRAX47NDPosJUSFA&chave2=BT-06aCQmpeIH2hWncFRg
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 19273290515-EDIVALDO MESSIAS DOS SANTOS

Eu, Edivaldo Messias dos Santos, com inscrição ativa no CRC/BA sob nº 023241, expedida em 22/09/2004, inscrito no CPF nº 192.732.905-15 DECLARO, sob as penas da lei

penal e, sem prejuízo das sanções administrativas e cíveis, que este documento é autêntico e condiz

com o original.

Documentos apresentados:

- 1 (ALTERAÇÃO CONTRATUAL E CONSOLIDAÇÃO - PERRI COMERCIAL LTDA- 4 PÁGINAS)
2. (DOCUMENTO DE DBE- 1 PÁGINA);

Data: 30/07/2021

Assinatura

Junta Comercial do Estado da Bahia

03/08/2021

Certifico o Registro sob o nº 98096834 em 03/08/2021

Protocolo 218301960 de 30/07/2021

Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182

Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>

Chancela 79562280747570

Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/08/2021

por Tiana Regila M G de Araújo - Secretária-Geral





Junta Comercial do Estado da Bahia
 Certificado o Registro sob o nº 98096834 em 03/08/2021
 Protocolo 218301960 de 30/07/2021
 Nome da empresa PERRI COMERCIAL LTDA NIRE 29202566182
 Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAO/DOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>
 Chancela 79562280747570
 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/08/2021
 por Tiana Regilla M G de Araújo - Secretária-Geral

03/08/2021

CARTEIRA DE IDENTIDADE DE CONTABILISTA

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE BA

CATEGORIA: TÉCNICO Nº DO REGISTRO: BA-023241/O-3

NOME: EDIVALDO MESSIAS DOS SANTOS

FILIAÇÃO: SERVULO JOSE DOS SANTOS
 NILDA MESSIAS DOS SANTOS

NASCIMENTO: 01.03.1961 NACIONALIDADE: BRASILEIRA NATURALIDADE: CANDEIAS-BA

EXPEDIÇÃO: 22.09.2004

EDMAR ZONBWA DE BRAGA

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

CNPJ: 01255945-85 - BA RG: 31.12.1979

CPF: 192.732.905-15

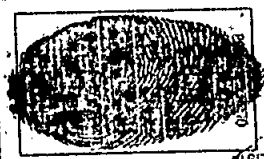

Título: Técnico em Contabilidade

Título Expedido por (ou Docl. Provisório): CML, MNT, RETRIBUAÇÃO DE PALESTRAS

Esta carteira tem fé pública como documento de identidade nos termos do artigo 18 do DL 9.229 de 27/04/64 e artigo 1º da Lei 8.200 de 07/05/73.

ASSINATURA DO CONTABILISTA

Edvaldo Messias dos Santos

http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=XWA3oHRAx47NDPosUUsFA&chave2=BT-06aCpMpeIH2nWncfRg
 ASSINADO DIGITALMENTE POR: 19273290515 - EDIVALDO MESSIAS DOS SANTOS





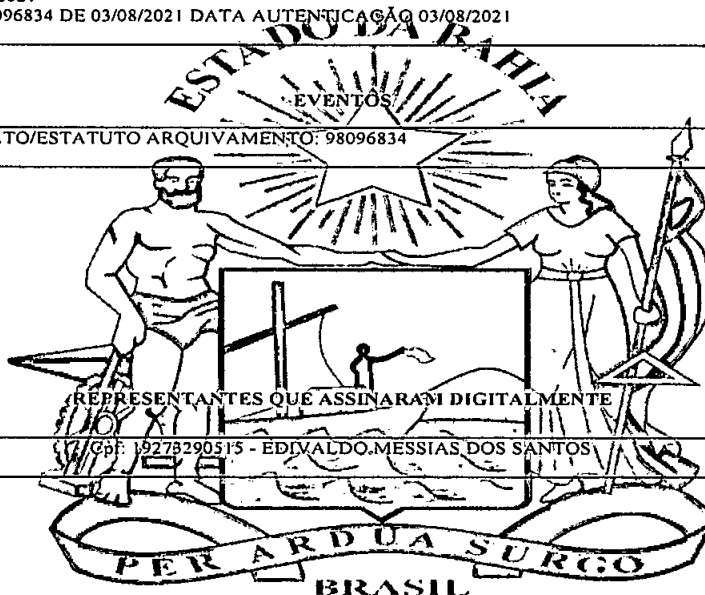
TERMO DE AUTENTICAÇÃO

NOME DA EMPRESA	PERRI COMERCIAL LTDA
PROTOCOLO	218301960 - 30/07/2021
ATO	002 - ALTERAÇÃO
EVENTO	021 - ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)

MATRIZ

NIRE 29202566182
CNPJ 05.602.243/0001-13
CERTIFICO O REGISTRO EM 03/08/2021
PROTOCOLO ARQUIVAMENTO 98096834 DE 03/08/2021 DATA AUTENTICAÇÃO 03/08/2021

051 - CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO/ESTATUTO ARQUIVAMENTO: 98096834



Tiana Regila M. G. de Araújo

TIANA REGILA M G DE ARAÚJO

Secretária-Geral