

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO PIO XII E A EMPRESA VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA.

Pelo presente instrumento, de um lado a **FUNDAÇÃO PIO XII**, Organização da Sociedade Civil - OSC, entidade gestora do **COMPLEXO ONCOLÓGICO DE REFERÊNCIA DO ESTADO DE GOIÁS – CORA**, com inscrição no CNPJ sob o nº. **49.150.352/0046-14**, localizada na Av. Governado Jose Ludovico de Almeida s/nº, Faz Retiro, CEP 74.620-435, Goiânia-GO, representada pelo seu Presidente, **HENRIQUE DUARTE PRATA**, brasileiro, portador da RG nº 4.897.609, inscrito no CPF sob o nº 398.234.078-00, residente e domiciliado na Rodovia Pedro Vicentine, Km 05, Barretos-SP, CEP: 14780-970, infra-assinado, denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado a empresa **VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA**, com inscrição no CNPJ sob o nº 04.675.771/0001-30, localizada na Av. Transbrasiliana com Rua Conde de Monte Cristo, Qd. 40, Lt. 08, Parque Real de Goiânia, CEP 74910-090, Aparecida de Goiânia-GO, neste ato representada por seu(s) representante(s) legal(is), infra-assinado(s) e identificado(s), doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO** mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de alimentação transportada, conforme **ANEXOS**, partes integrantes deste instrumento.

Parágrafo Único – Integram o presente contrato os termos da “Carta Apresentação e Proposta 27-03-2025 Fundação Pio XII” da **CONTRATADA**, naquilo que for aplicável.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

Os produtos, objeto do presente contrato, serão entregues no endereço da **CONTRATANTE**, sem nenhum custo adicional (frete CIF).

Parágrafo Primeiro – Na inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos pelas **PARTES** ou quaisquer outras ações ou omissões que impliquem em descumprimento do ajuste, estarão as mesmas sujeitas a penalidades nos termos deste contrato.

Parágrafo Segundo – Fica vedado à **CONTRATADA** o uso em material de divulgação de seus serviços ou outros meios correlatos, da imagem e do nome da **CONTRATANTE**, sem que haja prévia e expressa autorização para tal finalidade. A **CONTRATADA** não poderá pronunciar-se em nome da **CONTRATANTE** à imprensa sobre quaisquer assuntos relativos às atividades deste, bem como à sua atividade profissional, sob pena de imediata rescisão contratual, sem prejuízo das demais cominações cabíveis.

Parágrafo Terceiro - O objeto deste contrato poderá ser executado pela matriz e/ou filiais das **PARTES**, desde que expressamente informado, bem como estejam regulares com as documentações, e certidões fiscais e trabalhistas.



Parágrafo Quarto – A **CONTRATADA** deverá fornecer os produtos, objeto do presente contrato, em conformidade com o **ANEXO I**, o qual detém a **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS, QUANTITATIVOS E VALORES**.

Parágrafo Quinto – A **CONTRATADA** se obriga a cumprir com todas as exigências e orientações do **ANEXO I**, que trata da **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E CONDIÇÃO ESPECÍFICA DE EXECUÇÃO**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A **CONTRATANTE** se obriga a:

- a) Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas neste contrato;
- b) Atestar a entrega dos produtos e efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazos já estabelecidas neste contrato;
- c) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob aspectos quantitativos e qualitativos, anotando as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**;
- d) Solicitar da **CONTRATADA** a substituição imediata dos produtos que apresentem defeito;
- e) Comunicar à **CONTRATADA**, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, quaisquer intercorrências que comprometam o fornecimento;
- f) Permitir o acesso às suas instalações do representante da **CONTRATADA**, quando em serviço, observando as normas internas de segurança.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** se obriga a:

- a) Entregar os produtos, objeto do presente instrumento, em estrita atenção às normas técnicas impostas pelos órgãos controladores/reguladores, a exemplo da ANVISA;
- b) Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do presente instrumento;
- c) Fazer com que os responsáveis pela entrega dos itens, estejam devidamente uniformizados e identificados, devendo ainda atender as exigências da NR-32;
- d) Cumprir e fazer cumprir com os prazos de entrega dos produtos, sob pena de aplicação de penalidade;
- e) Garantir a qualidade dos produtos contratados durante o período de vigência deste contrato, efetuando a substituição dos produtos danificados, desde que o defeito não seja resultante do seu uso ou manuseio incorreto e guarda inadequada;
- f) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do contrato ou de equipamentos, insumos e materiais empregados em sua produção;
- g) Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento do fornecimento, conforme previsto no presente contrato, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço ou demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a **CONTRATANTE**, sendo de exclusiva



responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;

h) Indenizar todo e qualquer dano que possa advir, direta ou indiretamente, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente da utilização do produto adquirido, devendo o dano ser devidamente comprovado através de laudo técnico;

i) Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados e/ou prepostos, nas dependências da **CONTRATANTE**;

j) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE**, ou seja, é vedada a subcontratação do objeto precípua do contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR CONTRATUAL

Os valores unitários dos produtos, objeto deste contrato, estão descritos no **ANEXO I**, parte integrante deste instrumento, perfazendo o valor contratual estimado é dividido em etapas sendo a:

1ª ETAPA - R\$ 195.390,00 (CENTO E NOVENTA E CINCO MIL E TREZENTOS E NOVENTA REAIS) - Evento de integração dia 02/03/2025 e Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores - dias 07 a 30 de abril de 2025;

2ª ETAPA - R\$ 367.089,90 (TREZENTOS E SESSENTA E SETE MIL E OITENTA E NOVE REAIS E NOVENTA CENTAVOS) - Quantidade Estimada Mensal de Refeições para Colaboradores, Pacientes e Acompanhantes – pertinente aos meses de maio e junho;

3ª ETAPA - R\$ 589.443,90 (QUINHENTOS E OITENTA E NOVE MIL E QUATROCENTOS E QUARENTA E TRÊS REAIS E NOVENTA CENTAVOS) - Quantidade Estimada Mensal de Refeições para Colaboradores, Pacientes e Acompanhantes – pertinente aos meses julho em diante;

Parágrafo Primeiro – Os valores unitários são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado com base no índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor) ou outro índice que vier substituí-lo e se dará sempre na data base de 12 meses do início da vigência do contrato, condicionada ao pedido do interessado, sendo que, a não provocação no prazo constitui preclusão.

Parágrafo Segundo – O valor contratado inclui todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral do objeto, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros.

Parágrafo Terceiro – O contrato poderá ser aditado, nas hipóteses de acréscimo, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, sem que haja alterações nos valores unitários contratados, e poderão ser suprimidos em qualquer quantidade.

Parágrafo Quarto – A quantidade descrita no **ANEXO I**, é estimada, não obrigando a **CONTRATANTE** adquirir sua totalidade.



CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado **mensalmente**, em até **30 dias após a efetiva entrega dos itens, referente ao mês vencido**.

Parágrafo Primeiro – O prazo de pagamento do caput correrá a partir da entrega da Nota Fiscal devidamente atestada e, nos casos em que se fizerem necessários, com as respectivas faturas e relatórios.

Parágrafo Segundo – Havendo concessão de prazo e/ou condição mais benéfica para **CONTRATANTE** na realização do pagamento, a mesma poderá ser aproveitada sem prejuízo aos termos deste contrato.

Parágrafo Terceiro – O pagamento mencionado no *caput* será realizado **através de crédito bancário**, conforme os dados abaixo, ou junto a outro banco e/ou conta, desde que expressamente informado.

Banco	Agência	Conta corrente
Banco do Brasil (001)	3421-5	49876-9

Parágrafo Quarto – Existindo valores correspondentes às correções, os mesmos poderão ser efetuados no mês seguinte a sua apuração, devendo ser observado o prazo final de vigência.

Parágrafo Quinto – É condição indispensável para que os pagamentos ocorram no prazo estipulado, que os documentos hábeis apresentados para o recebimento não se encontrem com incorreções, caso haja alguma incorreção, o pagamento será realizado somente após estas estarem devidamente sanadas, respeitando o fluxo interno da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Sexto – Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que eventualmente lhe tenha sido imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, exclusivamente com relação ao objeto dessa contratação, devendo ser validade em conjunto com o Departamento Fiscal e Prestação de Contas.

Parágrafo Sétimo – Constituem vícios do documento de cobrança:

- I – Descumprimento de qualquer das exigências dessa cláusula;
- II – Utilização, para a emissão do documento, de número de inscrição no CNPJ distinto do utilizado pela **CONTRATADA** para a assinatura do contrato;
- III – Inexatidão na descrição dos serviços ou na indicação dos preços;
- IV – Utilização de códigos na descrição dos serviços sem as correspondentes discriminações no próprio corpo do documento de cobrança;
- V – Existência de rasuras, emendas ou ressalvas.

Parágrafo Oitavo – No caso de devolução do documento de cobrança, é suspensa a contagem do prazo, sendo reiniciada a partir da apresentação do documento corrigido ou substituto, não havendo incidência em mora, nem em causa para a suspensão do serviço ou cumprimento parcial do contrato.

Parágrafo Nono – O documento de cobrança referente à execução contratual deverá ser endereçado à unidade em que é prestado o fornecimento.

Parágrafo Décimo – A **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal em Referência: Termo de Colaboração 3/2022-SES/GO.



CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CERTIDÕES DE REGULARIDADE

A **CONTRATADA** deverá apresentar as **Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista**, para cada pagamento a ser efetuado pela **CONTRATANTE**, em obediência às exigências dos órgãos de regulação, controle e fiscalização.

Parágrafo Único – Nas hipóteses dos serviços prestados por funcionários não sócios da **CONTRATADA**, será de sua responsabilidade encaminhar junto com o documento de cobrança:

I – A cada pagamento:

- a) Regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio da sede da **CONTRATADA**, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- b) Regularidade perante a seguridade social, conforme dispõe o art. 195 § 3º, da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual, e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, relativa ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- c) Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT;
- d) Apresentação de GRF – Guia de Recolhimento do FGTS; GPS – Guia da Previdência Social; e GFIP – Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social, todas com os respectivos comprovantes de pagamento;
- e) Os Extratos da conta do INSS (extrato CNIS emitido via internet pelo site da Previdência Social com senha do empregado) e da conta do FGTS (também retirada pela internet no site da CEF) dos empregados da **CONTRATADA**;
- f) Pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;
- g) Fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível.

II – Anualmente (no caso de prorrogação deste contrato):

- a) Pagamento do décimo terceiro salário;
- b) Encaminhamento ao Ministério do Trabalho e Emprego das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como Relação Anual de Informações Sociais o RAIS e o Cadastro Geral dos Empregados – CAGED.

III – No mês subsequente ao da ocorrência, independente de solicitação:

- a) Realização de curso de treinamento exigidos pela **CONTRATANTE**;
- b) ASO de exames adicionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- c) Concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei.

IV – Sempre que solicitado, os seguintes comprovantes:

- a) Cumprimento das obrigações contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho;
- b) Cumprimento das demais obrigações estabelecidas na Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, em relação aos empregados vinculados ao contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA GLOSA

A **CONTRATANTE** poderá efetuar a retenção ou glosa do pagamento de qualquer documento de cobrança, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

- I – Execução parcial, defeituosa ou insatisfatória dos serviços que resulte no aproveitamento de apenas parte do trabalho.



II – Inexecução total ou execução defeituosa ou insatisfatória dos serviços que resulte na perda total do trabalho.

III – Não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilização em qualidade ou quantidade inferior à demandada.

IV – Descumprimento de obrigação relacionada ao objeto do ajuste que possa ensejar a responsabilização solidária ou subsidiária da **CONTRATANTE**, independente da sua natureza.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados a partir do dia **02/03/2025 a 01/03/2026**, podendo ser prorrogado, mediante expresse interesse das partes, através de aditivo, vedada a sua prorrogação automática.

Parágrafo Primeiro – Na hipótese de eventual renovação contratual, a vigência estará limitada ao Termo de Colaboração 3/2022-SES/GO.

Parágrafo Segundo – O encerramento do referido Termo de Colaboração, por qualquer motivo, implicará a rescisão automática deste contrato, sem que assista às partes direito a qualquer tipo de indenização, ressalvadas as obrigações já constituídas até a data do término.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS ALTERAÇÕES

Este instrumento poderá ser alterado através de Termo Aditivo, mediante acordo entre as partes, ou na ocorrência de fatos supervenientes e alheios as vontades, desde que devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

Na forma da Lei Federal nº 12.846/13, regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.129/22, para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA NÃO CONTRATAÇÃO DE MENORES

As partes DECLARAM, sob as penas da lei, para fins do disposto no inciso VI, art. 68, da Lei federal nº 14.133/2021, cumprindo o disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, à exceção de aprendizes, a partir dos quatorze anos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA AUSÊNCIA DE VÍNCULO TRABALHISTA

O presente contrato é de natureza estritamente civil, não se estabelecendo, por força deste instrumento, qualquer vínculo empregatício ou responsabilidade da **CONTRATANTE** com



relação à **CONTRATADA**, pela execução dos serviços ora pactuados seja no âmbito tributário, trabalhista, ambiental, previdenciário, assistencial e/ou securitário.

Parágrafo Primeiro – Em eventuais casos de litígio, a **CONTRATADA** assumirá, dirigindo petição ao juízo da causa, todas as ações que seus empregados, consumidores e credores promoverem, fazendo excluir a **CONTRATANTE** da relação processual quando chamada em litisconsórcio para responder solidária ou subsidiariamente, sob pena de não o fazendo, arcar com todas as despesas que a **CONTRATANTE** despender para sua defesa, inclusive diária, locomoção e honorários advocatícios e custas processuais.

Parágrafo Segundo – Ainda no que diz respeito à vinculação trabalhista, nos casos de prestação de serviços, a **CONTRATADA** declara, que não possui em seu quadro, empregados, titulares ou sócios, que tenham com a **FUNDAÇÃO PIO XII**, e/ou unidades geridas por ela, relação de vínculo empregatício, ou que tenham prestado serviços na qualidade de empregado ou trabalhador sem o referido vínculo nos últimos 18 (dezoito) meses, à exceção dos aposentados, observando assim as disposições dos artigos 5º-C e 5º-D, da Lei Federal nº 6.019/74.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA AUSÊNCIA DE VÍNCULO DE PARENTESCO

Através deste instrumento a **CONTRATADA** declara, nos termos do parágrafo único, artigo 4º, da Lei Estadual nº 21.740/2022, que não possui em seu quadro, dirigentes, diretores, sócios, gerentes colaboradores e/ou equivalentes, que sejam agentes públicos de poder, integrantes de órgão ou entidade da administração pública estadual, bem como, que sejam, cônjuge, companheiro ou parente consanguíneo, adotivo ou afim, em linha reta ou colateral, até 3º grau, de dirigentes e/ou equivalentes, da **CONTRATANTE**, com poder decisório.

Parágrafo Único – Da mesma forma, a **CONTRATADA** declara, nos termos do artigo 18º, da Lei Estadual nº 21.740/2022, que não possui em seu quadro, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º (terceiro) grau, do Governador, Vice-Governador, de Secretários de Estado, de Presidentes de autarquias, fundações e empresas estatais, de Senadores e de Deputados federais e estaduais, Conselheiros do Tribunal de Contas do Estado e dos Municípios, todos do Estado de Goiás, bem como de diretores, estatutários ou não, para a execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO ATENDIMENTO À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

As Partes, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD – Lei Geral de Proteção de Dados nº 13.709/2018, em especial nos princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação, onde houver qualquer tipo de tratamento de dados das artes envolvidas neste contrato, bem como nas determinações de órgãos reguladores e ou fiscalizadores sobre a matéria.

Parágrafo Primeiro – Vindo a Termo o presente contrato e não havendo mais a necessidade de utilização dos dados pessoais, sensíveis ou não, as partes interromperão o tratamento em 30 (trinta) dias e, sob instruções eliminará completamente os Dados Pessoais



e todas as cópias porventura existentes, salvo quando necessite mantê-los para o cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese legal prevista na LGPD.

Parágrafo Segundo – As Partes declaram e garantem que têm devidamente implementados(as): (i) medidas de segurança técnicas, administrativas e organizacionais aptas a proteger os dados pessoais tratados para a execução do objeto deste Contrato contra acessos não autorizados e eventos acidentais ou ilícitos de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão ou contra qualquer outra ocorrência decorrente de tratamento inadequado ou ilícito; (ii) programa de governança em privacidade; (iii) planos de resposta a incidentes e remediação; e (iv) procedimentos para identificar, solucionar e eliminar incidentes de segurança da informação envolvendo os dados pessoais tratados sob este Contrato, devendo cooperar entre si em eventual investigação de tais incidentes de segurança da informação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS PENALIDADES

Salvo a comprovada e inequívoca ocorrência de caso fortuito ou força maior, o atraso na entrega, bem como infração de qualquer Cláusula, termo ou condição do presente contrato, obrigará a parte infratora e seus sucessores, a reparação por perdas e danos causados, ficando estabelecida multa correspondente a 1% (um por cento) do valor mensal estimado do Contrato, sem prejuízo da correção monetária definida segundo o índice do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), ocorrida no período, até o adimplemento, sem prejuízo da rescisão e demais obrigações pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO O presente contrato poderá ser rescindido:

a) As partes poderão rescindir o presente contrato, a qualquer tempo, de forma imotivada, sem qualquer tipo de multa ou ônus, bastando simples notificação de uma parte a outra com 30 (trinta) dias de antecedência.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DO FORO E DEMAIS CONDIÇÕES

As partes elegem o foro da comarca de Comarca de Barretos/SP, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas de interpretação e aplicação deste contrato.

Por estarem justos e acertados, firmam o presente contrato em duas vias, de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que abaixo subscrevem, para que se produzam seus efeitos legais.

Comarca de Barretos/SP, 01 de abril de 2025.

Assinado por:

Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro

CEBD1CB87EA949F...

VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
DALIERME APARECIDO BARBOSA
CPF 808.219.601-72

Assinado por:

Henrique Duarte Prata

C98E2CB3F1404C2...

FUNDAÇÃO PIO XII
HENRIQUE DUARTE PRATA
CPF 398.234.078-00



Testemunhas:

Assinado por:
Camila Ferreira Campos
28FD17DC8828ED...
Nome -
CPF -

Assinado por:
Renato Batista Matos Bitencourt
EA3DDDE0A984452
Nome -
CPF -

ANEXO I**DESCRIÇÕES DOS PRODUTOS**

1. Contratação de uma empresa para fornecer serviços de alimentação e nutrição contínua. O objetivo é fornecer refeições de dieta oral livre e especial para pacientes pediátricos, além de alimentos preparados e alimentos para complementar ou substituir refeições. O objetivo é manter ou recuperar o estado nutricional resultante de várias doenças, assistência pré e pós-cirúrgica, apoio a programas ou exames complementares, entre outros. Além disso, a empresa deve garantir uma refeição equilibrada e em condições higiênico-sanitárias, nos termos do Padrão de identidade e qualidade (PIQ) (Portaria MS 1428/1993), Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) (Portaria MS nº1428/1993), Portaria MS nº326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada (RDC nº275/2002, RDC nº216/2004), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)(RDC nº275/2002 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária da ANVISA.

1.1 Implementação de um controle de qualidade restrito e estrito, em conformidade com as normas e leis em vigor, inclusive atendendo às demandas estabelecidas pelos organismos certificadores ou de acreditadores (International Organization for Standardization - ISO, Organização Nacional de Acreditação - ONA, dentre outros).

DISPOSIÇÕES GERAIS DO CARDÁPIO

2. Os cardápios dos colaboradores, acompanhantes e pacientes (dieta livre e especial) planejados pela CONTRATADA deverão ser elaborados mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE e entregues para a aprovação dos nutricionistas da CONTRATANTE, com antecedência de 20 dias.

2.1 As possíveis alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser comunicadas aos nutricionistas da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 horas sendo permitidas modificações somente após análise fundamentada pela CONTRATADA.

2.2 Para a criação dos cardápios, deve-se considerar a lista de gêneros e produtos alimentares padronizados, com suas respectivas quantidades e frequência de consumo, de acordo com a Tabela de Composição Per Capta, respeitando o valor energético diário mínimo de 2000 kcal para adultos e 1600 kcal para pacientes pediátricos.



2.3 Propiciar conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte calórico e proteico necessário atendendo as leis fundamentais da alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) visando facilitar a aceitação pelos pacientes por meio dos aspectos sensoriais (combinação, tipo de alimentos e técnicas de processamento, cores, sabores, texturas) descrito pelo Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) que permite analisar qualitativamente a composição do mesmo, considerando as preparações que o compõem quanto a cores e técnicas de preparo, repetições e combinações.

2.4 Atender as necessidades energéticas e proteicas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A - revisão 1989) e Manual de Dietas Hospitalares disponível nas Unidades.

2.5 Para todos os casos onde as refeições referem-se à pacientes, a prescrição dietética deverá ser cumprida, podendo existir mudanças nos tipos de alimentos conforme necessário.

2.6 A CONTRATADA deverá atender a toda e qualquer solicitação do Nutricionista clínico, para garantir a excelência do atendimento nutricional ao paciente internado, solicitado em tempo hábil.

2.7 As dietas dos pacientes poderão evoluir/involuir conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA adequar à distribuição das refeições junto ao mapa da prescrição de dietas do paciente da CONTRATANTE.

2.8 Prever cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos socioculturais em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

2.9 Elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE de todos os tipos de dietas.

2.10 Servir nas principais refeições (almoço e jantar) molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, ervas aromáticas.

2.11 Não utilizar no preparo das refeições, em hipótese alguma, corantes químicos, realçadores de sabor e amaciantes de carne artificiais.

2.12 Ofertar frutas da época que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando diariamente uma opção de suco e fruta laxativa, obstipante, sem irritante gástrico e pobre em potássio.

2.13 Considerar na elaboração do cardápio para pacientes e acompanhantes a distinção de almoço e jantar, evitando a repetição de alimentos e preparações.



2.14 Em datas festivas, elaborar cardápio diferenciado e realizar decoração do refeitório compatível com a data comemorada e de acordo com as normativas da CONTRATANTE, sem custo adicional.

2.15 Em dia de aniversário dos pacientes, enviar cupcake confeitado compatível com as especificações da dieta do paciente, em substituição a colação ou lanche, sem custo adicional.

2.16 Fornecer refeição adequada ao colaborador da CONTRATANTE que necessita de dieta especial em função de patologia.

2.17 Prever a opção de prato proteico com especial atenção para período da quaresma ou quando houver no cardápio carne suína.

2.18 O balanceamento nutricional da alimentação de pacientes pediátricos deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento desta população, com o padrão geral de valor energético total de 1600 kcal/dia (FAO/ OMS, 2004 - kcal/kg de peso, utilizando o peso/idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/ OMS 2007) e conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

2.19 A alimentação infantil não difere do padrão alimentar do adulto, podendo seguir os diferentes tipos de consistência e dietas conforme a faixa etária, reservando algumas particularidades, as quais deverão ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias e descartáveis, bem como executar o controle dos mesmos quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção, observadas as exigências legais vigentes.

3.2 Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

3.3 As carnes que serão utilizadas na preparação dos alimentos, deverão seguir o seguinte padrão:

PREPARAÇÃO	PEÇA
------------	------



Bifes: grelhados ou empanados	Alcatra, patinho, coxão mole ou outra peça de 1ª após acordado com a CONTRATANTE
Iscas Grelhadas, Stroganoff	Alcatra, Contra -Filé, ou outra peça de 1ª após acordado com a CONTRATANTE
Assados, Bife de Panela e Bife à Rolê	Coxão duro, lagarto, após acordado com a CONTRATANTE
Carnes em pedaços ensopados.	Coxão duro e patinho.
Almôndegas, Quibes, Hambúrguer, Carne Moída.	Acém e paleta.
Aves em geral.	Coxa, sobrecoxa, file e peito.

3.4 Para os hortifrutigranjeiros, deverá ser observado: o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

3.5 Para os não perecíveis, deverá ser observado: embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

3.6 Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

3.7 Para os sucos e demais produtos industrializados deverão ser observados: idoneidade da procedência, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

3.8 As polpas deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

3.9 O café deverá ter o certificado de qualidade com a classificação de tradicional.

PREPARO DOS ALIMENTOS

4.1 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.

4.2 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos.

4.3 Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.).



4.4 Evitar preparações com demasiada e muito antecipada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos.

4.5 Utilizar água potável ou filtrada.

4.6 Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança.

4.7 Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C.

4.8 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior.

4.9 Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

4.10 A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.11 Os alimentos prontos deverão ser manipulados somente com garfos, travessas ou pinças e com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

4.12 Disponibilizar porções das refeições elaboradas ao CONTRATANTE para degustação, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades do CONTRATANTE, sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos.

4.13 Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos).

4.14 Os alimentos que sobraem nas latas deverão ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados após abertos é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

4.15 O café/chá deverá ser preparado nas dependências da CONTRATADA e deverá ser distribuído em garrafas térmicas, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno (não adoçado).

TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES



5.1 Os alimentos devem ser preparados nas dependências da CONTRATADA o mais próximo possível do transporte.

5.2 Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte.

5.3 As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em hotbox, em carros fechados e em recipientes que mantenham a temperatura adequada durante o transporte, seguindo todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado segundo as normas e legislação vigente.

5.4 A CONTRATADA deverá apresentar planilha de controle de temperatura das refeições, da saída até a chegada no estabelecimento da CONTRATANTE. Não sendo permitida a chegada dos alimentos fora da faixa de temperatura estabelecida pela legislação.

5.5 Temperatura de recebimento de alimentos processados frios abaixo de 10 °C e quentes acima de 65 °C.

PORCIONAMENTO E CONDIÇÕES BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.1 O processo de porcionamento das refeições deverá ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, havendo registro desta atividade.

6.2 As refeições deverão ser porcionadas (CONTRATADA), distribuídas (CONTRATANTE) e servidas (CONTRATANTE), em recipientes adequados ao perfil da clientela, respeitando o per capita estabelecido em cada unidade.

6.3 A distribuição e o recolhimento não poderão ocorrer de forma a trazer risco de contaminação cruzada (utensílios limpos e sujos) conforme normas estabelecidas pela Serviço de Controle de Infecções Hospitalar das Unidades hospitalares.

6.4 Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

6.5 Para a distribuição dos alimentos quentes deverá observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60º C por no máximo 6 horas, abaixo de 60º C, por no máximo em até 3 horas.

6.6 Para a distribuição de alimentos refrigerados deverá ser observado os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10º C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21º C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

6.7 A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente, sendo que a temperatura das dietas servidas aos



pacientes, acompanhantes e colaboradores deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA, conforme legislação vigente.

6.8 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha geral e dietética deverá ser identificadas com etiquetas adesivas conforme padronizado pela CONTRATANTE:

6.9 Para os pacientes: nome completo, unidade de internação, leito, data de nascimento, número do prontuário, tipo de refeição, tipo de dieta, data de impressão e validade.

6.10 Para acompanhantes com especificidades na dieta: acompanhante, nome do paciente, unidade de internação, leito, tipo de refeição, data e validade.

6.11 Para colaboradores das áreas fechadas: setor, nome, data e validade.

6.12 As etiquetas de dietas especiais (ex.: aplv, sem lactose...) deverão ser identificadas com cores diferentes, afim de contribuir com a segurança do paciente.

6.1 Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação a CONTRATANTE.

6.14 Caso seja necessário o transporte de alimentos e outros, os mesmos deverão ser efetuados em carros fechados e apropriados.

6.15 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos sempre que solicitado.

6.16 Disponibilizar talheres de inox embalados (colaboradores do refeitório) ou descartáveis embalados individualmente (pacientes, acompanhantes e colaboradores da área fechada) com guardanapo adequado a cada refeição. Em casos específicos poderá ser solicitado pelo Nutricionista da CONTRATANTE, talheres de inox, de polipropileno, copos de transição, chucas e seus componentes, conforme necessidade do paciente.

6.17 As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas às necessidades, quantidades e ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

6.18 Manter quantidades suficientes de utensílios para o uso dos clientes garantindo o bom atendimento aos comensais/clientes.

OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

7.1 Obedecer às especificações das resoluções vigentes quanto às normas exigidas inerentes a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).



7.2 Elaborar cardápios completos (dieta livre e especial), observando os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Carta Cotação e seus anexos, além da localização, frequência e horários.

7.3 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista da CONTRATADA, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

7.4 Na Cozinha a aquisição e fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, descartáveis de uso nas diferentes refeições (papel toalha, guardanapos, talheres, potes, bandejas plásticas de refeição compatíveis com os carros de transporte das unidades), fornecer insumos de higiene, insumos de limpeza (detergente neutro, desincrustante, saneante, álcool líquido 70%, álcool gel, sabonete antisséptico, outros materiais de higiene e limpeza usados na produção, etc.), e materiais de insumo em geral (utensílios, louças, etc.), deverão ser de boa qualidade.

7.5 Na Cozinha, os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão respeitar as instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como as normas legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar a CONTRATADA a substituição de gêneros caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos.

7.6 Para os descartáveis deverá ser observado: integridade das embalagens, ser atóxico e resistentes.

7.7 Para os produtos de limpeza, deverá ser observado: prazo de validade, registro atualizado no Ministério da Saúde, embalagem adequada e atender a legislação vigente.

7.8 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

7.9 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

7.10 Apresentar quando solicitado, os registros dos produtos químicos utilizados (Fichas de dados de segurança-FDS).

7.11 A CONTRATADA deverá cumprir as diretrizes dos protocolos de segurança assistencial, conforme preconizado na Unidade Hospitalar.



7.17 A CONTRATADA deverá cumprir as políticas internas da CONTRATANTE.

7.18 A operacionalização, transporte das refeições deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente.

7.19 Preparar e porcionar os alimentos na COZINHA conforme padronizado, utilizando-se de utensílios apropriados.

7.20 A CONTRATADA deverá nomear e enviar preposto para a participação em reuniões e comissões, quando solicitada pela CONTRATANTE. Além de designar por escrito, um ou mais prepostos com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

7.12 A empresa deverá executar todas suas atividades em estrito e fiel cumprimento aos Procedimentos Operacionais Padrões (POP's) de sua propriedade intelectual com aprovação.

7.13 A CONTRATADA deverá fornecer aos seus colaboradores, uniformes, EPI e EPC conforme preconiza a legislação vigente, bem como realização e acompanhamento de exames e vacinas.

7.14 Atender, consentir solicitação inerente ao objeto do contrato, exclusivamente emanadas dos profissionais autorizados pela CONTRATANTE.

7.15 Controlar o número e tipo de refeições requeridas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros. Emitindo relatório diário de refeições solicitadas e ao final de cada mês emitir relatório consolidado, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação e pagamento dos serviços realizados.

7.16 Emitir Nota Fiscal da prestação de serviços, após a aprovação, pela CONTRATANTE, do relatório consolidado quantitativo mensal de refeições solicitadas.

7.17 Garantir a continuidade do serviço em qualquer circunstância, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

7.18 Apresentar para validação da CONTRATANTE no prazo máximo de 60 dias corridos após a assinatura do contrato e, atualizar sempre que necessário, em conformidade a execução das rotinas nas Unidades e normativas vigentes (RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Portaria n.º 1.428/93 do Ministério da Saúde):

- Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente),



- Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação,
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's),
- Cronograma anual de capacitação técnica periódica da equipe, bem como, comprovantes de participação da mesma nos eventos realizados.

7.19 Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as conforme metodologia e prazos já praticados pela CONTRATANTE, principalmente as que se referirem aos registros do Serviço de Atendimento do Usuário e o Núcleo de Segurança do Paciente.

7.20 Manter durante toda a execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

7.21 Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.

7.22 Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela CONTRATADA, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizerem necessárias para sanar o problema.

7.23 Caberá a CONTRATADA fornecer todos os descartáveis utilizados na prestação do serviço.

7.24 Fornecer relatórios mensais para controle gerencial junto a CONTRATANTE: quantidade de refeições pedidas e atendidas por tipo de dieta, separadas de acordo com os centros de custos da CONTRATANTE.

7.25 Caberá à CONTRATANTE demandas as formas de controle das demandas de serviço e manutenções na unidade Hospitalar.

7.26 A CONTRATADA deverá coletar 100 gramas de amostra de todas as refeições, que forem manipuladas. Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais. O procedimento deverá seguir a normas vigentes.

7.27 Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas pela CONTRATADA imediatamente para análise microbiológica (saída da regra de análise mensal), de acordo com a solicitação do CONTRATANTE. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionista da CONTRATANTE sempre que possível.



7.28 Encaminhar a CONTRATANTE os resultados das análises microbiológicas, com conclusão clara e objetiva, em até 25 dias após a coleta, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.

RECURSOS HUMANOS

7.29 A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível em sua cozinha, para execução do objeto contratual. Levando em consideração as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.

7.30 Selecionar e preparar rigorosamente os colaboradores que prestarão os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.

7.31 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal capacitado, com conhecimento de técnicas culinárias e dos padrões de higiene e segurança.

7.32 A CONTRATADA deverá garantir a participação de todos os seus colaboradores, em treinamento introdutório oferecido pela CONTRATANTE, acerca das normas e rotina da Unidade quando necessário.

7.33 A equipe da CONTRATADA deverá participar quando solicitada, de treinamentos realizados pela CONTRATANTE.

7.34 A CONTRATADA deverá promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, apresentando plano de capacitação técnica anual as Unidades e comprovando os mesmos.

7.34 Disponibilizar regular e mensalmente a escala de trabalho à CONTRATANTE, em face requerimentos da SES/GO e do Ministério do Trabalho e Emprego.

7.35 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade junto ao Conselho Regional de seus Nutricionistas e Técnicos envolvidos na prestação dos serviços.

7.36 A CONTRATADA deverá fornecer uniforme completo a todos os seus colaboradores e fiscalizar para que se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados. Os uniformes de todo o pessoal em serviço serão fornecidos pela CONTRATADA e trocados conforme necessidade. Não será permitida a permanência no local de trabalho de colaboradores que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados com o crachá da empresa. Os colaboradores deverão usar touca de cabelo, em todo ambiente de produção e distribuição de alimentos. Seu pessoal deverá ser identificado mediante crachás (com foto recente e identificação da função).



7.37 Observar a legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas, em especial: Norma Regulamentadora Nº 05 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, Norma Regulamentadora Nº 06 Equipamentos de Proteção Individual – EPI, Norma Regulamentadora, Nº 07 Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, Norma Regulamentadora Nº 09 Programas de Prevenção de Riscos Ambientais, Norma Regulamentadora Nº 15 Atividades e Operações Insalubres, Norma Regulamentadora Nº 17 Ergonomia, a Norma Regulamentadora, Nº 26 Sinalização de Segurança, a Norma Regulamentadora, Nº 32 Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

7.38 A CONTRATADA deverá nomear encarregados/líder de equipes (Nutricionistas) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços.

7.39 A CONTRATADA deverá possuir durante toda a vigência do contrato, diariamente (7h às 19h, inclusive nos finais de semana), Nutricionistas registrados no órgão competente, em número suficiente para a orientação e supervisão dos serviços prestados, desde armazenagem, produção das refeições.

7.40 A CONTRATADA deverá possuir um nutricionista Responsável Técnico com experiência comprovada na área hospitalar, cujas atribuições são: planejamento de cardápios, elaboração dos pedidos de gêneros inerentes à composição do cardápio, controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, segundo descrito em técnicas científicas e conforme manual de boas práticas, coleta de amostras de todas as refeições, controle das temperaturas das câmaras frigoríficas, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários, pesquisa junto aos comensais sobre a aceitação das refeições servidas, acompanhamento da dedetização e desratização, orientação quanto ao preparo, cocção e distribuição da alimentação, tanto a funcionários, colaboradores e pacientes, supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço, acompanhamento da confecção e montagem das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes, dentre outras atividades afins.

7.41 Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

7.42 Manter disciplina entre os seus colaboradores no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer colaborador considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo colaborador



que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.

7.43 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários ou prepostos, dolosa ou culposamente, no decorrer da execução dos serviços, assumindo o ônus resultante de qualquer ação ou omissão, relacionadas ao presente pacto, inclusive as demandas judiciais e extrajudiciais.

7.44 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

7.45 Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Exercer gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços que se fizerem necessários.

8.2 Analisar e aprovar os cardápios de dietas livre, especial e infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

8.3 Fazer o descarte definitivo do lixo produzido pela CONTRATADA, decorrente da execução do objeto contratual.

8.4 Realizar o transporte interno e distribuição das refeições nos leitos, copas e refeitório, atendendo a temperatura exigida na legislação vigente.

8.5 Programar atividades de nutrição e alimentação através da elaboração de mural e ações de educação nutricional destinada aos usuários e colaboradores devendo ser planejados e executados em parceria com a CONTRATANTE.

8.6 Realizar o pagamento à CONTRATADA, baseando-se no quantitativo de refeições solicitadas e servidas, e na avaliação qualitativa, com base na tabela contratualizada.

8.7 Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.



8.8 Oferecer aos nutricionistas e técnicos em nutrição da CONTRATADA, acesso ao sistema para impressão do mapa de pacientes/acompanhantes e o número de colaboradores com direito a refeição.

8.9 Oferecer treinamento introdutório aos funcionários da CONTRATADA, acerca das normas e rotina da Unidade.

8.10 Prestar aos colaboradores da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

8.11 Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.

8.12 Disponibilizar sistema informatizado de comunicação entre a equipe de Nutrição Clínica, Lactário e Produção de Refeições, onde deverá constar os registros dos pacientes com informações de identificação do paciente (nome completo e prontuário), clínica, leito, dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição, bem como dados de acompanhante. Por meio dele, devem ser gerados e impressos mapas de pacientes por refeição e unidade de internação para distribuição que contemplem tais informações obrigatórias para a identificação do paciente, bem como etiquetas individualizadas de cada paciente e acompanhante por refeição com informações pertinentes.

8.13 A CONTRATANTE reserva no direito de realizar visita técnica na unidade da CONTRATADA a qualquer momento durante a vigência do contrato, quantas vezes a CONTRATANTE julgar necessário, sendo que as visitas serão realizadas de acordo com a conveniência da CONTRATANTE, sem que haja agendamento prévio.

8.14 A CONTRATANTE fará vista técnica à CONTRATA, com objetivo de verificar as condições gerais locais, com agendamento prévio para avaliar a quantidade e a natureza dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à realização do objeto da contratação.



ANEXO II

Com base nas necessidades diárias de calorias, atendendo às necessidades das diversas faixas etárias, e ambos os sexos, sendo que, nos realizamos os cálculos referentes ao valor nutricional de cada refeição diária, por calorias e porções, apresentando essa informação mensalmente.

FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHARES

Serviço: Desjejum

Preparação	Item	PC Pron to	Insumo
Bebidas	CAFÉ/CHÁ SEM AÇÚCAR	100 ml	CAFÉ EM PÓ
			CHÁ
	Leite Puro	200 ml	LEITE INTEGRAL UHT
Panificados	Pão (50g)	100 g	PÃO FRANCES, PÃO DOCE (CARECA, MILHO, MANDI E ROSCA), DEVENDO SER OFERTADA SEMPRE DUAS VARIEDADES DE PANIFICADOS
Descartáveis	Descartáveis	1 und	COPO DESCARTÁVEL 200 ML

ACOMPANHADO DE AÇUCAR/ADOÇANTE SACHÊ, MANTEIGA 10G SACHÊ

Serviço: Lanche/Ceia

Preparação	Item	PC Pron to	Insumo
------------	------	------------------	--------



Bebidas	Suco(concentrado) (Polpa Líquida)	300 ml	POLPA LÍQUIDA/CONCENTRADO - MARACUJÁ, OU MANGA, OU GOIABA, OU ABACAXI E OUTRAS
	CAFÉ/CHÁ SEM AÇÚCAR		CAFÉ EM PÓ (100ML) CHÁ (50g)
	Pão (50g) e ou Quitanda	50 g - 120g	PÃO DOCE (CARECA, MILHO, MANDI E ROSCA), OS BISCOITOS, A BROA, A ROSCA, O SEQUILHO, O BOLO E PÃO FRANCÊS 50G .

Serviço: Almoço / Jantar

Preparação	Item	PC Pronto	Insumo
Salada ***	Folhosos	75 gr	ALFACE OU COUVE OU ACELGA OU AGRIÃO OU RÚCULA E OUTROS
	Tomate e ou legumes ou grãos		TOMATE, OU ABOBRINHA, OU BETERRABA, OU CENOURA E OUTROS
Acompanhamento	Arroz	200 gr	ARROZ BRANCO TIPO 1
	Feijão **	120 gr	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 OU TUTU OU TROPEIRO.
Prato Principal	Carne Bovina 1ª *	150 gr	PATINHO PEÇA RESFRIADO E OUTROS
	Carne Bovina 2ª *	150 gr	ACÉM PEÇA RESFRIADO



	<i>Frango Sem Osso</i>	<i>150 gr</i>	<i>FILÉ DE PEITO OU FILÉ DE COXA</i>
	<i>Frango Com Osso</i>	<i>180 gr</i>	<i>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO C/OSSO RESF.</i>
	<i>Carne Suína</i>	<i>150 gr</i>	<i>PERNIL SUÍNO S/ PELE E S/ OSSO</i>
	<i>Peixe</i>	<i>120 gr</i>	<i>FILÉ DE PANGA, FILÉ DE MERLUZA, FILÉ DE TILÁPIA) PODERÁ COMPOR O CARDÁPIO DESDE QUE APROVADO PREVIAMENTE ENTRE AS PARTES.</i>
<i>Guarnição</i>	<i>Legumes</i>	<i>120 gr</i>	<i>BATATA INGLESA, OU BETERRABA, OU CENOURA, OU MANDIOCA, ABÓBORA, OU ABOBRINHA, OU CARÁ E OU CHUCHU, ANGU DE MILHO POLENTA, PURÊ DE BATATA, BRÓCOLIS, LEGUMES VARIÁVEIS</i>
	<i>Farofa</i>	<i>75 gr</i>	<i>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BIJUZINHO</i>
	<i>Macarrão</i>	<i>120 gr</i>	<i>MACARRÃO ESPAGUETE, PENNE, FUSILLIM E PARAFUSO</i>
<i>Bebida</i>	<i>Suco(concentrado) (Polpa Líquida)</i>	<i>200 ml</i>	<i>POLPA LÍQUIDA/CONCENTRADO - MARACUJÁ, OU MANGA, OU GOIABA, OU ABACAXI E OUTRAS</i>
<i>Sobremesa</i>	<i>Doces ou fruta (alternados)</i>	<i>und</i>	<i>FRUTA (BANANA MAÇÃ LARANJA E/OU MEXERICA/ MELÃO, MAMÃO, ABACAXI, MELANCIA, PERA E OUTRAS), GELATINA, MOUSSE, FLAN, PAVÊ E OUTROS</i>

**** Será fornecido feijoada toda a sexta-feira**

***** Disponibilizando em bancada de apoio temperos como Azeite, Sal, Vinagre de Maçã e Molho de Pimenta, assim como, Farinha de mandioca.**



No caso das refeições fornecidas individualmente			
Descartáveis	Kit Descartáveis	1 UND	Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C
			Garfo Descartável Refeição LEITOSO
			Faca Descartável Refeição LEITOSA
			Saco Plástico P/Talher 8x23
			Guardanapo 18 X 20
			Copo Descartável 200 ml



Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C

Obs.: Caso seja disponibilizado espaço para higienização, para melhor benefício aos comensais, o fornecimento de refeições poderá ser em GNS, disponibilizar os descartáveis ou louça (prato, talher).

PACIENTES



DESJEJUM DE PACIENTES

ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LAXATIVA, HIPOSSÓDICA, HIPERCALÓRICA , HIPERPROTEICA, HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA	PARA CONTROLE GLICÊMICO, PARA CONTROLE GLICÊMICO + HIPOSSÓDI CA	APLV	SEM IRRITANTES GÁSTRICOS	OBSTIPANTE	HIPOLIPÍDICA	ISENTA DE GLÚTEN
Café com açúcar	m	100	100 (S/ açúcar)	100	-	100 (S/ açúcar)	100	100
Leite puro	mL	200	200	(Sem leite, substituir por suco, chá ou leite vegetal)	200	200 (Leite zero lactose)	200 (Desnatado)	200
ou Leite c/ achocolatado	mL	200	200/10 (Achocolatad o Diet)	(Sem leite, substituir por suco, chá ou leite vegetal)	200	-	-	-
ou Leite caramelado	mL	200	-	(Sem leite, substituir por suco, chá ou leite vegetal)	200	-	-	200
Pão (francês, mandi, milho, batata, careca, forma, integral)	g	50 (Branda e Pastosa: não usar pão francês Hipercalórica, Hiperproteica e Hiper Hiper: + 1 fatias de queijo ou 1 ovo)	50 (Integrais)	50 (Preparações s/ leite e derivados)	50	50	50	50 (Prepara ções s/ glúten)
Margarina	10g	01 (Hipossódica: sem sal)	01 (Hipossódica: sem sal)	-	01	01 (Light)	01 (Light)	01
Fruta	Porção	01 (Laxativa: laxativa)	01	01	01	01	01	01

INCLUINDO VARIAÇÕES E COMBINAÇÕES

LANCHE DE PACIENTES- QUANTIDADE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO



ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Livre, branda, pastosa, laxativa, hipossódica, hipercalórica, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica	Para controle glicêmico, Para controle glicêmico + hipossódica	APLV	Sem irritantes gástricos	Obstipante	Hipolipídica	Isenta de glúten
Suco(concentrado)	mL	200 (Laxativo: suco laxativo)	200 (Sem suco, com iogurte diet)	200	200 (Sem sucos ácidos)	200 (S/ açúcar) (Obstipante: suco obstipante)	200	200
Produtos de panificação	Porção	01	01 (Preparações integrais)	01 (Preparações s/ leite e derivados)	01	01	01 (Preparações com baixa gordura)	01 (Preparações s/ glúten)

INCLUINDO VARIAÇÕES E COMBINAÇÕES

CEIA DE PACIENTES – QUANTIDADES DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Livre, branda, pastosa, laxativa, hipossódica, hipercalórica, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica	Para controle glicêmico, Para controle glicêmico + hipossódica	APLV	Sem irritantes gástricos	Obstipante	Hipolipídica	S/glúten
Suco(concentrado)	mL	200 (Laxativo: suco laxativo) (Hiperclórica, Hiperproteica e Hiper Hiper: não)	200 (S/ açúcar)	200	200	200 (S/ açúcar) (Obstipante: suco obstipante)	200	200
ou Chá com açúcar	mL/g	200 (Hiperclórica, Hiperproteica e Hiper Hiper: não)	200 (S/ açúcar)	200	200	200 (S/ açúcar)	200	200



ou Leite puro	mL	200	200	-	200	200 (Leite zero lactose)	200 (Leite desnatado)	200
ou Leite c/ achocolatado	mL	200	200 (DM - achocolatado diet)	-	200	-	-	-
ou Leite c/ caramelado	mL	200	-	-	200	-	-	200
ou Bebida Vegetal	mL	-	-	200	-	200 (S/ açúcar)	-	-
+ Biscoito (cream cracker, doce)	g	30 (Hiperclórica e Hiper Hiper: 60g)	30 (Integral)	30 (S/ leite e derivados)	30	30	30	30 (S/ glúten)
OU								
Mingau	mL	200 (Hiperclórica e Hiper Hiper: + biscoito)	200 (S/ açúcar) (Só aveia, fubá)	200 (Com leite vegetal)	200	200 (C/ leite vegetal s/ açúcar)	200 (Leite desnatado)	200 (Preparações s/ glúten)
INCLUINDO VARIAÇÕES E COMBINAÇÕES								

ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES - QUANTIDADES DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

Alimento/ preparação	Und	Livre, hipossódica, sem lactose, sem irritantes gástricos, sem glúten, hipercalórica, hipocalêmica	Branda	Pastosa	Para controle glicêmico e Laxativa	Obstipante / hipolipídica	Hiperproteica	Hiperclórica e hiperproteica
Salada de vegetais A	g	80	-	-	100 (Sendo 1 vegetal folhoso)	-	Igual a livre	Igual a livre
Arroz	g	130 (Hipossódico:	130 (Bem	100 (Arroz	100	130 (Arroz da	Igual a livre	200



Alimento/ preparação	Und	Livre, hipossódica, sem lactose, sem irritantes gástricos, sem glúten, hipercalórica, hipocalêmica	Branda	Pastosa	Para controle glicêmico e Laxativa	Obstipante / hipolipídica	Hiperproteica	Hipercalórica e hiperproteica
		sal reduzido) (Hipercalórica: 200g)	cozido)	papa)		branda)		
Feijão	g	90 (Hipocalêmica: feijão lavado, só grão)	90	90 (Batido)	120	90 (sem óleo) (Obstipante: só o caldo)	Igual a livre	120
Carne bovina	g	100	100 (Bem cozida)	100 (Desfiada / moída)	Igual a livre	100 (Sem óleo)	180	180
ou frango: s/ osso (peito), c/ osso (coxa, sobrecoxa)	g	Sem osso- 100 Com osso- 150	Sem osso- 100 Com osso- 150 (Bem cozido)	100 (Ao molho e desfiado)	Igual a livre	Sem osso- 100 Com osso- 150 (Sem óleo)	Sem osso- 180 Com osso- 250	Sem osso- 180 Com osso- 250
ou suíno	g	Sem osso- 120	-	-	Igual a livre	Sem osso- 120 (Sem óleo)	Sem osso- 180	Sem osso- 180
Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	90	120 (2 tipos)	120 (2 tipos de purês)	90 (Sem vegetal C) (Laxativa: vegetal laxativo)	120 (2 tipos)	Sem osso- 180 Com osso- 400	Igual a livre
ou farofa	g	90 (Hipossódico: sal reduzido)	-	-	-	Igual a livre	Igual a livre	Igual a livre
ou macarrão/p olenta	g	100 (Hipossódico: sal reduzido)	100	100 (50g macarrão massa curta + 60g de guarnição)	-	Igual a livre	Igual a livre	Igual a livre
OU								
Sopa / Caldo	mL	500 (Hipossódico: sal	500	500	500	500 (Vegetais	500 (Acrecido de 1	500 (Acrecido de 1



Alimento/ preparação	Und	Livre, hipossódica, sem lactose, sem irritantes gástricos, sem glúten, hipercalórica, hipocalêmica	Branda	Pastosa	Para controle glicêmico e Laxativa	Obstipante / hipolipídica	Hiperproteica	Hipercalórica e hiperproteica
		reduzido) (S/ glúten: macarrão sem glúten)				obstipantes)	unidade de ovo)	unidade de ovo)
Torrada	g	30	30 (Pão macio sem assar)	30 (Pão macio sem assar)	30 (Integral)	30	30	30

Composição do cardápio Pediatria

TIPO DE REFEIÇÕES	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UND	PASTOSA PED (6 - 7 MESES)	BRANDA PED (8 - 12 MESES)	LIVRE PED (1 - 2 ANOS)
Desjejum	Leite com achocolatado	mL	-	Panqueca de banana (25g)	200
	Pão	g	-	ou	25
	Manteiga	10g	-		01
		10g		Ovo mexido (1 ovo) ou	
	Fruta	Porção	-	Bolo sem leite (25g)	01
Colação	Fruta	Porção	Papa de Fruta	Fruta picada	Fruta picada
Almoço e Jantar	Salada crua	g	-	-	30
	Arroz branco	g	50	75	75
	Feijão de caldo	g	25	50	50
	Carne (branca ou vermelha)	g	Sem osso - 30 (Desfiada/ moída)	Sem osso - 60 (Bem cozida. Picada ou moída)	Sem osso - 90 (Picada ou moída) Com osso -120
	Guarnição (verdura, massa ou farofa)	g	30 (1 tipo de purê de verdura)	60 (2 tipos vegetais ou 30g de massa curta + 30g de vegetal)	60 (2 tipos vegetais ou 30g de massa curta + 30g de vegetal)



Lanche	Suco (concentrado)	mL	Papa de Fruta	Fruta picada	200
	Produtos de panificação	Porção			01 porção PED
Ceia	Suco	mL	-	-	200
	<u>ou</u> Leite	mL	-	-	200
	+ Biscoito tipo (cream cracker, doce)	g	-	-	30
	<u>ou</u> Mingau	mL	-	-	200

Tabela de frequência de pratos proteicos e tipos de cortes

Produto	Frequência	Tipo de cortes
Carne Bovina	3 vezes por semana	Alcatra, Acém, contra-filé, patinho, músculo, capa de filé
Frango com osso	2 vezes por semana	Coxa de frango, sobrecoxa de frango,
Frango sem osso	6 vezes por semana	Filé de peito de frango, sassami, filé de coxa
Carne Suína	3 vezes por semana	Paleta suína, pernil, lombo,
Linguiça	1 vez por semana	Linguiça de frango, linguiça suína

Observações:

1. Não é permitido o uso de aparas de carnes nem reaproveitamento de sobras.
2. Não poderá ser utilizado carne com nervos e com excesso de gordura.
3. Não poderá ser usado pele de frango e excesso de gordura para pacientes.
4. Para pacientes, a carne moída usada deverá ser patinho ou peixinho.
5. O peixe (filé de tilápia) poderá compor o cardápio desde que aprovado previamente entre as partes.

No caso das refeições fornecidas individualmente

Descartáveis	Kit Descartáveis	1 UND	Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C
			Garfo Descartável Refeição LEITOSO
			Faca Descartável Refeição LEITOSA
			Saco Plástico P/Talher 8x23
			Guardanapo 18 X 20



			Copo Descartável 200 ml
--	--	--	-------------------------



Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C

HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO E ÁGUA

17. Horário de Solicitação e Distribuição das Refeições para Paciente, Acompanhante e Colaboradores.

Refeição	Horário de solicitação	Horário de alteração	Horário de entrega no CORA	Horário de distribuição pela CONTRATANTE
Desjejum	Até 14h30 do dia anterior	Até 18h00 do dia anterior	05h30 as 06h00	07h00
Colação	Até 14h30 do dia anterior	Até 18h00 do dia anterior	05h30 as 06h00	09h30
Almoço	Até 14h30 do dia anterior	Até 08h30 do mesmo dia	10h20 as 10h50	11h00
Lanche	Até 14h30 do dia anterior	Até 08h30 do mesmo dia	13h30 as 14h00	14h30
Jantar	Até 14h30 do dia anterior	Até 14h30 do mesmo dia	16h30 as 17h30	17h30
Ceia	Até 14h30 do dia anterior	Até 14h30 do mesmo dia	16h30 as 17h30	19h30



1ª ETAPA

ENVOLVE TODA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, SENDO AS COPEIRAS E AUXILIARES DE RESPONSABILIDADE DA CONSTANTE. MÊS DE ABRIL

EVENTO DE INTEGRAÇÃO DIA 02/03/2025

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	DESJEJUM (KIT)	330	R\$ 15,00	R\$ 4.950,00

QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES PARA COLABORADORES - DIAS 07 A 30 DE ABRIL DE 2025

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO DIÁRIO	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	DESJEJUM	90	2.160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00



					00
2	ALMOÇO	120	2.880	R\$ 32,00	R\$ 92.160,00
3	LANCHE	35	840	R\$ 15,00	R\$ 12.600,00
4	JANTAR	60	1.440	R\$ 32,00	R\$ 46.080,00
5	CEIA	20	480	R\$ 15,00	R\$ 7.200,00

VALOR TOTAL ESTIMADO POR EXTENSO - R\$ 195.390,00 (CENTO E NOVENTA E CINCO MIL E TREZENTOS E NOVENTA REAIS)

2ª ETAPA

ENVOLVE TODA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, SENDO AS COPEIRAS E AUXILIARES DE RESPONSABILIDADE DA CONSTANTE. MESES DE MAIO E JUNHO

Quantidade Estimada de Refeições para Pacientes

ITEM	TIPO REFEIÇÃO	TIPOS DE DIETAS	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	Livre	13	390	R\$ 15,00	R\$ 5.850,00



		Branda	3	90	R\$ 15,00	R\$ 1.350,00
		Pastosa	1	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 14,60	R\$ 438,00
		Líquida	1	30	R\$ 14,60	R\$ 438,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 14,60	R\$ 438,00
2	Colação	Livre	8	240	R\$ 4,50	R\$ 1.080,00
		Branda	3	90	R\$ 4,50	R\$ 405,00
		Pastosa	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
3	Almoço	Livre	13	390	R\$ 32,50	R\$ 12.675,00
		Branda	3	90	R\$ 32,50	R\$ 2.925,00
		Pastosa	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 31,35	R\$ 940,50
		Líquida	1	30	R\$ 31,35	R\$ 940,50
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 31,35	R\$ 940,50
4	Lanche	Livre	13	390	R\$ 14,80	R\$ 5.772,00
		Branda	3	90	R\$ 14,80	R\$ 1.332,00



		Pastosa	1	30	R\$ 14,8 0	R\$ 444,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 14,4 0	R\$ 432,00
		Líquida	1	30	R\$ 14,4 0	R\$ 432,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 14,4 0	R\$ 432,00
5	Jantar	Livre	13	390	R\$ 32,5 0	R\$ 12.675,0 0
		Branda	3	90	R\$ 32,5 0	R\$ 2.925,00
		Pastosa	1	30	R\$ 32,5 0	R\$ 975,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 31,3 5	R\$ 940,50
		Líquida	1	30	R\$ 31,3 5	R\$ 940,50
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 31,3 5	R\$ 940,50
6	Ceia	Livre	13	390	R\$ 14,5 0	R\$ 5.655,00
		Branda	3	90	R\$ 14,5 0	R\$ 1.305,00
		Pastosa	1	30	R\$ 14,5 0	R\$ 435,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 14,1 0	R\$ 423,00
		Líquida	1	30	R\$ 14,1 0	R\$ 423,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 14,1 0	R\$ 423,00

Quantidade Estimada de Refeições para Acompanhantes



ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	15	450	R\$ 15,00	R\$ 6.750,00
2	Almoço	15	450	R\$ 31,50	R\$ 14.175,00
3	Lanche	15	450	R\$ 14,90	R\$ 6.705,00
4	Jantar	15	450	R\$ 31,50	R\$ 14.175,00
5	Ceia	15	450	R\$ 14,50	R\$ 6.525,00

Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	90	2.700	R\$ 15,00	R\$ 40.500,00
2	Almoço	120	3.600	R\$ 32,00	R\$ 115.200,00
3	Lanche	35	1.050	R\$ 15,00	R\$ 15.750,00
4	Jantar	60	1.800	R\$ 32,00	R\$ 57.600,00
5	Ceia	20	600	R\$ 15,00	R\$ 9.000,00

Quantidade Estimada de Café

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Café/Chá pronto para consumo	Litro	5	150	R\$ 12,00	R\$ 1.800,00

Quantidade Estimada de Alimentos Extras



ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	Per Capta (alimento Pronto)	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Água de coco	1 und (200ml)	1	30	R\$ 5,33	R\$ 159,90
2	Bolo de aniversário	1 unidade (100 g)	5	150	R\$ 12,90	R\$ 1.935,00
3	Limão Taiti	1 und	1	30	R\$ 0,15	R\$ 4,50
4	Doce em pasta	40 g	5	150	R\$ 2,00	R\$ 300,00
5	Frutas diversas	1 porção	20	600	R\$ 3,10	R\$ 1.860,00
6	logurte	1 und (200 ml)	10	300	R\$ 6,50	R\$ 1.950,00
7	Paçoquinha de amendoim	1un/22 g	1	30	R\$ 0,35	R\$ 10,50
8	Picolé	50 g	3	90	R\$ 4,50	R\$ 405,00
9	Pipoca em saco de papel	15 g	10	300	R\$ 1,95	R\$ 585,00
10	Polpa de açaí	100 g	1	30	R\$ 9,00	R\$ 270,00
11	Refrigerante	350 ml	1	30	R\$ 8,00	R\$ 240,00
12	Salada de frutas	200 g	3	90	R\$ 10,00	R\$ 900,00
13	Sorvete	100 g	2	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
14	Suco concentrado cítrico para preparo de exame (laranja, limão ou maracujá)	1 und	5	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
15	Suco concentrado sabores diversos	1 und (200 ml)	5	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00

VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO POR EXTENSO - R\$ 367.089,90 (TREZENTOS E SESSENTA E SETE MIL E OITENTA E NOVE REAIS E NOVENTA CENTAVOS)

VALOR TOTAL ESTIMADO POR EXTENSO - R\$ 734.179,80 (SETECENTOS E TRINTA E QUATRO MIL E CENTO E SETENTA E NOVE REAIS E OITENTA CENTAVOS)



3ª ETAPA

ENVOLVE TODA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, SENDO AS COPEIRAS E AUXILIARES DE RESPONSABILIDADE DA CONSTANTE. DEMAIS MESES

Quantidade Estimada de Refeições para Pacientes

ITEM	TIPO REFEIÇÃO	TIPOS DE DIETAS	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	Livre	35	1.050	R\$ 15,00	R\$ 15.750,00
		Branda	5	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
		Pastosa	5	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 14,60	R\$ 876,00
		Líquida	2	60	R\$ 14,60	R\$ 876,00



		Líquida Restrita	2	60	R\$ 14,6 0	R\$ 876,00
2	Colação	Livre	20	600	R\$ 4,50	R\$ 2.700,00
		Branda	4	120	R\$ 4,50	R\$ 540,00
		Pastosa	2	60	R\$ 4,50	R\$ 270,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 4,50	R\$ 270,00
		Líquida	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
3	Almoço	Livre	35	1.050	R\$ 32,5 0	R\$ 34.125,0 0
		Branda	5	150	R\$ 32,5 0	R\$ 4.875,00
		Pastosa	5	150	R\$ 32,5 0	R\$ 4.875,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 31,3 5	R\$ 1.881,00
		Líquida	2	60	R\$ 31,3 5	R\$ 1.881,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 31,3 5	R\$ 1.881,00
4	Lanche	Livre	35	1.050	R\$ 14,8 0	R\$ 15.540,0 0
		Branda	5	150	R\$ 14,8 0	R\$ 2.220,00
		Pastosa	5	150	R\$ 14,8 0	R\$ 2.220,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 14,4 0	R\$ 864,00
		Líquida	2	60	R\$ 14,4 0	R\$ 864,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 14,4 0	R\$ 864,00



5	Jantar	Livre	35	1.050	R\$ 32,5 0	R\$ 34.125,0 0
		Branda	5	150	R\$ 32,5 0	R\$ 4.875,00
		Pastosa	5	150	R\$ 32,5 0	R\$ 4.875,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 31,3 5	R\$ 1.881,00
		Líquida	2	60	R\$ 31,3 5	R\$ 1.881,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 31,3 5	R\$ 1.881,00
6	Ceia	Livre	35	1.050	R\$ 14,5 0	R\$ 15.225,0 0
		Branda	5	150	R\$ 14,5 0	R\$ 2.175,00
		Pastosa	5	150	R\$ 14,5 0	R\$ 2.175,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 14,1 0	R\$ 846,00
		Líquida	2	60	R\$ 14,1 0	R\$ 846,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 14,1 0	R\$ 846,00

Quantidade Estimada de Refeições para Acompanhantes

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	50	1.500	R\$ 15,0 0	R\$ 22.500,0 0
2	Almoço	50	1.500	R\$ 31,5 0	R\$ 47.250,0 0
3	Lanche	50	1.500	R\$ 14,9 0	R\$ 22.350,0 0
4	Jantar	50	1.500	R\$ 31,5	R\$ 47.250,0



				0	0
5	Ceia	50	1.500	R\$ 14,50	R\$ 21.750,00

Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	90	2.700	R\$ 15,00	R\$ 40.500,00
2	Almoço	120	3.600	R\$ 32,00	R\$ 115.200,00
3	Lanche	35	1.050	R\$ 15,00	R\$ 15.750,00
4	Jantar	60	1.800	R\$ 32,00	R\$ 57.600,00
5	Ceia	20	600	R\$ 15,00	R\$ 9.000,00

Quantidade Estimada de Café

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Café/Chá pronto para consumo	Litro	5	150	R\$ 12,00	R\$ 1.800,00

Quantidade Estimada de Alimentos Extras

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	Per Capta (alimento Pronto)	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Água de coco	1 und (200ml)	1	30	R\$ 5,33	R\$ 159,90
2	Bolo de aniversário	1 unidade (100 g)	5	150	R\$ 12,90	R\$ 1.935,00
3	Limão Taiti	1 und	1	30	R\$ 0,15	R\$ 4,50
4	Doce em pasta	40 g	5	150	R\$ 2,00	R\$ 300,00
5	Frutas diversas	1 porção	45	1350	R\$ 3,10	R\$ 4.185,00



6	logurte	1 und (200 ml)	30	900	R\$ 6,50	R\$ 5.850,00
7	Paçoquinha de amendoim	1un/22 g	1	30	R\$ 0,35	R\$ 10,50
8	Picolé	50 g	3	90	R\$ 4,50	R\$ 405,00
9	Pipoca em saco de papel	15 g	10	300	R\$ 1,95	R\$ 585,00
10	Polpa de açaí	100 g	1	30	R\$ 9,00	R\$ 270,00
11	Refrigerante	350 ml	1	30	R\$ 8,00	R\$ 240,00
12	Salada de frutas	200 g	3	90	R\$ 10,00	R\$ 900,00
13	Sorvete	100 g	2	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
14	Suco concentrado cítrico para preparo de exame (laranja, limão ou maracujá)	1 und	5	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
15	Suco concentrado sabores diversos	1 und (200 ml)	5	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00

VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO POR EXTENSO - R\$ 589.443,90 (QUINHENTOS E OITENTA E NOVE MIL E QUATROCENTOS E QUARENTA E TRÊS REAIS E NOVENTA CENTAVOS)

