

TERMO DE REFERENCIA DE CONTRATAÇÃO

O objetivo do presente documento é a contratação de empresa para fornecimento de **Alimentação Coletiva** para atender ao Edital de Chamamento nº 002/2012 da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro para administração por Organização Social de Saúde do Hospital Estadual da Mãe.

Prazo contratual: 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período em caso de concordância das partes.

CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE SAÚDE

O Hospital Estadual da Mãe (HEM) está localizado na Rua Doutor Carvalhães, nº400, Rocha Sobrinho, Mesquita – RJ, inserido na Macrorregião Metropolitana I, com população estimada de 3.444.423 habitantes, excluindo a cidade do Rio de Janeiro (fonte: IBGE Censo 2010).

O HEM estrutura-se com perfil maternidade de baixas e médias complexidades para demanda referenciada pelas unidades de saúde da região e ambulatório para atendimento também à demanda espontânea. O HEM deverá atuar também como polo de apoio, treinamento e capacitação das equipes que operam na atenção básica de saúde, no município de Mesquita e em outros da região Metropolitana I, no que concerne ao atendimento ambulatorial de ginecologia e obstetrícia.

O modelo gerencial proposto, como forma flexível de Administração de gestão compartilhada, obedecerá aos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde – SUS, observando as políticas públicas voltadas para a regionalização da saúde, preservando-se a missão da SES/RJ e o contido no Contrato.

REQUISITOS TÉCNICOS DOS SERVIÇOS

O serviço de fornecimento de alimentação coletiva, deverá se basear no projeto básico de alimentação (que seguirá anexo a esse termo de referencia).

Horários de Fornecimento

Café da Manhã - Pacientes	08h30 – 09h30
Almoço – Funcionários	11h00 – 13h30
Almoço – Pacientes	11h00 – 12h00
Lanche da Tarde – Funcionários	15h30 – 16h30
Lanche da Tarde – Pacientes	15h00 – 16h00
Jantar – Funcionários	20h00 – 21h30
Jantar – Pacientes	18h00 – 19h00
Kit Lanche – Funcionários	20h – 21h30 (Entrega)

Média de Alimentação - Mensal

Segue abaixo para pautar os custos de tal serviço, a média de alimentação para que sirva como base na confecção de propostas:

PRODUTO	Quantitativo Médio de Refeições
AGUA MINERAL 500ML	184
ALMOÇO FUNCIONARIO	5025
ALMOÇO PACIENTE	4867
CAFÉ - LITRO	450
CEIA PACIENTE	4181
COLAÇÃO	3047
COQUETEL LAXATIVO / VITAMINA / SUCO UND	6
DESJEJUM FUNCIONARIO	3667
DESJEJUM PACIENTE	4712
JANTAR FUNCIONARIO	2476
JANTAR PACIENTE	4267
KIT NOTURNO	776
LANCHE FUNCIONARIO	2543
LANCHE PACIENTE	4150
LANCHE TIPO B	40
PORÇÃO DE FRIOS	47
PÃO DE SAL COM PRESUNTO E MUÇARELA	35
SUCO DE FRUTAS	119

Equipe de Trabalho

A proposta inclui toda a equipe de trabalho que será responsável pela gestão do SND nas unidades aqui mencionadas da rede hospitalar de Contagem/MG, são: Nutricionistas, Técnicas em Nutrição e Copeiras.

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 Kcal		Merenda 490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	50	50
	- LEITE (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ml	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	--	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)
IV	- QUEIJO	G	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	40	40

OBS: (*) O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.

GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1.200 Kcal		Jantar 1.200 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS OU SOPAS	G ML	80 250	80 250
II	- CEREAL E/OU MASSA	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA,	G	120	120
	- OU LINGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	250	250
V	- OVOS	UND	2	2
	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100

VI	SOBREMESAS:			
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCES	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

12.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES.					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECORA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	04	-----
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO.	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE.	02	-----
3	FÍGADO		BIFE, ISCAS.	----	01
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	----	01
5	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO / FRITO ENSOPADA ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO	01	-----
6	CARNE SECA		ENSOPADO	----	01
7	BOVINO	CHÁ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1 – SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.	
2 – SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA	
3 – MASSA - ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO	
4 – FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC	
5 – GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA.	
6 – MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.	
7 – OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.	
8 – SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS. SORVETE	
9 – REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA).	
10-CONDIMENTOS E OUTROS	NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS: <ul style="list-style-type: none"> - SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. - ERVAS SECAS OU FRESCAS. 	5G Q.S(**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S

OBS 1: (*) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DO SND.

12.3 – DIETAS BÁSICAS

12.3.1- PACIENTES

OBS: TODAS AS DIETAS ABAIXO RELACIONADAS QUE SE REFEREM AO ITEM LEITE DE VACA DEVERÃO SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (*)

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE(C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1 (200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	45	45
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10G)	-	1(10G)	1
	- OU GELEIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1
V	- QUEIJOS (COM OU SEM SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO.	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SND DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SND DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (**) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SND DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA - 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NO ANEXO II SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			950/1025	850/1000
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C) (*) MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G	80/120/120	80/120/120
		G	250	250
II	- CEREAL E / OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUÇO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	Und	1	1

OBS 1: (*) VEGETAIS: FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: ()AS** FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

12.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, ser utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes no anexo II (alimentos e preparações complementares).

B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

12.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

12.4.1-DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(**)

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ml	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ml	200	-	200	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ml	200	-	200	200
II	- LEITE (SEM AÇÚCAR) PURO	ml	200	-	200	200
	- OU LEITE (SEM AÇÚCAR)	ml	150	-	150	150
	- P/CAFÉ OU LEITE DE SOJA	ml	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETETICO	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1(200ml)

III	- PÃO (COM OU SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	45/70	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/SAL	G	20/25	-	20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	-
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL):	G	40	-	40	-
VI	- FRUTA (***)	UND	1 EQ(****)	1 EQ(****)	-	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*) O VALOR CALÓRICO DA DIETA PODERÁ SER ALTERADO (O ACRÉSCIMO OU REDUÇÃO DE ALIMENTOS BEM COMO ADIÇÃO DE EDULCORANTES NÃO IMPLICARÃO, NESTE CASO, EM ALTERAÇÃO DE PREÇO). PERCENTUAL GLICÍDICO EM TORNO DE 49%.

OBS 2: FORNECER ADOÇANTE EM SACHÊ AO PACIENTE.

OBS 3: (**) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 4: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SND DA CONTRATANTE.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SND DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA. SEM ÔNUS.

OBS 7:(*)** O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SND DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 8:(*)**AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 9: (**)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 10: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NO ANEXO II SEM ÔNUS.

12.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(**)

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	290	205
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA - OU IOGURTE	MI UND	150 1(200 ml)	-	150 1(200 ml)	-
II	- CHÁ 10% - OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE.	MI MI	200 50	-	200 50	200 50
III	- PÃO [COM OU SEM SAL] - OU BISCOITO (COM OU SEM SAL)	G G	50 40	- -	50 40	50 40
IV	- MANTEIGA COM OU SEM SAL INDIVIDUAL	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	-	1	1
VI	- FRUTA (***)	G	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-

OBS 1: (*) A QUANTIDADE DE PROTEÍNA/DIA DA DIETA DE RESTRIÇÃO PODE SER ALTERADA, NÃO IMPLICANDO NESSE CASO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: (**) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 3: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SND DA CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SND DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: (***) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SND DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 7: (***) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 8: (****) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE SERVIÇOS

OBS 9: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NO ANEXO II.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B,C(SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ - OU MACARRÃO	G	200	200
		G	200	200
III	- LEGUMINOSA	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA - OU OVO	G	80/120	80/120
		UND	1	1
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B (*) - -OU FARINHAS	G	100	100
		G	50	50
V	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES CASEIROS - CREME DE LEITE	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	80	80
		G	15	-
VI	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
IV	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

12.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(*)

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			285	70	285	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE.	ML	150	-	150	150
II	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO OU TORRADA	G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTA (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR/ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL) DE SOJA (TOFU)	G	30	-	30	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL:	UND	1(15G)	-	1(15G)	1
VI	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SND DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 3:(**) O ITEM III NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SND DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 4:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 5: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g,MELÃO- 250g

OBS 6: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I e II PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NO ANEXO II.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
II	<u>CEREAL:</u>			
	- ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
IV	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE LACTOSE	UND G	1EQ(***) 100	1EQ(***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

12.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(*)

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	MI	200	-	200	200
	- OU LEITE PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	MI	150	-	150	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1(200ml)
	- OU ACHOCOLATADO	MI	200	-	200	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)+BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	80	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1
V	- QUEIJOS (SEM SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SND DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SND DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (**) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SND DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:**
 - AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NO ANEXO II.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	- MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO)	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILÉ OU POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A,B E/OU C (*).	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- OU DOCES (PASTA / COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: O SAL ADICIONAL NECESSÁRIO DEVERÁ SER FORNECIDO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 1 g CADA.

OBS 2: (*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 3:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 4: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:
 AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

12.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO OU SOJA.	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1(200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELEIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1
V	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*)AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SND DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SND DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5:()** O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SND DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6:()**AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NO ANEXO II SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			890/965	790/840
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS - OU SOPAS	G	100	100
		ML	250	250
II	-MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*). - OU PIRÃO - OU POLENTA	G	100/150	100/150
		G	100	100
		G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	80	80
		G	100	100
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1
VIII	- SUÇO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

12.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	300	150	300	300
<ul style="list-style-type: none">- CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (200 ml);- OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200 ml);- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200 ml);- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM - GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200 ml);- OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200 ml);- + GELÉIA DE MOCOTÔ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100 ml)- + AGUA MINERAL (200 ML)				

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SND DA CONTRATANTE.

OBS 2: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

Doadores externos:

A) HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO

Nº. DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I	- ÁGUA MINERAL COPO	200 ml
II	- SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL	200 ml

B) LANCHE PÓS DOAÇÃO

Nº. DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
III	- BISCOITO SALGADO, DIVERSOS SABORES Tipo CREAM CRACKER	40/50g
IV	- BISCOITO DOCE DIVERSOS SETORES (recheados, Waffer) - OU BOLO INDUSTRIALIZADO	80 g 80 g
V	- QUEIJO TIPO POLENGO OU SIMILAR	20 g
VI	- LEITE ACHOCOLATADO industrializado em caixa individual - OU IOGURTE - OU REFRIGERANTE	200 ml 200 ml 350 ml
VII	- BOMBOM - OU BARRA DE CHOCOLATE	20/30g 40g
VIII	- BALAS	05 unidades
IX	- Suco de fruta industrializado em caixa individual	200 ml

OBS 1: OS ALIMENTOS CONSTANTES DESTA LISTAGEM ACIMA DEVERÃO SER FORNECIDOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS INDIVIDUAIS, SALVO ORIENTAÇÃO CONTRÁRIA DO SND DA CONTRATANTE

OBS 2: PARA VIABILIZAR A DISTRIBUIÇÃO DOS LANCHES ACIMA CITADO É NECESSARIO O ACOMPANHAMENTO DE UM FUNCIONARIO (COPEIRO) NAS JORNADAS DE COLETA EXTERNA DE SANGUE.

Relatório para Contratação de Serviço de Refeições Coletivas

Área/Setor Requisitante:
Administrativo

Unidade: Hospital Estadual da Mãe
Mesquita, 14 de Junho de 2012.

(32) 8414 5734
MARIO (SERVIR)

1 – OBJETIVOS

O objetivo deste documento é apresentar a proposta de contratação da empresa responsável pelo serviço de Refeições Coletivas, responsável pela aquisição, seleção dos gêneros alimentícios, estruturação de cardápios, além do preparo nas dependências da contratada e a limpeza do local utilizado pelos funcionários para as tarefas descritas, visando cumprir as metas de qualidade e de quantidade previstas no contrato de gestão celebrado.

2 – FORNECEDORES AVALIADOS

O estudo contemplou a avaliação das 3 empresas prestadoras de serviços:

- JPF ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA
- NUTRIMED RIO
- SERVIR REFEIÇÕES COLETIVAS - VENCEDORA

3 – PARECER TÉCNICO

A empresa vencedora SERVIR, além de apresentar os melhores preços, foi a empresa que se mostrou em melhores condições técnicas de prestar os serviços de acordo com as solicitações feitas, e no tempo pedido.

4 – DADOS DA EMPRESA VENCEDORA

4.1 - Razão Social: MMOL Refeições Coletivas Ltda

4.2 - Nome fantasia:

4.3 - Endereço: Av. dos Andradas, 121

4.4 - Bairro: Morro Da Gloria

4.5 - Cidade: Juiz de Fora

4.6 - Est.: Minas Gerais

4.7- CEP: 26.574-460

4.8 - Fone / Fax: 32 3311-9200

4.9 - E-mail: servir@servir.com.br

4.10 - CNPJ: 04.305.539/000-00

4.11 - CPF:

4.12 - RG:

4.13 - Inscrição Municipal:

4.14 - Inscrição Estadual:

5 - DADOS PARA ELABORAÇÃO DO CONTRATO

5.1 - Objeto do contrato: Fornecimento de Refeições coletivas sendo a CONTRATADA responsável por: Aquisição e seleção dos gêneros alimentícios, estruturação de cardápios variados e equilibrados, preparo destes dentro das suas próprias dependências com o devido acondicionamento, limpeza exclusivamente do local utilizado pelos colaboradores da Contratada para as tarefas previstas na alínea anterior.

5.2 - Data de início do contrato 14 de Junho de 2012.

5.3 - Valor mensal a ser pago: Valor estimado mensal: R\$220.000,00 (duzentos e vinte mil reais) após conferencia mensal das faturas emitidas pela Contratada de acordo com o número de refeições contratadas que terão por lastro o numero lanches, cafés, bem como almoços e jantares servidos ate o ultimo dia de cada mês. Pagamento através de boleto bancário.

5.4 - Valor estimado anual do contrato: R\$2.371.680,00 (Dois milhões, trezentos e setenta e um mil, seiscentos e oitenta reais).

5.5 - Prazo de contratação: 1 ano.

5.6 - Índice de reajuste anual do contrato: Será aplicado como índice o IGP-M e/ou INCTF/DECOPE/NTC dentro da periodicidade prevista.

5.7 - Local da prestação dos serviços: Hospital Estadual da Mãe – Mesquita.

5.8 - Dia e horário da prestação dos serviços: Serviço Diário incluindo Sábados, Domingos e Feriados.

5.9 - Utilizará aparelhos/equipamentos da contratada ou contratante (descrever): As refeições serão feitas nas dependências da própria contratada, devendo a Contratante apresentar instalações adaptadas às exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas, devendo ainda ceder em regime de comodato, os bens e utensílios os quais serão utilizados exclusivamente na execução dos serviços.

5.10 - Os serviços serão prestados por sócios ou funcionários? Funcionários devidamente uniformizados da contratada com proteção individual fornecida pela mesma.

5.11 - Condições/Prazo de pagamento: Pagamento será efetuado de acordo com os valores: Desjejum Paciente R\$3,90 Funcionário R\$2,15 Lanche Paciente R\$3,90 Funcionário R\$2,35 Almoço/Jantar Paciente R\$13,90 Funcionário R\$12,50. Pagamento será efetuado após conferência das faturas mensais emitidas de acordo com o número de refeições contratadas devidamente assinadas pelos responsáveis de ambas as partes.

5.12 - Dados Bancários:

5.13 - Nome e Nº do Banco

5.14 - Nome e nº da Agência:

5.15 - Nº Conta Corrente:

Especificações técnicas: Deverá a contratada, elaborar cardápios com suporte de nutricionistas e em prazo não inferior a 7 dias para apreciação e aprovação da Contratante. Deverá ainda, adquirir, selecionar e conservar os gêneros alimentícios e condimentos utilizados em conformidade com o cardápio aprovado que deverá atender ao Programa de Alimentação do Trabalhador – Pat/Pronam.

Referências e Hospitais em que atua: Hospital HPS e Policlínica de Benfica além da Prefeitura de Juiz de Fora.

Outras informações:

Documentos:

- Cédula de Identidade, CPF e Comprovante de residência dos Representantes Legais;
- Inscrição nos órgãos de classe (responsável técnico e legal) - CRM / CRF / CRO / CRA / entre outros;
- Contrato social e última alteração;
- Certidão Negativa de Pedido de Falência e Concordata;
- Inscrição no CNPJ;
- Certidão Conjunta Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa do FGTS (FGTS);
- Certidão Negativa do INSS (CND);
- Licença de Funcionamento;
- Alvará de Vigilância Sanitária (quando aplicável);
- Autorização ANVISA (quando aplicável);
- Inscrição nos órgãos públicos (quando aplicável);
- Outros documentos exigidos pela área contratante (elencar quais);
- Outros documentos exigidos pela área contratante (elencar quais).

Nome do responsável pelo processo:

Carimbo:

Data:

NA AUSENCIA DE QUALQUER CAMPO OU DADOS NO PRESENTE DOCUMENTO, OU NA AUSENCIA DE DETALHAMENTO DO OBJETO E SUAS CONDIÇÕES O PROCESSO SERÁ DEVOLVIDO SEM ANÁLISE.

QUALIFICAÇÃO DOCUMENTAL PARA FORNECEDORES

LISTA DE DOCUMENTOS PARA EMPRESA VENCEDORA	
1	Cédula de Identidade, CPF e Comprovante de residência dos Representantes Legais
2	Inscrição nos órgãos de classe (responsável técnico e legal) - CRM / CRF / CRO / CRA / Entre outros
3	Contrato social e última alteração
4	Certidão Negativa de Pedido de Falência e Concordata
5	Inscrição no CNPJ
6	Certidão Conjunta Receita Federal e Dívida Ativa da União
7	Certidão Negativa do FGTS (FGTS)
8	Certidão Negativa do INSS (CND)
9	Licença de Funcionamento
10	Alvará de Vigilância Sanitária (quando aplicável)
11	Autorização ANVISA (quando aplicável)
12	Inscrição nos órgãos públicos (quando aplicável)
13	Outros documentos exigidos pela área contratante (elencar quais)

SERÃO DEVOLVIDOS PROCESSOS COM DOCUMENTAÇÕES INCOMPLETAS

ALTERAÇÕES CONTRATUAIS (ADENDOS, ADITIVOS, ANEXOS, REAJUSTES)

PARA O CASO DE ANEXO NÃO É NECESSÁRIO UTILIZAR O MODELO DE RELATÓRIO PARA CONTRATAÇÃO



ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE SAÚDE
HOSPITALIDADE TERCEIRA IDADE DE ISSUS

Folha de rosto ou e-mail da gerência ou pessoa designada (com a gerência em cópia) explicitando **DETALHADAMENTE**:

- Nome da empresa e CNPJ;
- Data de início da alteração;
- Valor mensal do contrato;
- Índice de reajuste utilizado;
- Detalhamento da cláusula (texto da mesma) a ser alterada

- Motivo da alteração:
 - a. Reajuste (informar o motivo do reajuste, por exemplo, aniversário do contrato, dissídio ou negociação entre as partes);
 - b. Modificação das bases contratuais (especificar acerca das alterações);

NA AUSENCIA DE QUALQUER CAMPO OU DETALHAMENTO DO MESMO O PROCESSO SERÁ DEVOLVIDO

Juiz de Fora, 07 de junho de 2012

Carta Proposta nº130/2012

**Ilustríssimo Senhor
Dr. Ricardo Campello**

Em atenção à solicitação, e conforme complexidade dos serviços buscados, apresentamos proposta para prestação de serviços, relativos ao fornecimento de refeições coletivas em dias e horários predeterminados à empresa:

Hospital da Mãe.

I - DO OBJETO E INVESTIMENTOS CORRELATOS:

Prestação de serviços inerentes ao fornecimento de refeições coletivas, as quais se darão nos seguintes moldes:

- a) Aquisição e seleção de gêneros alimentícios variados, condimentos e congêneres, todos adequados e recomendados ao consumo humano.
- a) Estruturação de cardápios variados, equilibrados e adequados às necessidades nutricionais dos colaboradores da CONTRANTE e em conformidade com o ANEXO I deste contrato, exceto se da CONTRATADA for solicitado o preparo de refeições específicas ou serviço buffet, onde a necessidade de equilíbrio nutricional poderá assumir relevância secundária em favor da satisfação paladar.
- a) Promover o preparo das refeições dentro das dependências da própria CONTRATADA (refeição administrada), obedecendo aos padrões sanitários exigidos por lei.
Sendo estas:
Desjejum : Pacientes, acompanhantes e Funcionários
Almoço: Pacientes (dietas: Livre, branda, pastosa, líquida pastosa, hipo sádica), Acompanhantes e Funcionários
Lanche da tarde: Pacientes, Acompanhantes e Funcionários
Jantar: Pacientes (dietas: Livre, branda, pastosa, líquida pastosa, hipo sódica), Acompanhantes e Funcionários
Ceia: Pacientes, Acompanhantes e Funcionários.
- d) Promover o fornecimento das refeições preparadas diretamente aos colaboradores, Pacientes e Acompanhantes da CONTRANTE, nos dias e dentro dos horários a serem especificados.
- d) Realizar a limpeza exclusivamente do local utilizado pelos colaboradores da CONTRATADA para as tarefas previstas na alínea anterior, recolhendo todo o material não utilizado durante a atividade.

Mão de obra:

- 2 (duas) Nutricionistas de Produção (12h)
- 2 (duas) Nutricionistas de Clínica (12h)
- 3 (três) Cozinheiros
- 5 (cinco) Auxiliares de Cozinha
- 3 (três) Auxiliares de Limpeza
- 4 (quatro) Copeiros - Lactário (serviço 24h)

- 4 (quatro) Copeiros
- 1 (um) Auxiliar de Almoxarife
- 1 (um) Líder
- 1 (um) Açougueiro

* Todos os custos de mão de obra foram calculados conforme convenção do Sindicato de Refeições coletivas do Rio de Janeiro

Pela prestação dos serviços estipulados nesta proposta propomos o seguinte investimento:

R\$ 3,90 pelo fornecimento unitário de desjejum paciente e acompanhante.
R\$ 3,90 pelo fornecimento unitário de lanche da tarde paciente e acompanhante.
R\$ 13,90 pelo fornecimento unitário de almoço paciente e acompanhante.
R\$ 13,90 pelo fornecimento unitário de jantar paciente e acompanhante.
R\$ 2,35 pelo fornecimento unitário de ceia paciente e acompanhante.
R\$ 2,15 pelo fornecimento unitário de desjejum funcionários.
R\$ 12,50 pelo fornecimento unitário de almoço funcionários.
R\$ 12,50 pelo fornecimento unitário de jantar funcionários.

* Levando em consideração a estimativa de atendimento conforme descrito abaixo:

70 Pacientes

70 Acompanhantes

100 Funcionários

Serviços: Desjejum, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Ceia

* Serviço de Lactário 24hs.

II- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Cabe a CONTRATANTE:

- a) Apresentar instalações adaptadas às exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas, realizando obras e reparos necessários a sua correta conformação, sob pena de exonerar a PROPONENTE das obrigações que decorram dessas adaptações.
- b) Ceder a PROPONENTE em regime de comodato, os bens e utensílios referidos a serem utilizados durante o processo de entrega das refeições a serem devidamente inventariados, os quais serão utilizados exclusivamente na execução dos serviços e nas dependências da CONTRATANTE.
- c) Substituir ou consertar, em até 24 horas a contar da comunicação feita pela PROPONENTE, os seus bens ou utensílios inventariados que se mostrarem defeituosos ou inúteis aos fins que se destinam em virtude de sua depreciação normal ou de sua deterioração pela ação de seus empregados ou prepostos.
- d) Permitir, em caráter excepcional, que a PROPONENTE substitua provisória e por cortesia alguns bens ou utensílios defeituosos ou deteriorados por outros similares de sua titularidade, evitando a solução de continuidade na prestação de serviços ou a perda na qualidade dos serviços.
- e) Fornecer gratuitamente a PROPONENTE pontos de água, gás e energia elétrica dimensionados em quantidade que permita a adequada prestação dos serviços, bem como um ramal telefônico para uso exclusivo em ligações locais.
- f) Ceder aos empregados e prepostos da PROPONENTE, vestiários com armários individuais, instalações sanitárias e correlatos necessários à correta higienização destes colaboradores.
- g) Garantir a PROPONENTE, em caráter de exclusividade, a prestação dos serviços pre-

- vistos nesta proposta, exceto em caso fortuito ou de força maior
- h) Aprovar em prazo não inferior a 7 dias, os cardápios previamente elaborados pela PROPONENTE, sendo estes utilizados para pautar a prestação de serviços que se sucederá durante a semana a que se refere o cardápio aprovado, exceto quando for solicitado o preparo de refeições específicas ou serviço de buffet.
 - i) Zelar pelo controle da qualidade da água utilizada em suas dependências.
 - j) Efetuar Controle de Praga conforme exigências da Vigilância Sanitária.
 - k) Zelar pela manutenção da limpeza do local utilizado pelos empregados e/ou prepostos da PROPONENTE, impedindo a contaminação deste ambiente após a limpeza efetuada pelos empregados ou prepostos da prestadora de serviços.
 - l) Realizar a limpeza das imediações do local a ser utilizado pelos empregados e/ou prepostos da PROPONENTE, zelando para que destas imediações não sejam desprendidos ou transportados agentes nocivos que comprometam os padrões de limpeza exigidos.
 - m) Indicar o local próximo e adequado onde os colaboradores da PROPONENTE deverão depositar os resíduos sólidos oriundos da limpeza prevista neste contrato devidamente acondicionados, para que a CONTRATANTE dê a esses resíduos a destinação final de acordo as normas ambientais vigentes.
 - n) Ser pontual nos pagamentos devidos a PROPONENTE
 - o) Entregar às pessoas autorizadas a realizar as refeições (lanches, cafés ou correlatos, almoço e jantares), tickets fornecidos pela PROPONENTE e que permitirão o controle do número de refeições fornecidas, exceto se contratadas quantidades fixas.
 - p) Prestar todas as informações solicitadas e necessárias à boa execução da prestação dos serviços.

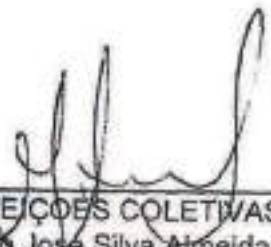
III- DO PRAZO

O prazo para a prestação dos serviços será de 36 meses, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos, a critério das partes, mediante comunicação formal realizada em até 30 dias antes do término de sua vigência.

A prestação dos serviços se inicia em imediato a contar da data efetiva da assinatura do contrato, salvo ausência de condições sanitária nas dependências da CONTRATANTE que impeçam a correta execução dos serviços.

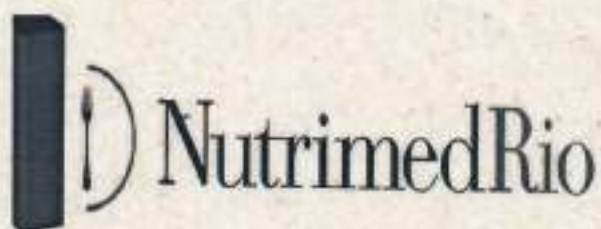
No aguardo do pronunciamento de V. SS. e colocando-nos a disposição para os esclarecimentos adicionais que julgarem oportunos, subscrevemos.

Atenciosamente,



MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
Manoel José Silva Almeida

Sócio-gerente



Rio de Janeiro, 08 de junho de 2012.

Ao Hospital e Maternidade Therezinha de Jesus
A/C Vinícius

TABELA - A		VALORES	
REFEIÇÕES PACIENTES	DIETAS		UNITÁRIO
DESJEJUM	NORMAL	R\$	5,84
	BRANDA	R\$	4,98
	PASTOSA	R\$	4,89
	SEMI-LÍQUIDA	R\$	4,89
	LÍQUIDA	R\$	3,50
	HIPOSSÓDICA	R\$	4,89
	HIPOPROTEICA	R\$	4,89
	HIPOLIPÍDICA	R\$	4,89
	HIPOGLICÍDICA	R\$	4,89
	ISENTA DE LACTOSE	R\$	4,89
COLAÇÃO	NORMAL	R\$	1,92
	BRANDA	R\$	1,89
	PASTOSA	R\$	1,88
	SEMI-LÍQUIDA	R\$	1,88
	LÍQUIDA	R\$	1,15
	HIPOSSÓDICA	R\$	1,88
	HIPOPROTEICA	R\$	1,88
	HIPOLIPÍDICA	R\$	1,88
	HIPOGLICÍDICA	R\$	1,88
	ISENTA DE LACTOSE	R\$	1,88
ALMOÇO	NORMAL	R\$	14,15
	BRANDA	R\$	13,14
	PASTOSA	R\$	13,14
	SEMI-LÍQUIDA	R\$	13,14
	LÍQUIDA	R\$	8,49
	HIPOSSÓDICA	R\$	13,14
	HIPOPROTEICA	R\$	13,14
	HIPOLIPÍDICA	R\$	13,14
	HIPOGLICÍDICA	R\$	13,14
	ISENTA DE LACTOSE	R\$	13,14

MERENDA	NORMAL	R\$	5,84
	BRANDA	R\$	4,96
	PASTOSA	R\$	4,89
	SEMI-LÍQUIDA	R\$	4,89
	LÍQUIDA	R\$	3,50
	HIPOSSÓDICA	R\$	5,22
	HIPOPROTEICA	R\$	4,89
	HIPOLIPÍDICA	R\$	4,89
	HIPOGLICÍDICA	R\$	4,89
	ISENTA DE LACTOSE	R\$	4,89
JANTAR	NORMAL	R\$	14,15
	BRANDA	R\$	13,14
	PASTOSA	R\$	13,14
	SEMI-LÍQUIDA	R\$	13,14
	LÍQUIDA	R\$	8,49
	HIPOSSÓDICA	R\$	13,14
	HIPOPROTEICA	R\$	13,14
	HIPOLIPÍDICA	R\$	13,14
	HIPOGLICÍDICA	R\$	13,14
	ISENTA DE LACTOSE	R\$	13,14
CEIA	NORMAL	R\$	5,84
	BRANDA	R\$	4,96
	PASTOSA	R\$	4,89
	SEMI-LÍQUIDA	R\$	4,89
	LÍQUIDA	R\$	3,50
	HIPOSSÓDICA	R\$	4,89
	HIPOPROTEICA	R\$	4,89
	HIPOLIPÍDICA	R\$	4,89
	HIPOGLICÍDICA	R\$	4,89
	ISENTA DE LACTOSE	R\$	4,89

TABELA - B		VALORES
REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS		
DESJEJUM	R\$	5,84
ALMOÇO	R\$	14,15
MERENDA	R\$	5,84
JANTAR	R\$	14,15

TABELA - C		VALORES
REFEIÇÃO DE ACOMPANHANTES		
DESJEJUM	R\$	5,84
ALMOÇO	R\$	14,15
MERENDA	R\$	5,84
JANTAR	R\$	14,15

OBS.: Vale Lembrar que esses são os preços praticados hoje, junto a Secretaria Estadual de Saúde Rio de Janeiro

Validade: 30 (trinta) dias.

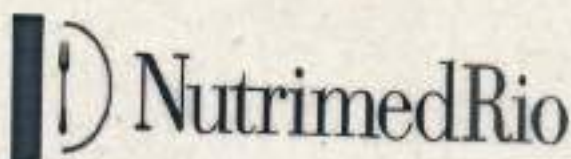


TABELA - D

Descrição das Fórmulas Infantis	UND	Preço (R\$)
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	16,33
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	17,27
3 - Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	19,29
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	12,23
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	11,74
6 - Fórmula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	35,85
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, CM, óleos vegetais, malto-dextrina, lecitina de soja, taurina, L - carnitina, L C PUFAS, vitaminas e sais minerais.	Litro	85,01
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipotérmica, maltose-dextrina e minerais.	Litro	48,14
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	77,96
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolizado de proteína do soro do leite, com TCM malto-dextrina, de baixa osmolaridade e enriquecida com vitamina, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	232,51
11 - Fórmula para lactantes com problemas de má absorção, hipotérmica e de baixa osmolaridade, contendo proteínas hidrolizadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão.	Litro	51,91
12 - Dieta elementar e hipotérmica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	404,87

ÍNDICE

1. Local de Preparo e Distribuição

- 1.1. Preparação
- 1.2. Equipamentos e utensílios
- 1.3. Entrega e distribuição

2. Cardápios

- 2.1. Qualidade e Elaboração
- 2.2. Composição Funcionários
- 2.3. Exemplos de Preparações
- 2.4. Composição Pacientes
- 2.5. Preços
- 2.6. Faturamento
- 2.7. Reajuste dos Preços
- 2.8. Rescisão de Contrato

3. Controle de Qualidade e Fiscalização

4. P.A.T.

5. Local de fornecimento

6. Local de faturamento

7. Validade da proposta

8. Nossos diferenciais

9. Principais Clientes do Grupo SIBRAS

10. Nossos Endereços

11. Termo de Compromisso

Rio de Janeiro, 05 de junho de 2012.

A
OSS-HJMTJ

A/C: Vinicius/ Rafael

Referência: Proposta de Fornecimento de Refeições para o Hospital da Mãe/Mesquita

Prezados Senhores,

Agradecemos a oportunidade para apresentação de nossa empresa, nossos diferenciais competitivos, bem como a capacitação técnica da JPF ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA para a administração dos serviços de alimentação a seus colaboradores.

Esta proposta está baseada nas informações colhidas, e tem por objetivo a implantação de um padrão alimentar compatível com o solicitado.

Esperamos ter atingido suas expectativas com esta apresentação, e que em breve possamos concretizar nossa parceria.

Desde já, colocamo-nos à sua disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

JPF ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.

Jaime Correia Carlos

jaime.diretoria@grupositbras.com.br

(21) 2220-4430

1. LOCAL DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

1.1 – PREPARAÇÃO:

O preparo e confecção das refeições serão realizados nas dependências da **CONTRATADA** ou **CONTRATANTE**.

1.2 – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Todos os equipamentos e utensílios serão de responsabilidade da **CONTRATADA**.

1.3 – ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO:

A distribuição será realizada no refeitório da **CONTRATANTE**.

2. CARDÁPIOS

2.1 – QUALIDADE E ELABORAÇÃO:

Os cardápios são elaborados por profissionais nutricionistas, que asseguram qualidade, quantidade, harmonia e adequação, sempre de acordo com o PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador. Ao oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de seus funcionários, fica comprovado o aumento de produtividade da sua empresa.

2.2 – COMPOSIÇÃO:

Será considerada a gramatura pré-determinada para todas as preparações, ou seja, as quantidades aqui descritas são consideradas adequadas para seus funcionários e pacientes.

Desjejum:

- Café com leite ou café puro ou leite puro;
- 1 pão francês com manteiga;
- 1 pão de massa fina com manteiga;

Almoço/Jantar:

- Arroz e feijão;
- Salada com 3 componentes;
- 1 tipo de guarnição;
- 1 tipo de proteínas com 1 opcional
- Sobremesa: fruta da época ou doce
- Suco industrializado.

Destacamos o porcionamento dos alimentos que integram nosso cardápio base:

DESJEJUM		
Alimentos e/ou preparações	UN	Quantidade Preparada
Café com leite ou café puro ou leite puro	ml	200
Pão francês e pão de massa fina	g	50
Manteiga	g	10
ALMOÇO/JANTAR (SERVIDO NO REFEITÓRIO)		
Alimentos e/ou preparações	UN	Quantidade Preparada
Arroz	g	200
Feijão	g	180
Salada com 3 componentes	g	80
Carnes:		
Bovinas	g	120
Aves (sem osso / com osso)	g	120/200
Peixe (filé / posta)	g	120/160
Guarnições:		
Vegetais A, B ou C	g	150/100
Pirão	g	
Purê de batatas	g	
Massas	g	
Sobremesa: fruta da época ou doce	g	150/50
Suco industrializado	ml	200

2.3 - EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES

Guarnições:

- Abobrinha Refogada
- Alpin Sauté
- Batata Gratinada
- Batata Sauté
- Cenoura Vick
- Creme de Milho
- Farofas
- Guarnição a francesa
- Jardineira de Legumes
- Macarrão a Alho e Óleo
- Macarrão ao Sugo
- Pirão
- Polenta ao Molho
- Purê de Batata
- Repolho ao Cheff

Proteínas:

- Almôndega de Frango / Carne
- Bife à Chipolata
- Bife à Milanesa
- Bife à Parmegiana
- Bife a role
- Bife ao Molho
- Bife de Panela
- Carne Assada ao Molho
- Carne Ensopada
- Carne Moída
- Carne Seca espelhada
- Copa Lombo Assado
- Empadão de frango
- Filé de coxa grelhada
- File de Frango à Milanesa
- File de Frango Grelhado
- Frango Assado
- Frango Frito ao Molho
- Goulash de Carne
- Isca de Carne Acebolada
- Kibe de forno
- Lasanha a bolonhesa
- Lasanha de frango
- Lingüiça Acebolada
- Panqueca de Frango / Carne
- Picadinho de carne
- Posta de Peixe Frita
- Virado Paulista

Sobremesa:

- Doce de leite
- Doces cremosos
- Doces industrializados individuais
- Fruta da época

OBSERVAÇÕES:

- As preparações podem variar de acordo com o tipo de serviço.

2.4 – COMPOSIÇÃO PACIENTES:

Será considerada a gramatura pré-determinada para todas as preparações, ou seja, as quantidades aqui descritas são consideradas adequadas para seus pacientes.

OBS: 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 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 semi-liquida – aquela modificada quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivos e absorptivo;
- Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena refeição servida pela manhã.

PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Merenda	
Alimentos e/ou preparações	UN	Quantidade Preparada	
- Café (com ou sem açúcar ou adoçante)	ml	50	50
- Leite (*) (integral, desnatado, semidesnatado) (com ou sem açúcar ou adoçante)		150	150
-ou achocolatado		200	200
- Pão (sal ou doce)	g	50	50
- ou Torrada (sal ou doce)		45	45
- ou bolo simples		40	40
-Manteiga individual (com ou sem sal)	g	1(10g)	1(10g)
-Queijo	g	30	30
-Frios ou embutidos	g	30	30
OBS: (*) O ITEM LEITE DE VACA SERÁ DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.			
GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar	
Alimentos e/ou preparações	UN	Quantidade Preparada	
Entrada:	g	80	80
-Vegetais A, B, E/OU C, MASSAS LUGUMINOSAS, EM SALADAS -ou SOPAS	ml	250	250
-Cereal, e /ou massa	g	200	200
-Leguminosas	g	150	150
-Carne bovina	g	120	120
-ou aves (sem osso/ com osso)	g	120/240	120/240
-ou peixe (filé/posta)	g	120/200	120/200
-ou fígado, língua, bucho	g	120	120
-ou carne seca	g	120	120
-ou lingüiça	g	120	120
-ou carne suína (sem osso/com osso)	g	120/170	120/170
-ou stroganoff	g	150	150
-ou lasanha, empadão, bolo de batata, aipim, "escondidinho"	g	250	250
-ovos	und	2	2
Guarnição: vegetais A, B ou C ou	g	150/200	150/200
- ou Farofa	g	50	50
- ou Pirão	g	100	100
- ou Polenta	g	100	100

Sobremesas			
-Frutas/saladas de frutas(*)	g	150	150
-ou melancia/melão	g	250	250
-ou doces(pasta/cremoso)	g	70/70	70/70
-ou gelatina, pudim, flan	g	100/100/100	100/100/100
- Suco industrializado c/ ou s/ açúcar ou adoçante	ml	200	200
-pão frances	g	50	50
-cafezinho(c/ ou s/ açúcar ou adoçante)	ml	50	50

2.5- PREÇOS:

TIPO DA REFEIÇÃO	FUNCIONÁRIO	PACIENTE
DESJEJUM/LANCHE (transportado)	R\$ 4,22	R\$ 4,22
ALMOÇO/JANTAR (produzido no local)	R\$ 14,64	R\$ 14,64
ALMOÇO/JANTAR (quentinha)	R\$ 13,85	R\$ 13,85
ALMOÇO/ JANTAR (transportado)	R\$ 13,44	R\$ 13,44

2.6 – FATURAMENTO:

- O faturamento será efetuado mediante o número **solicitado** dos serviços, com 24 horas de antecedência.
- Os fechamentos dos Boletins de Medição serão feitos **quinzenalmente**, e o prazo de pagamento será de **30** (trinta) dias, após o vencimento será acrescido de juros de 0,2% ao dia, mais multa 5% sobre o valor da fatura.

2.7 – REAJUSTE DE PREÇOS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Os preços serão corrigidos a cada 12 meses, a contar da data de assinatura do Contrato de Fornecimento de Refeições Preparadas, usando como fator de correção o IPC – Índice de Preços ao consumidor do Rio de Janeiro, da Fundação Getúlio Vargas – FGV, acumulado no período, e o Índice de Reajuste Salarial da Categoria divulgado no Dissídio Coletivo, conforme fórmula a seguir:

$$PN = PA \times (IPC/RJ \times 60\%) + (IDC \times 40\%)$$

Onde:

PN – Preço Novo

PA – Preço Antigo

IPC/RJ – Índice de preço ao consumidor do Rio de Janeiro

IDC – Índice do Dissídio Coletivo na Convenção Coletiva da categoria

OBS.01 – Todos os índices serão substituídos por outros que vierem a substituí-los;

OBS.02 – Sempre que o IPC/RJ atingir a alíquota de 4% (quatro) antes de completar o período de reajuste, o mesmo será aplicado automaticamente aos preços vigentes sempre que ocorrer, e compensado, se for o caso, na data de reajuste;

OBS.03 – Caso o Sindicato de Classe não venha a divulgar, em tempo hábil e oficialmente, o Índice do Dissídio Coletivo quando do Cálculo do Percentual de Reajuste Contratual, conforme fórmula assinalada acima será utilizada o "IDC" do ano anterior até a divulgação do citado Índice.

OBS.04 – Quando ocorrer o dissídio coletivo da categoria profissional, o mesmo será repassado automaticamente aos preços ora praticados, na proporção de 30% em conformidade com a fórmula do reajuste.

2.8 – RESCISÃO DO CONTRATO:

O Contrato poderá ser rescindido pela CONTRATANTE ou pela CONTRATADA mediante aviso prévio, com antecedência mínima de 30 (trinta dias).

OBS: Sendo os equipamentos e montagem de responsabilidade da CONTRATADA, a rescisão somente poderá ocorrer mediante indenização a CONTRATADA detentora dos equipamentos.

3. CONTROLE DE QUALIDADE E FISCALIZAÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos de Higiene Operacional formam a base da Gestão de Segurança e Qualidade de uma Empresa de Alimentos.

Dentro deste controle está a coleta diária de amostras de todos os componentes das refeições que serão mantidas sob refrigeração por um período de 72 horas. Caso ocorra alguma irregularidade, a amostra será encaminhada para análise microbiológica em laboratório habilitado e conceituado.

É importante mencionarmos o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional realizado junto a nossos colaboradores. Este controle visa promover a saúde do trabalhador em caráter preventivo, além de atuar no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais em relação a Acidentes do Trabalho e Doenças Profissionais. Os procedimentos a serem executados, são os exames ocupacionais como:

- Admissional;
- Periódico;
- Demissional;
- De retorno ao trabalho;
- De mudança de função.

Reservamos à CONTRATANTE, o direito de manter irrestrita fiscalização sobre todo o processo de produção da JPF ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, tendo inclusive acesso ao nosso Manual de Boas Práticas exclusivo da sua Unidade.

4. P.A.T. N.º Registro: 080011843

As refeições seguirão as diretrizes do PAT, tendo no mínimo 800 gramas e 1200 calorias, conforme cardápio elaborado por nutricionista.

5. Local de fornecimento

Municípios de Mesquita

6. Local de faturamento

- Rio de Janeiro – RJ ou;
- Na filial que poderá ser instituída no local.

7. Validade da proposta

Esta proposta é válida por 30 (trinta) dias a contar a data de apresentação.

8. NOSSOS DIFERENCIAIS

- Experiência de mais de vinte anos no mercado de Refeições Coletivas, inclusive em hospitais, onde a alimentação é parte integrante do tratamento de recuperação dos pacientes;
- Permanente acompanhamento na gestão do relacionamento com nosso cliente, visando dar agilidade nas ações operacionais;
- Compromisso contínuo com a satisfação dos comensais;
- Possuímos Cozinhas Centrais de grande porte para produções de refeições transportadas;
- Possuímos um departamento próprio para manutenção das cozinhas dos nossos contratos localizado na Rua Nova Jerusalém nº 235, Bonsucesso – Rio de Janeiro.
- Avaliação dos fornecedores, a preocupação com o recebimento e o armazenamento adequado da matéria-prima;
- Constante acompanhamento de uma Nutricionista durante o processo de produção;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação (Vigilância Sanitária): prática de coleta de pequenas amostras do produto acabado para armazenamento durante 48h para qualquer análise necessária;
- Adaptação do cardápio com produtos sazonais às diferentes ocasiões do ano;
- Rodízio de cozinheiros entre diversas unidades para evitar a saturação do paladar;
- Medição de satisfação diária da refeição por meio de painéis eletrônicos ou pesquisas de satisfação;
- Empresa cadastrada na ONIP;
- Treinamento intensivo do pessoal envolvido;

- Transporte feito por rota própria, atestada pela Vigilância Sanitária.

9. PRINCIPAIS REFERÊNCIAS

❖ JPF Alimentação Ltda.

- Hospital Estadual Carlos Chagas
- Hospital Estadual Albert Schweitzer
- Instituto de Diabetes e Endocrinologia
- Laboratório Noel Nutels
- UPA Tijuca – Unidade de Pronto Atendimento
- UPA Botafogo – Unidade de Pronto Atendimento
- UPA Realengo – Unidade de Pronto Atendimento
- UPA Engenho Novo – Unidade de Pronto Atendimento
- UPA Mangueiras – Unidade de Pronto Atendimento.
- UPA Rocinha – Unidade de Pronto Atendimento.
- Instituto Nacional de Tecnologia – INT.

❖ Sistema de Alimentação do Brasil Ltda.

- Consorcio Techint – Andrade Gutierrez (TE-AG)
- Consórcio Terraplanagem Comperj – CTC
- Construtora Norberto Odebrecht – Base de Macaé
- Construtora Norberto Odebrecht – Projeto Manifold
- Cofix Construções e Empreendimentos Ltda.
- DHL Logística Brasil LTDA
- EXEL do Brasil Ltda.
- Unidock's Assessoria Logística de Material Ltda.
- Instituto Nacional de Tecnologia e Uso Sustentável – Petrobras - Itaboraí
- SENAT – Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte - Itaboraí
- TS Gás Construções do Brasil Ltda – Macaé
- MCE Engenharia LTDA - Macaé
- Zona Especial de Negócio – Prefeitura de Rio das Ostras
- GEL Engenharia
- TKK ENGENHARIA LTDA.

➤ CONSÓRCIO SÃO JOÃO –
Andrade Gutierrez

➤ Pousada Paraná - Itaboraí

➤ SCHAHIN ENGENHARIA
LTDA.

10. NOSSOS ENDEREÇOS

➤ RIO DE JANEIRO:

• **DEPARTAMENTO COMERCIAL**
Avenida Calógeras nº. 15, sobreloja – Centro
Tel.: (21) 2220-4430 e (21) 2220-4438

Fax: (21) 2224-0217

• **COZINHA CENTRAL – Rio de Janeiro**
Rua: Nova Jerusalém, 189 – Bonsucesso
Tel. e Fax: (21) 2209-6661

➤ FILIAL ITABORAÍ

Escritório e Cozinha
Rua Bela Vista s/nº - lote 13, quadra 19 (esquina com Rua Aulício Toledo)
Bairro Meu Sossego
Tel.: (21) 2635-3907

➤ comercial@gruposibras.com.br; jaime.diretoria@gruposibras.com.br

➤ www.gruposibras.com.br

TERMO DE COMPROMISSO

Rio de Janeiro, ____/____/____

A
JPF ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA
A/C Diretor Comercial

REF.: PROPOSTA DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Comunicamos que, sua empresa foi escolhida como nossa parceira em concorrência para fornecimento de refeições.

A data prevista para início dos serviços será ____/____/____. Qualquer alteração nesta data será comunicada previamente.

O presente Termo de Compromisso tem validade imediata até a assinatura do contrato.



CONTRATO CONDIÇÕES GERAIS

CONTRATANTE: HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS - HMTJ - OSS/RJ qualificada como, Organização Social de Saúde, gestor do Hospital da Mãe, inscrito no CNPJ nº 21.583.042/0003-34 e Inscrição Estadual isenta, com sede na Av. Dr. Carvalhaes, sem número, CEP 26574460 Bairro Rocha Sobrinho, Mesquita - RJ, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** neste ato representado por seu(s) representante(s) legal(is), que ao final assina(m).

CONTRATADO(A): MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, inscrito no CNPJ nº 04.305.539/0001-00, com sede na Av. dos Andradas, 1215, Bairro Morro da Glória, Juiz de Fora - MG, doravante denominado simplesmente **CONTRATADO(A)** neste ato representado por seu(s) representante(s) legal(is), que ao final assina(m).

1. DO OBJETO

- 1.1 O presente instrumento tem por objeto a prestação de serviços pelo(a) **CONTRATADO(A)**, na forma dos termos nele contidos, no Termo de Adesão ao Contrato Principal, bem como aqueles constantes do Anexo 1 - Condições Específicas de Prestação, Execução e Comprovação dos Serviços, no Anexo 2 - Formulário de Apresentação e Atualização de Documentos e em seus Aditivos;
- 1.2 Entende-se por Anexo 1: o documento onde constem as condições específicas da prestação dos serviços, tais como: especificação do objeto, local, forma, padrão e avaliação dos serviços prestados; condições, formas e datas dos pagamentos, assim como a vigência do contrato e demais condições específicas que as partes concordem, sem prejuízo da aplicação das condições gerais constantes do presente instrumento;
- 1.3 Entende-se por Anexo 2: o documento que contém a relação de documentos a serem apresentados pelo(a) **CONTRATADO(A)** por ocasião da celebração do presente instrumento bem como a atualização dos mesmos na periodicidade nele previstas;
- 1.4 Entende-se por Aditivo Contratual, toda e qualquer exclusão e/ou alteração ao presente contrato e seus anexos. Os Aditivos devem prever detalhadamente a exclusão e/ou alteração devendo ser numerados.

2. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E SUAS CONDIÇÕES GERAIS

Página 1 de 10

Elaborado: Sídoti Advogados
Piétro Sídoti

- 2.1 O local e a forma de prestação dos serviços constarão do Anexo 1 – Condições Específicas de Prestação, Execução e Comprovação dos Serviços.

3. DO PREÇO, VALOR GLOBAL E REAL DO CONTRATO

- 3.1 A título dos serviços prestados o(a) CONTRATADO(A) receberá do CONTRATANTE, os valores estipulados na forma do Anexo 1 – Condições Específicas de Prestação, Execução e Comprovação dos Serviços;
- 3.2 O valor global do contrato é fixado pelas partes, na forma do Anexo 1 como estimativa inicial do valor dos serviços contratados e para os fins de aplicação das disposições contratuais pertinentes e não vincula e nem obriga o CONTRATANTE a pagar esta quantia, devendo ser interpretada apenas como previsão, podendo ser reduzido ou acrescido de acordo com a efetiva contratação e execução dos serviços nos termos deste instrumento. O valor real a ser pago ao(a) CONTRATADO(A) pelos serviços prestados será o resultante da aplicação do preço e demais condições estabelecidas no Anexo 1, aos serviços que forem efetivamente executados pelo(a) CONTRATADO(A) por solicitação do CONTRATANTE e sua aceitação conforme comprovantes de execução dos serviços.

4. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 4.1 A título dos serviços prestados, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO(A) os valores descritos na forma do Anexo 1 do presente instrumento;
- 4.2 O(A) CONTRATADO(A) deverá emitir o documento fiscal legalmente exigido com data de emissão até o último dia útil do mês dos serviços prestados;
- 4.3 O(A) CONTRATADO(A) deverá, ainda, enviar mensalmente o demonstrativo de serviços realizados, na forma do Anexo 1, parte integrante do presente termo;
- 4.4 O pagamento se dará mediante a prévia emissão e apresentação do documento fiscal e demais documentos de quitação de débitos tributários e trabalhistas, devidamente preenchido, acompanhado da comprovação da prestação dos serviços, na forma do Anexo 1 e dos documentos exigidos no Anexo 2;
- 4.5 Serão devidos somente, e tão somente, os valores previstos no presente instrumento, e cujos serviços tenham sido efetivamente prestados ao CONTRATANTE mediante sua aceitação, estando incluso nos referidos

preços todos os tributos (impostos, taxas e contribuições) e demais encargos incidentes na prestação de serviços que ocorram ou mesmo que venham a ocorrer e que incidam diretamente, ou não, na prestação dos mesmos;

- 4.6 Em caso de discordância acerca dos valores pagos pelo **CONTRATANTE**, em decorrência da prestação dos serviços, o **CONTRATADO(A)** apresentará sua discordância em até 72 (setenta e duas horas) sempre por escrito, na forma do artigo 11 do presente instrumento.

5. DO REAJUSTE

- 5.1 Fica convencionado que os preços contidos no presente instrumento poderão ser renegociados, *anualmente, em seu aniversário*, tendo em vista a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro entre as partes.

6. VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 6.1 O presente terá sua vigência prevista na forma do Anexo 1 - **Condições Específicas de Prestação, Execução e Comprovação dos Serviços**.

7. DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 7.1 O presente contrato poderá ser rescindido, pelas partes, sem justa causa e durante sua vigência mediante comunicação prévia, sempre por escrito, com prazo não inferior a 30 (trinta) dias;

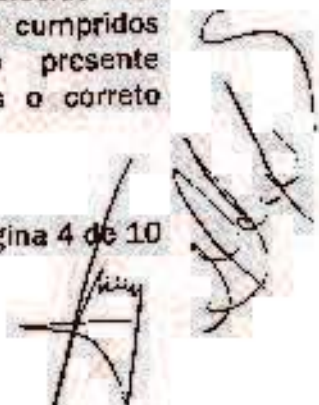
- 7.2 Poderá ainda ser rescindido o presente instrumento, imediatamente:

- 7.2.1 Por descumprimento de quaisquer cláusulas e condições do presente termo e seus anexos, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo da aplicação das medidas judiciais cabíveis à parte infratora, inclusive perdas e danos;
- 7.2.2 Pela imprudência, imperícia, ou negligência na prestação dos serviços;
- 7.2.3 Em decorrência da perda de certificação de qualidade exigida pelo **CONTRATANTE**, ou pela irregularidade cadastral do(a) **CONTRATADO(A)** perante órgãos públicos e de classe;
- 7.2.4 Pela paralisação dos serviços injustificada e/ou não comunicada ao **CONTRATANTE**;

- 7.2.5 Nos casos de indeferimento de recuperação judicial ou extrajudicial, decretação de falência e dissolução ou liquidação judicial ou extrajudicial de qualquer uma das partes;
- 7.2.6 A CONTRATADA declara estar ciente que a rescisão do Convênio, Contrato de Gestão ou Instrumento Congênere firmado entre o CONTRATANTE e o Governo do Estado do Rio de Janeiro, ensejará a imediata rescisão deste instrumento, sem ônus indenizatório para as partes.
- 7.3 Caso o(a) CONTRATADO(A) em decorrência da contratação dos serviços desempenhe quaisquer das atividades objeto do presente instrumento, nas dependências do CONTRATANTE ou nas unidades designadas por este o(a) mesmo(a) deverá, por ocasião da rescisão, desocupar o local cedido em 48 (quarenta e oito) horas, impreterivelmente;
- 7.4 O local cedido deverá ser entregue em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com o memorial descritivo, sendo que arcará o(a) CONTRATADO(A) com os valores dispendidos pelo CONTRATANTE para manutenção e recuperação do local cedido, ao seu estado anterior, sendo facultado, ainda, ao CONTRATANTE a retenção dos valores devidos por ocasião do presente contrato para o cumprimento da presente cláusula;
- 7.5 As benfeitorias realizadas no local cedido serão a ele incorporadas e passarão a fazer parte do patrimônio do CONTRATANTE.

8. OBRIGAÇÕES GERAIS DO CONTRATANTE

- 8.1 Constituem obrigações gerais do CONTRATANTE, sem prejuízo das demais obrigações específicas que venham a ser tratadas no Anexo 1:
- 8.1.1 Facilitar o exercício das funções do(a) CONTRATADO(A), garantindo-lhe a utilização da área eventualmente cedida para os fins estritamente colimados, bem como o livre acesso a ela aos, sócios prestadores de serviços, funcionários ou prepostos do(a) CONTRATADO(A), devidamente credenciados com crachás de identificação e uniforme, quando aplicável;
- 8.1.2 Efetuar os pagamentos devidos de acordo com o estabelecido nas cláusulas deste instrumento e seu Anexo - 1 desde que cumpridos pelo(a) CONTRATADO(A) as obrigações contidas no presente instrumento e em seus demais anexos, nelas incluídas o correto



preenchimento e emissão dos documentos que compõem a cobrança dos serviços prestados.

9. OBRIGAÇÕES GERAIS DO(A) CONTRATADO(A)

9.1 Constituem obrigações gerais do(a) CONTRATADO(A), sem prejuízo das demais obrigações específicas que venham a ser tratadas no Anexo 1:

9.1.1 Prestar os serviços contratados nos prazos estabelecidos no presente Instrumento ou em seus anexos;

9.1.2 Utilizar a área eventualmente cedida pelo CONTRATANTE exclusivamente para os fins a que se destina por força do presente instrumento, responsabilizando-se pelo seu mau uso ou desvio de sua finalidade;

9.1.3 Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE em um prazo de 48 (quarenta e oito) horas;

9.1.4 Apresentar ao CONTRATANTE os documentos solicitados no Anexo 2 - Formulário de Apresentação e Atualização de Documentos, com a periodicidade nele definida, bem como manter o CONTRATANTE atualizado acerca de quaisquer alterações na referida documentação, comunicando imediatamente alterações havidas em seus estatutos ou contrato social, bem como nos mandatos de procuração que designarem poderes para representação e responsabilização dos sócios e demais prepostos seus, especialmente no que tange às obrigações contratadas no presente instrumento, sendo facultado ao CONTRATANTE a retenção dos valores devidos ou abatimento dos mesmos, caso seja verificada a inexistência ou não apresentação dos referidos documentos e suas atualizações, nos prazos estipulados;

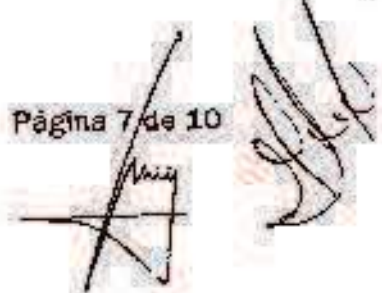
9.1.5 Manter profissionais habilitados e registrados nos órgãos de classe, de vigilância sanitária e demais órgãos legalmente exigidos para a realização dos serviços, quando o tipo de serviço assim o exigir;

9.1.6 Efetuar os devidos pagamentos à seus sócios prestadores de serviços, funcionários, prepostos ou prestadores de serviços envolvidos na execução direta ou indireta do objeto do presente instrumento, bem como efetuar pontualmente os recolhimentos de ordem fiscal, trabalhista, previdenciária e demais decorrentes de imposição legal, facultando ao CONTRATANTE a retenção dos valores devidos por ocasião do presente contrato, até que sejam regularizadas as pendências do(a)

CONTRATADO(A) podendo, ainda, rescindir imediatamente o presente Instrumento em decorrência da não regularização;

- 9.1.7** Manter os equipamentos e materiais de sua propriedade, utilizados na execução dos serviços, de acordo com parâmetros técnicos e legais exigidos;
- 9.1.8** Manter certificação da qualidade dos serviços prestados exigida pela vigilância sanitária bem como pelos demais órgãos fiscalizadores competentes e entidades certificadoras exigidas pelo **CONTRATANTE**;
- 9.1.9** Manter mecanismos e ações que garantam processo de melhoria contínua dos serviços prestados;
- 9.1.10** Contratar com fornecedores certificados e legalmente constituídos, de maneira a garantir a licitude e a qualidade de seus produtos, serviços e equipamentos;
- 9.1.11** Cumprir as normatizações dos órgãos de vigilância e demais dispositivos legais vigentes bem como demais enunciados legais pertinentes à prestação dos serviços;
- 9.1.12** Responsabilizar-se pela regularidade cadastral de seus serviços e produtos, inclusive no local eventualmente cedido pelo **CONTRATANTE**;
- 9.1.13** Executar os serviços nos prazos contidos no Anexo 1 - Condições Específicas de Prestação, Execução e Comprovação dos Serviços, parte integrante do presente Instrumento ao **CONTRATANTE** ou a pessoa por ele designada;
- 9.1.14** Solicitar na primeira oportunidade a exclusão do **CONTRATANTE** de qualquer Lide em qualquer instância administrativa ou judicial na qual se veja o mesmo envolvido em decorrência direta ou indireta da relação firmada entre as partes contratantes;
- 9.1.15** Arcar com todos os custos e despesas relativos aos processos administrativos, judiciais e honorários advocatícios de qualquer natureza sejam elas de ordem e responsabilidade previdenciária, tributária, fundiária, fiscal e securitária, principalmente reclamações trabalhistas e ações de indenizações que venham eventualmente ser ajuizadas contra o **CONTRATANTE**, pelos seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços, sejam eles atuais ou futuros ou demais pessoas físicas ou jurídicas, comprometendo-se a defender o **CONTRATANTE** quando o mesmo for envolvido nas referidas lides, em qualquer instância ou tribunal, obrigando-se ainda a prestar a garantia, fiança ou caução necessária à desoneração do **CONTRATANTE**, sendo facultado ao **CONTRATANTE** a retenção dos valores devidos por ocasião do presente contrato para o cumprimento da presente cláusula;

- 9.1.16** Responsabilizar-se por quaisquer danos e avarias aos equipamentos ou instalações do **CONTRATANTE** ou nas unidades de saúde designadas por este, se comprovadamente causados por seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços e devidamente apurada, ao menos sua culpa, em qualquer de suas modalidades indenizando o **CONTRATANTE** dos prejuízos sofridos, pelo valor de mercado sendo facultado ao **CONTRATANTE** a retenção dos valores devidos por ocasião do presente contrato para o cumprimento da presente cláusula;
- 9.1.17** Responsabilizar-se, ainda, civil e criminalmente, por quaisquer danos causados contra terceiros, clientes, usuários, funcionários ou prepostos do **CONTRATANTE**, por ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços, devido a não ou a má utilização dos produtos e equipamentos utilizados na prestação dos serviços objeto deste instrumento; assim como danos contra terceiros, clientes, usuários e funcionários ou prepostos do **CONTRATANTE** decorrentes da conduta profissional e pessoal de seus sócios, funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sendo facultado ao **CONTRATANTE** a retenção dos valores devidos por ocasião do presente contrato para o cumprimento da presente cláusula;
- 9.1.18** Fornecer ao **CONTRATANTE**, devidamente atualizada, a relação completa de todos os sócios, funcionários, prepostos ou prestadores de serviços que participarão da prestação dos serviços objeto do contrato, facultando-se ao **CONTRATANTE** recusar, por motivo fundado e relevante, a participação de qualquer integrante do(a) **CONTRATADO(A)**, mediante manifestação escrita;
- 9.1.19** Manter o sigilo e confidencialidade sobre quaisquer informações, documentos ou dados técnicos suscetíveis ou não de proteção legal a que tiver acesso em função do presente contrato, direta ou indiretamente;
- 9.1.20** Manter o serviço em perfectas condições de operação, zelando pela conservação dos equipamentos e produtos utilizados, acionando os canais de comunicação competentes à manutenção preventiva e corretiva, quando necessário;
- 9.1.21** Efetuar, quando da emissão do devido documento fiscal, após a descrição dos serviços prestados, a discriminação dos valores a serem retidos relativos a todos e quaisquer recolhimentos exigidos na forma da lei, sendo que a inobservância de tal procedimento acarretará o desconto compulsório por parte do **CONTRATANTE** de todos os recolhimentos exigidos;



9.1.22 Responsabilizar-se pela supervisão, implementação, acompanhamento e eventuais alterações das rotinas decorrentes dos serviços objeto do presente instrumento, discutindo-as previamente com o **CONTRATANTE**;

9.1.23 Realizar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA na forma prevista nas normas regulamentadoras e demais dispositivos legais aplicáveis;

9.2 Caso o **CONTRATANTE** venha a assumir quaisquer ônus decorrentes do não atendimento das disposições das cláusulas precedentes bem como dos demais aditivos e anexos que integram o presente contrato, poderá também ressarcir-se mediante Ação de Execução, caracterizando-se como título executivo extrajudicial com valor líquido, certo e exigível, o documento que provar a quitação de obrigações atribuídas pelo Contrato ao **CONTRATANTE** ou ainda qualquer documento que comprove a assunção de obrigações do(a) **CONTRATADO(A)**, pelo **CONTRATANTE** acrescidos de multa de 20%, juros de 2% ao mês ou fração, correção monetária pelo IGPM/FGV ou outro que vier a substituí-lo bem como de honorários advocatícios estipulados em 20% do montante total apurado e corrigido;

10. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

10.1 As partes desde já declaram sua ciência de que as cláusulas do presente instrumento constituem regras gerais aplicáveis às partes, sendo que este Contrato supera quaisquer acordos e entendimentos anteriores entre as partes;

10.2 Entretanto, durante sua vigência e havendo anuência expressa e bilateral das partes, as cláusulas do presente contrato e seus anexos poderão, em conjunto ou isoladamente, ser alteradas ou revogadas, no todo ou em parte devendo, tais alterações ou revogações, constarem de Termo específico que passará a fazer parte integrante do presente contrato, observando-se, entretanto, o disposto na cláusula 16 do presente instrumento.

11. NOTIFICAÇÕES

11.1 Toda e qualquer notificação ou correspondências, inclusive aquelas relativas à mudança de endereço, a serem enviadas em decorrência do presente Contrato, deverão ser feitas por escrito e serão consideradas entregues mediante aviso de recebimento protocolado pelas partes, no endereço que

consta do preâmbulo e do Termo de Adesão deste instrumento, ou outro endereço que tenha sido informado por escrito por quaisquer das partes.

12. DAS RENÚNCIAS

- 12.1 A renúncia pelas partes, em exigir o cumprimento de qualquer disposição deste Contrato não constituirá novação ou renúncia no tocante a seu direito de, a qualquer tempo, exigir o cumprimento de tal disposição ou de qualquer outra disposição contida no presente instrumento e seus anexos.

13. DA INDIVIDUALIDADE DAS DISPOSIÇÕES

- 13.1 Caso qualquer disposição deste contrato seja tida como inválida, ilegal, inexigível ou inexecutível, a validade, legalidade, exigibilidade e executibilidade das demais disposições não será, de modo algum, afetada ou prejudicada.

14. DO USO DE IMAGEM E DO SIGILO DAS INFORMAÇÕES

- 14.1 Fica expressamente vedado às partes, o uso da imagem ou nome da outra, em quaisquer condições, locais, objetos, materiais de divulgação, carteira de clientes ou demais meios de comunicação áudio, visual ou escrito, bem como visitas para o mesmo fim, sem anuência expressa e por escrito, das partes;
- 14.2 Da mesma forma ficam as partes proibidas de divulgar, utilizar ou privilegiar terceiros com informações obtidas direta ou indiretamente em decorrência do presente instrumento ou da prestação de serviços sem anuência expressa e por escrito, uma da outra.

15. DA MULTA

- 15.1 Sem prejuízo da apuração e ressarcimento dos danos causados pela inexecução ou mora das obrigações previstas neste contrato e seus anexos poderá ser aplicada às partes, independentemente de prévia notificação judicial ou extrajudicial, multa moratória de 2% (dois por cento) ao mês com base no VALOR GLOBAL ESTIMADO DO CONTRATO, constante do Anexo 1, não excedendo, entretanto, esse valor;

15.2 Fica assegurado ao CONTRATANTE o direito de deduzir, abater ou reter dos pagamentos devidos à CONTRATADO(A), as importâncias correspondentes às multas aplicadas, bem como a outros valores devidos pelo(a) CONTRATADO(A) ao CONTRATANTE, nos termos deste contrato.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 As partes desenvolverão seus melhores esforços para substituir a disposição tida como inválida, ilegal ou inexecutável, por outra previsão que ofereça às partes uma recomposição de seus respectivos interesses, em função do conteúdo da referida previsão impugnada.

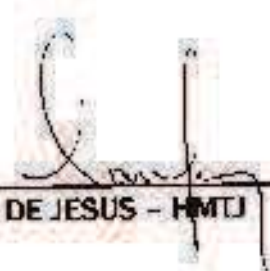

16.2. Caso haja divergências entre as partes acerca das disposições contidas no presente Instrumento prevalecerá, para efeitos de aplicação, as disposições dos seguintes documentos:

- a. o presente Contrato, no que lhe couber em relação às normas gerais;
- b. o Anexo 1 ou Aditivos, no que lhe couber às normas específicas nele contidas;
- c. o Anexo 2, no que lhe couber em relação a obrigatoriedade de apresentação dos documentos e sua periodicidade.


17. DO LOCAL DA CELEBRAÇÃO CONTRATUAL

17.1 Este Contrato é feito e celebrado entre as partes na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, e será interpretado de acordo com as leis brasileiras, sendo registrado perante órgão competente.

Mesquita, 14 de junho de 2012.



HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS - HMTJ



MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA



ANEXO 1

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRESTAÇÃO, EXECUÇÃO E COMPROVAÇÃO DOS SERVIÇOS.

HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS - HMTJ doravante denominado CONTRATANTE e MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o nº04.305.539/0001-00, com sede na Av. dos Andradas, nº1.215, bairro Morro da Glória, Juiz de Fora/MG, doravante denominada CONTRATADA tem entre si justo e contratado na forma da cláusula 1 do contrato firmado entre as partes as CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRESTAÇÃO, EXECUÇÃO E COMPROVAÇÃO DOS SERVIÇOS, na forma abaixo:

1. DO OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A CONTRATADA obriga-se à prestação de serviços inerentes ao fornecimento de refeições coletivas, as quais se darão nos seguintes moldes:

- Aquisição e seleção de gêneros alimentícios variados, condimentos e congêneres, todos adquiridos e recomendados ao consumo humano.
- Estruturação do cardápio variados, equilibrados e adequados às necessidades nutricionais dos colaboradores da CONTRANTE e em conformidade com este anexo, exceto se da CONTRATADA for solicitado o preparo de refeições específicas ou serviço buffet, onde a necessidade de equilíbrio nutricional poderá assumir relevância secundária em favor da satisfação paladar.
- Promover o preparo dos gêneros alimentícios adquiridos dentro das dependências da própria CONTRATADA, com o correlato acondicionamento, obedecendo aos padrões sanitários exigidos por lei.
- Realizar a limpeza exclusivamente do local utilizado pelos colaboradores da CONTRATADA para as laretas previstas na alínea anterior, recolhendo todo o material não utilizado durante a atividade.
- Fornecimento de refeições específicas ou serviço buffet, em dias e horários previamente combinados e descritos abaixo:

Tipos de Serviço
Desjejum - Paciente
Desjejum - Acompanhantes
Lanche da Tarde - Paciente
Ceia - Paciente
Refeição - Paciente
Refeição - Acompanhantes

2. DO VALOR GLOBAL DO CONTRATO

analisado por Pietro Sidoti
Sidoti Advogados.



Atribui-se ao presente contrato o valor estimado de R\$ 2.371.680,00 (dois milhões e trezentos e setenta e um mil e seiscentos e oitenta reais).

3. DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO, PERIODICIDADE E COMPROVAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

3.1 - A título de remuneração, por força do presente contrato e de todos os demais encargos decorrentes, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** pelo serviço prestado as importâncias a seguir estipuladas:

Tipos de Serviço	Preços Unitários
Desjejum - Paciente	R\$ 8,90
Desjejum - Acompanhantes	R\$ 3,90
Desjejum de funcionários	R\$ 2,15
Lanche da Tarde - Paciente e Acompanhante	R\$ 3,90
Café - Paciente	R\$ 2,35
Refeição (Almoço e Jantar) - Paciente* Dietas Livre, Pastosa, Líquida, Pastosa, Branda, Diabetes, Hipossódica.	R\$ 13,90
Refeição (Almoço e Jantar) - Acompanhantes	R\$ 13,90
Almoço e Jantar para funcionários	R\$ 12,50
Lanche tipo A - Composição: 250ml de Suco e 2 unidades de biscoito 10g	R\$ 1,30
Litro de Café	R\$ 3,50

a) Os pagamentos serão realizados após a conferência de faturas mensais emitidas pela **CONTRATADA** de acordo com o número de refeições contratadas ou número de tickets arrecadados que terão por lastro o número lanches, cafés ou correlatos, bem como almoços e jantares servidos o último dia de cada mês.

a.1. Feita a conferência pela **CONTRATANTE**, que deverá manifestar sua eventual discordância em até 5 (cinco) dias úteis, será efetuado o pagamento em boleto bancário vencendo todo 10º dia de cada mês.

a.2. Havendo divergência ou discordância na fatura apresentada, a **CONTRATANTE** deverá encaminhar formalmente os motivos de seu inconformismo para que a **CONTRATADA** analise e retifique eventual equívoco, passando a correr novamente os prazos estipulados na cláusula anterior.

a.3. Sendo inconsistentes os motivos alegados, a **CONTRATANTE** deverá promover os pagamentos dentro dos prazos estipulados anteriormente, sob pena de caracterizar a sua mora.

a.4. Caindo o dia do pagamento em sábado, domingo ou feriado, este será prorrogado para o dia útil imediatamente subsequente ao dia do vencimento.

b) Os pagamentos serão realizados através de Boleto Bancário.

c) Não havendo pagamento na data prevista, fica caracterizada a mora da **CONTRATANTE**, sendo devida correção monetária com base no IPCA (ou outro índice que o venha a substituir) acumulado no período e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, com a variação pro rata die ocorrida a partir da data fixada neste contrato até a efetiva

analisado por Piêtro Sidoti
Sidoti Advogados.



realização do pagamento, bem como de multa moratória da ordem de 2% sobre o valor da fatura em atraso.

d) Responderá a CONTRATANTE pelos prejuízos que sua mora ou inadimplência der ensejo, na forma do art.402 e ss. do Código Civil.

d.1. Caracteriza o inadimplemento da CONTRATANTE o não pagamento de duas faturas emitidas no prazo previsto neste contrato, sujeitando-o, além do pagamento ordinário, ao pagamento da (s) parcela (s) vencida (s) a título de penalidade na forma do art.410 do Código Civil Brasileiro, somados aos encargos previstos na cláusula 6.4.

e) O inadimplemento dosobriga a CONTRATADA que poderá suspender a prestação dos serviços, sem que isso importe em mora ou inadimplência.

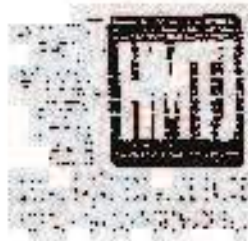
f) O preço é considerado completo e abrange mão de obra, lucro, tributos de quaisquer natureza ou espécies, tarifas e obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, não podendo em qualquer fase da execução deste instrumento ser exigido o seu complemento sob estes fundamentos, exceto por adição ao seu objeto mediante assinatura de termo aditivo.

4. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA

A CONTRATADA se obriga a:

- a) Submeter cardápios previamente elaborados com suporte de nutricionista(s) e em prazo não inferior a 7 dias para apreciação e aprovação da CONTRATANTE, sendo estes utilizados para pautar a prestação de serviços que se sucederá durante a semana a que se refere o cardápio aprovado, exceto quando lhe for solicitado o preparo de refeições específicas ou serviço de buffet.
- b) Adquirir, selecionar e conservar os gêneros alimentícios, condimentos e congêneres utilizados, os quais deverão ser de excelente qualidade, em conformidade com o cardápio aprovado que deverá atender ao Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT/PRONAM.
- c) Análises microbiológicas nos alimentos no caso de algum tipo de suspeita de contaminação.
- d) Promover o preparo adequado dos gêneros alimentícios adquiridos em suas dependências, respeitando as normas trabalhistas e sanitárias necessárias ao correto manuseio dos produtos utilizados nas refeições a serem fornecidas.
- e) Zelar pela conservação de todos os bens e utensílios fornecidos pela CONTRATANTE e que sejam inventariados por ocasião da assinatura deste contrato, responsabilizando-se por sua manutenção ou pela substituição daqueles que se depreciarem ou se tornarem impróprios em decorrência da atuação imperita do pessoal encaminhado pela CONTRATADA. Todo material (equipamentos e utensílios) deverá ser devolvido pela CONTRATADA à CONTRATANTE no mesmo estado em que foi recebido.

analisado por Piêtro Sidoti
Sidoti Advogados.



- f) Comunicar imediatamente e formalmente os problemas ou avarias nos bens ou utensílios fornecidos pela CONTRATANTE, bem como qualquer ocorrência anormal verificada na execução do contrato que possa resultar eventual atraso nos prazos pactuados.
- g) Realizar a limpeza exclusivamente do local utilizado pelos empregados e/ou prepostos da CONTRATADA, recolhendo todo o material não utilizado durante a atividade, zelando para que estas instalações sejam mantidas dentro dos padrões de limpeza exigidos pelas autoridades sanitárias.
- h) Responsabilizar-se pela seleção, admissão, treinamento, transporte e alimentação de todo o pessoal envolvido na prestação dos serviços, zelando pelo integral cumprimento de toda obrigação trabalhista, fiscal ou previdenciária eventualmente oriunda desta relação de emprego/trabalho, sobretudo as exigências de segurança e medicina do trabalho, as quais não poderão ser atribuídas a CONTRATANTE a qualquer título.
- i) Encaminhar pessoal em número suficiente para execução do objeto deste contrato, os quais deverão ser nominalmente identificados previamente a CONTRATANTE, estar devidamente uniformizados e submetidos a exames médicos periódicos a cada 6 meses.
- j) Apresentar a CONTRATANTE a qualquer momento documento alusivo ao pessoal envolvido na execução deste contrato, desde que digam respeito a seu vínculo trabalhista.
- k) Responsabilizar-se por danos causados pelo pessoal envolvido na prestação dos serviços e que forem vinculados a CONTRATADA, os quais terão acesso restrito aos locais delimitados pela CONTRATANTE.

§1º. A CONTRATADA não se responsabiliza ou se obriga a substituir os bens ou utensílios inventariados em virtude de sua depreciação normal ou de sua deterioração pela ação dos empregados ou prepostos da CONTRATANTE, porém o mau uso será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

§2º. O estipulado no parágrafo anterior não impede, a título de cortesia, a substituição provisória dos bens ou utensílios por similares pertencentes à CONTRATADA, que deverá comunicar imediatamente e por escrito os problemas ou avarias no patrimônio da CONTRATANTE.

§3º. Eventual impasse em relação à responsabilidade pela depreciação anormal ou pela deterioração dos bens ou utensílios utilizados pela CONTRATADA, será resolvido mediante parecer técnico do fabricante ou de auditores especializados e independentes escolhidos pelas partes.

§4º. Em caso de greve dos colaboradores da CONTRATADA, esta se obriga a fornecer normalmente as refeições pactuadas ou a reembolsar a CONTRATANTE por eventuais prejuízos que esta incorrer.

A CONTRATADA obriga-se ainda a:

- a) Cumprir fielmente todas as disposições deste anexo, nos prazos e formas aqui estipulados, sob pena de responder por perdas e danos que ensejar a sua mora ou inadimplência.
- b) Não transferir a terceiros o objeto do presente contrato, salvo se expressamente autorizado pela CONTRATANTE.

analisado por Piétro Sidoti
Sidoti Advogados.



- c) Comunicar a CONTRATANTE qualquer alteração que ocorrer em sua constituição ou na execução dos serviços.
- d) Apresentar, sempre que solicitado, as cópias das guias de recolhimento dos encargos previdenciários ou trabalhistas alusivos aos colaboradores utilizados nas dependências da CONTRATANTE.
- e) Manter durante toda execução do objeto as condições de habilitação exigidas por lei.
- f) Ser responsável pela aquisição do GLP (gás).
- g) Manutenção Preventiva e corretiva dos equipamentos entregue em condições de trabalho.

5. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE se obriga a:

- a) Apresentar instalações adaptadas às exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas, realizando obras e reparos necessários a correta conformação, sob pena de exonerar a CONTRATADA das obrigações que decorram dessas adaptações.
- b) Ceder a CONTRATADA em regime de comodato, os bens e utensílios inventariados, os quais serão utilizados exclusivamente na execução deste contrato.
- c) Realizar a manutenção das instalações cedidas (predial) a CONTRATADA, efetuando reparos necessários à sua utilização adequada em prazo não superior a 48 horas.
- d) Zelar pelo controle da qualidade da água utilizada na conservação e no preparo dos alimentos, estruturando laudos eventualmente necessários a essa comprovação.
- e) Permitir, desde que previamente solicitado e em caráter excepcional, que a CONTRATADA substitua provisória e por cortesia alguns bens ou utensílios defeituosos ou deteriorados por outros similares de sua titularidade, evitando a solução de continuidade na prestação de serviços ou a perda na qualidade dos serviços.
- f) Fornecer gratuitamente a CONTRATADA água, luz e energia elétrica dimensionados em quantidade que permita a adequada prestação dos serviços, bem como um ramal telefônico para uso exclusivo em ligações locais.
- g) Ceder aos empregados e prepostos da CONTRATADA, vestiários com armários individuais, instalações sanitárias e correlatos necessários à correta higienização destes colaboradores.
- h) Garantir a CONTRATADA, em caráter de exclusividade, a prestação dos serviços previstos no contrato, exceto em caso fortuito ou de força maior.
- i) Aprovar em prazo não inferior a 7 dias, os cardápios previamente elaborados pela CONTRATANTE, sendo estes utilizados para pautar a prestação de serviços que se sucederá durante a semana a que se refere o cardápio aprovado, exceto quando for solicitado o preparo de refeições específicas ou serviço de buffet.
- j) Zelar pelo controle da qualidade da água utilizada em suas dependências.

analisado por Piétro Sidoti
Sidoti Advogados.



- k) Zelar pela manutenção da limpeza do local utilizado pelos empregados e/ou prepostos da CONTRATADA, impedindo a contaminação deste ambiente após a atuação dos empregados ou prepostos da prestadora de serviços.
- l) Realizar a limpeza das imediações do local a ser utilizado pelos empregados e/ou prepostos da CONTRATADA, zelando para que destas imediações não sejam desprendidos ou transportados agentes nocivos que comprometam os padrões de limpeza exigidos da CONTRATADA.
- m) Indicar o local próximo e adequado onde os colaboradores da CONTRATADA deverão depositar os resíduos sólidos oriundos da limpeza prevista neste contrato devidamente acondicionados, para que a CONTRATANTE dê a esses resíduos a destinação final de acordo as normas ambientais vigentes.
- n) Ser pontual nos pagamentos devidos a CONTRATADA.
- o) Entregar às pessoas autorizadas a realizar as refeições (lanches, cafés ou correlatos, almoço e jantares), tickets fornecidos pela CONTRATADA e que permitirão o controle do número de refeições fornecidas, exceto se contratadas quantidades fixas.
- p) Prestar todas as informações solicitadas e necessárias à boa execução deste contrato.

§1º. A utilização do telefone cedido em ligações interurbanas e de telefonia móvel (celular) será ressarcida pela CONTRATADA, quando apresentar o extrato com as devidas identificações.

§2º. A não aprovação expressa do cardápio apresentado pela CONTRATADA, permite presumir a sua aceitação tácita, sujeitando o fornecimento na forma estipulada no documento aceito tacitamente.

§3º. O descumprimento das obrigações aqui estipuladas exonera a responsabilidade da CONTRATADA no decorrer das obrigações inadimplidas e afetas a sua prestação de serviços.

§4º. Em caso de greve dos colaboradores da CONTRATANTE, esta se obriga a cobrir os custos que a CONTRATADA incorrer durante a paralisação.

6. VIGÊNCIA DO CONTRATO

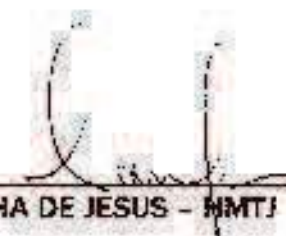

O presente instrumento vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir de 14 de junho de 2012, sendo renovado automaticamente por períodos iguais e subsequentes, na ausência de manifestação expressa e contrária das partes contratantes.


Este Contrato é feito e celebrado entre as partes na cidade de Mesquita Estado do Rio de Janeiro e será interpretado de acordo com as leis brasileiras. Qualquer medida ou procedimento legal relativo a este Contrato será instaurado perante o Foro da cidade de Mesquita/RJ.

14 de junho de 2012

analisado por Piêtro Sidoti
Sidoti Advogados.





HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS - HMTJ
CONTRATANTE


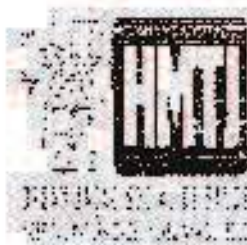
MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CONTRATADA

Testemunha - HMTJ

Testemunha - CONTRATADA

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



ANEXO 2

FORMULÁRIO DE APRESENTAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE DOCUMENTOS E EM SEUS ADITIVOS.

HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS - HMTJ doravante denominado CONTRATANTE e MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o nº04.305.539/000100, com sede na Av. dos Andradas, nº1.215, bairro Morro da Glória, Juiz de Fora/MG, doravante denominada CONTRATADA tem entre si justo e contratado na forma da cláusula 1 do contrato firmado entre as partes os **DOCUMENTOS APRESENTADOS E QUE DEVERÃO SER ATUALIZADOS PELA CONTRATADA**, na forma abaixo;

A CONTRATADA obriga-se a apresentar mensalmente, junto com a fatura para pagamento, certidões negativas de débito com o INSS e com o FGTS, ainda que seja positiva com efeitos de negativa.

Mosquitos, 14 de junho de 2012.

HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS - HMTJ

MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
CONTRATADA

Testemunha - HMTJ

Testemunha - CONTRATADA

Nome:

Nome:

CPF:

CPF:

ILUSTRÍSSIMO (A) SR



Juiz de Fora, 03 de Julho de 2013.

Termo Aditivo de Contrato

1- A Empresa MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA (Servir Refeições Coletivas) vem através desta, apresentar ao Hospital e Maternidade Therezinha de Jesus - HMTJ (OSS -HMTJ- Unidade Hospital Mãe) o Reequilíbrio Financeiro, tendo em vista as variações dos custos de insumos e mão de obra que compõem o preço final da refeição.

Estaremos utilizando a tabela do IPCA (1.8 tabela de produtos comercializáveis e não-comercializáveis, item 2 alimentação fora do domicílio) que esta anexada ao termo aditivo este novo valor terá validade de 1 ano. O índice utilizado é de 9,44%.

- Preços passam a vigorar dia 14 de Junho de 2013 e tem validade ate 13 de julho de 2014.

Tipos de Serviço	Preços Unitário
Desjejum - Paciente	R\$ 4,27
Desjejum - Acompanhantes	R\$ 4,27
Desjejum Funcionário	R\$ 3,80
Lanche da Tarde - Pacientes e Acompanhantes	R\$ 4,27
Ceia - Paciente	R\$ 2,57
Refeição - Paciente * Dietas Livre, Pastosa, Líquida Pastosa, Branda, Diabetes, Hipossódica.	R\$ 15,22
Refeição (Almoço e Jantar)- Acompanhantes	R\$ 15,22
Almoço e Jantar para Funcionários	R\$ 13,68
Lanche Tipo A - 250 ml de Suco, 2 sachês de biscoito 10g	R\$ 1,42
Litro de café	R\$ 3,83
Lanche Coffe Break - 300ml de Suco de Laranja Natural, 150ml de Café, 2 Mini- Croissants, 2 Enroladinho de queijo e presunto, pão careca com queijo e presunto ou mini-sanduíche, 40g de biscoito amanteigado e 60g de pão de queijo. (inclui açúcar, adoçante e todos descartáveis necessários).	R\$ 12,59
Lanche Tipo B - 40g de Biscoito amanteigado, Água e Café (inclui açúcar, adoçante todos descartáveis necessários).	R\$ 4,27

CONTRATADA

CONTRATANTE

MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
Av dos Andradas nº. 1215 - Morro da Glória - Juiz de Fora - MG
Cep: 36035-125 - Tel.: (32) 3223-0022
CNPJ: 04.305.538/0001-00

Rafael Campello
FINANCEIRO
OSS HMTJ RJ

ADITIVO 2
CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRESTAÇÃO, EXECUÇÃO E
COMPROVAÇÃO DOS SERVIÇOS.

HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS - GESTORA DO HOSPITAL ESTADUAL DA MÃE inscrito sob o CNPJ 21.583.042/0003-34 doravante denominado **CONTRATANTE** e **MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA** inscrito sob o CNPJ 04.305.539/0009-67 doravante denominado (a) **CONTRATADA (O)** tem entre si justo e contratado na forma da cláusula 1 do contrato firmado entre as partes as **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRESTAÇÃO, EXECUÇÃO E COMPROVAÇÃO DOS SERVIÇOS**, na forma abaixo;

1. DO OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Constitui objeto do presente aditivo contratual **Reequilíbrio Econômico-Financeiro** da ordem de **8,79%** dos valores praticados pelo contrato.

2. DO VALOR GLOBAL DO CONTRATO

2.1 - Atribui-se ao presente contrato o valor estimado anual de **R\$2.823.716,00** (Dois Milhões oitocentos e vinte e três mil setecentos e dezessets reais).

3. DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO, PERIODICIDADE E COMPROVAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS.

3.1 - A título de remuneração, por força do presente contrato e de todos os demais encargos decorrentes, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADO(A)** pelo serviço prestado os valores de acordo com a tabela em anexo, reajustando o valor praticado pelo contrato em **8,79%** como segue documento de **Reequilíbrio Econômico-Financeiro**.

4. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE

4.1 - O presente Aditivo em nada altera a cláusula 4 anteriormente acordada do Contrato de Prestação de Serviços.

5. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO(A) CONTRATADO(A)

5.1 - O presente Aditivo em nada altera a cláusula 5 anteriormente acordada do Contrato de Prestação de Serviços.

6. VIGÊNCIA DO CONTRATO

analisado por Piétro Sidoti
Sidoti Advogados.





O presente instrumento vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir de 01 de Agosto de 2013, sendo renovado automaticamente por períodos iguais e subsequentes, na ausência de manifestação expressa e contrária das partes contratantes.

Este Contrato é feito e celebrado entre as partes na cidade de Mesquita, Estado de Rio de Janeiro, e será interpretado de acordo com as leis brasileiras. Qualquer medida ou procedimento legal relativo a este Contrato será instaurado perante o Foro da cidade de Mesquita.

Mesquita, 01 de Agosto de 2013.



HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS - HMTJ
GESTORA DO HOSPITAL ESTADUAL DA MÃE



MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Negociado por: 
Nome: **Leandro Bonato Marchitto**
CPF: **Coordenador de Contratos**
Hospital Maternidade Terezinha de Jesus

Aprovado por: 
Nome: **Rafael Campello**
CPF: **Gerente de Contratos**
Hospital Maternidade Terezinha de Jesus

Testemunha - HMTJ



Nome: **André Luiz Meireles Campos**
CPF: **Sector de Contratos**
Hospital Maternidade Terezinha de Jesus

Testemunha - MMOL

Nome:
CPF:

analisado por Piétro Sidoti
Sidoti Advogados.

TABELA DE REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Produtos	Valores
Desjejum/Lanche - Funcionários	R\$ 4,13
Refeição - Funcionários	R\$ 14,88
Desjejum/Lanche - Paciente - Acompanhante	R\$ 4,65
Colação - Paciente	R\$ 1,54
Almoço/Jantar - Paciente - Acompanhante	R\$ 16,56
Cela - Paciente - Acompanhante	R\$ 2,80
Café Litro	R\$ 4,17
Lanche Tipo B	R\$ 4,65
Coffe Break	R\$ 13,70
Coquetel Laxativo/ Vitamina/ Suco UND	R\$ 4,65
Água de coco UND	R\$ 3,93
Iogurte UND	R\$ 2,38
Copo 300 ml	R\$ 0,09
Tampa 300 ml	R\$ 0,10
Copo 200 ml	R\$ 0,08
Copo 50 ml	R\$ 0,04
Mamadeira	R\$ 15,12
Água mineral 510 ml	R\$ 2,38
Água Galão 20L	R\$ 11,43
Cubitan UND	R\$ 47,51
NUTRIDRINK PROTEIN (UNID)	R\$ 42,74
NUTRIDRINK COMPACT PROTEIN (UNID)	R\$ 141,43
NUTREN 1.5 (UNID)	R\$ 35,60
RESOURCE BREEZE (UNID)	R\$ 42,74
Novasource GC (UNID)	R\$ 47,51
Novasource Renal (UNID)	R\$ 59,41
IMPACT (UNID)	R\$ 71,31
INFATRINI (UNID)	R\$ 58,34
TCM (UNID)	R\$ 107,04
LACTO PRO	R\$ 7,66
LACTO B (UNID)	R\$ 7,66
LACTOFOS (UNID)	R\$ 7,20
GLUTAMINA (UNID)	R\$ 20,67
Formula Infatil FM 85 (UNID)	R\$ 6,71
Simfort (UNID)	R\$ 4,70
RESOURCE FIBER MAIS (UNID)	R\$ 7,85
RESOURCE THICKENUP (UNID)	R\$ 6,27
NUTREN 1.0	R\$ 273,72
NUTREN ACTIVE	R\$ 226,10
Formula infantil 1º sem	R\$ 165,50
Formula infantil 2º sem	R\$ 143,02

analisado por Piétro Sidoti
Sidoti Advogados.



Formula infantil PRÉ	R\$ 244,78
ALFARE	R\$ 702,46
NEOCATE	R\$ 1.196,69
OLIGOSSAC	R\$ 124,90
NIDEX	R\$ 176,76
Pregomim	R\$ 821,52
RESOURCE FIBER MAIS	R\$ 535,77
RESOURCE THICKENUP	R\$ 1.131,07



analisado por Piétro Sidoti
Sidoti Advogados.



ADITIVO 3

Hospital e Maternidade Terezinha de Jesus Gestora do Hospital da Mãe, inscrito sob o CNPJ 21.583.042/0003-34, e **MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**, inscrita no CNPJ sob o nº 04.305.539/0009-67 estabelecida na av. Dos Andraadas nº 1215, bairro Morro da glória, Juiz de Fora – MG, doravante denominado (a) CONTRATADA (O) têm, entre si, justas e contratadas, aditar as cláusulas abaixo do contrato firmado em 14 de junho de 2012, cujo objeto é o fornecimento de refeições.

RETIFICAÇÃO

Considerando a necessidade de alteração conforme negociação entre as partes e, de acordo e as novas condições dos serviços executados pela **CONTRATADA**, e nos termos das disposições contidas no instrumento particular de prestação de serviços, a partir da data de assinatura do presente Aditivo, as cláusulas abaixo ficam alteradas e passam a ter a seguinte redação:

CLAUSULA 3 – Anexo 1 – A título de remuneração por força do presente contrato e de todos os demais encargos decorrentes o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO pelo serviço prestado os valores mencionados na tabela abaixo, que sofreu o acréscimo de itens complementares:

Produtos	Porção	Valores
Desjejum/Lanche - Funcionários	UNIDADE	R\$ 4,13
Refeição - Funcionários	UNIDADE	R\$ 14,77
Desjejum/Lanche - Paciente - Acompanhante	UNIDADE	R\$ 4,65
Colação - Paciente	UNIDADE	R\$ 1,54
Almoço/Jantar - Paciente - Acompanhante	UNIDADE	R\$ 16,44
Cela - Paciente - Acompanhante	UNIDADE	R\$ 2,80
Café Litro	LITRO	R\$ 4,17
Lanche Tipo B	UNIDADE	R\$ 4,65
Coffe Break	UNIDADE	R\$ 13,70
Iogurte Diet	200 ML	R\$ 3,93
Água de coco UND	200 ML	R\$ 3,93
Iogurte UND	200 ML	R\$ 2,38
Copo 300 ml	UNIDADE	R\$ 0,09
Tampa 300 ml	UNIDADE	R\$ 0,10
Copo 200 ml	UNIDADE	R\$ 0,08
Copo 50 ml	UNIDADE	R\$ 0,04
Água mineral 510 ml	UNIDADE	R\$ 2,38
Água Galão 20L	UNIDADE	R\$ 11,43
FRUTA	150 G	R\$1,54
PAO COM MARGARINA	UNIDADE	R\$2,38
PAO C/ FRIOS	UNIDADE	R\$3,93
PAO FRANCES	UNIDADE	R\$1,54
PAO INTEGRAL (2 fatias)	UNIDADE	R\$2,38
KIT NOTURNO	UNIDADE	R\$6,19
ACUCAR (SACHE)	5 G	R\$0,08
ADOÇANTE (SACHE)	5 G	R\$0,10
BISCOITO (SACHE)	40 G	R\$0,40
PORÇÃO DE FRIOS 35g CADA	70 G	R\$2,38

VITAMINA	300 ML	R\$4,65
MINGAU	300 ML	R\$4,65
COQUETEL	200 ML	R\$4,65
ACHOCOLATADO	200 ML	R\$4,65
SUCO DE FRUTA NATURAL	200 ML	R\$3,93
CHÁ	200 ML	R\$2,38
LEITE DE SOJA	200 ML	R\$3,93
AGUA COPO 200ml	UNIDADE	R\$1,19
SOPA OU CANJA	UNIDADE	R\$4,65
GELATINA COMUM	100 G	R\$1,54
GELATINA DIET	100 G	R\$1,54
PAPA DE FRUTA	100 ML	R\$1,54

RATIFICAÇÃO

Permanecem inalteradas e válidas todas as demais cláusulas e condições do contrato original que não foram alteradas pelo presente instrumento.

E, por estarem justas e contratadas as partes firmam o presente contrato, em 2 (duas) vias originais de igual teor, para os mesmos efeitos, na presença das 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 01 Maio de 2016

HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS OSS HMTJRJ
GESTORA DO HOSPITAL DA MAE


MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Osmar Carneiro Pinto Alinaldo
GERENTE GERAL
NUTRICIONISTA - CREA 4 021/10
CRM 10.000.000-0

Negociado por: 
Nome:
CPF:

Aprovado por: 
Nome:
CPF:

Testemunha – CONTRATANTE

Nome: 
CPF:

Testemunha – CONTRATADO(A)

Nome: _____
CPF: _____

JURIDICO
OSS HMTJ

ADITIVO 4

Hospital e Maternidade Terezinha de Jesus Gestora do Hospital da Mãe, inscrito sob o CNPJ 21.583.042/0003-34 e MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 04.305.539/0009-67 estabelecida na Av. dos Andradas nº 1215, bairro Morro da glória, Juiz de Fora – MG, doravante denominado (a) CONTRATADA (O) têm, entre si, justas e contratadas, editar as cláusulas abaixo do contrato firmado em 14 de junho de 2012, cujo objeto é o fornecimento de refeições.

RETIFICAÇÃO

Considerando a necessidade de alteração conforme negociação entre as partes e, de acordo e as novas condições dos serviços executados pela CONTRATADA, e nos termos das disposições contidas no instrumento particular de prestação de serviços, a partir da data de assinatura do presente Aditivo, as cláusulas abaixo ficam alteradas e passam a ter a seguinte redação:

CLAUSULA 3 – Anexo 1 – A título de remuneração por força do presente contrato e de todos os demais encargos decorrentes o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO pelo serviço prestado os valores mencionados na tabela abaixo, que sofreu o acréscimo de itens complementares:

Produtos	Porção	Valores
Desjejum/Lanche - Funcionários	UNIDADE	R\$ 4,50
Refeição – Funcionários	UNIDADE	R\$ 16,08
Desjejum/Lanche – Paciente – Acompanhante	UNIDADE	R\$ 5,06
Colação – Paciente	UNIDADE	R\$ 1,68
Almoço/Jantar – Paciente – Acompanhante	UNIDADE	R\$ 17,89
Ceia – Paciente – Acompanhante	UNIDADE	R\$ 3,05
Café Litro	LITRO	R\$ 4,54
Lanche Tipo B	UNIDADE	R\$ 5,06
Coffe Break	UNIDADE	R\$ 14,91
Iogurte Diet	200 ML	R\$ 4,28
Água de coco UND	200 ML	R\$ 4,28
Iogurte UND	200 ML	R\$ 2,59
Copo 300 ml	UNIDADE	R\$ 0,10
Tampa 300 ml	UNIDADE	R\$ 0,11
Copo 200 ml	UNIDADE	R\$ 0,09
Copo 50 ml	UNIDADE	R\$ 0,04
Água mineral 510 ml	UNIDADE	R\$ 2,59
Água Galão 20L	UNIDADE	R\$ 12,44
FRUTA	150 G	R\$1,68
PAO COM MARGARINA	UNIDADE	R\$2,59
PAO C/ FRIOS	UNIDADE	R\$4,28
PAO FRANCES	UNIDADE	R\$1,68
PAO INTEGRAL (2 fatias)	UNIDADE	R\$2,59
KIT NOTURNO	UNIDADE	R\$6,74
ACUÇAR (SACHE)	5 G	R\$0,09
ADOÇANTE (SACHE)	5 G	R\$0,11
BISCOITO (SACHE)	40 G	R\$0,44
PORÇÃO DE FRIOS 35g CADA	70 G	R\$2,59

ANALISADO POR PIETRO SIDOTI


VITAMINA	300 ML	R\$5,06
MINGAU	300 ML	R\$5,06
COQUETEL	200 ML	R\$5,06
ACHOCOLATADO	200 ML	R\$5,06
SUCO DE FRUTA NATURAL	200 ML	R\$4,28
CHÁ	200 ML	R\$2,59
LEITE DE SOJA	200 ML	R\$4,28
AGUA COPO 200ml	UNIDADE	R\$1,30
SOPA OU CANJA	UNIDADE	R\$5,06
GELATINA COMUM	100 G	R\$1,68
GELATINA DIET	100 G	R\$1,68
PAPA DE FRUTA	100 ML	R\$1,68

RATIFICAÇÃO

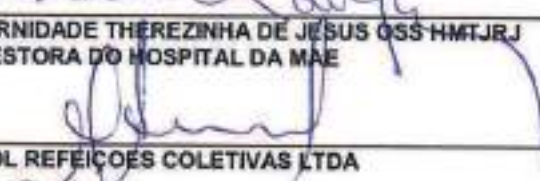
Permanecem inalteradas e válidas todas as demais cláusulas e condições do contrato original que não foram alteradas pelo presente instrumento.

E, por estarem justas e contratadas as partes firmam o presente contrato, em 2 (duas) vias originais de igual teor, para os mesmos efeitos, na presença das 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 20 Agosto de 2016



HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS OSS HMTJRJ
GESTORA DO HOSPITAL DA MÃE



MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Negociado por: 
Nome: _____
CPF: _____

Aprovado por: _____
Nome: _____
CPF: _____

Testemunha – CONTRATANTE

Nome: _____
CPF: _____

Testemunha – CONTRATADO(A)

Nome: _____
CPF: _____

ADITIVO 5

Hospital e Maternidade Terezinha de Jesus Gestora do Hospital da Mãe, inscrito sob o CNPJ 21.583.042/0003-34 e MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 04.305.539/0009-67 estabelecida na Av. dos Andradas nº 1215, bairro Morro da glória, Juiz de Fora – MG, doravante denominado (a) CONTRATADA (O) têm, entre si, justas e contratadas, editar as cláusulas abaixo do contrato firmado em 14 de junho de 2012, cujo objeto é o fornecimento de refeições.

RETIFICAÇÃO

Considerando a necessidade de alteração conforme negociação entre as partes e, de acordo e as novas condições dos serviços executados pela **CONTRATADA**, e nos termos das disposições contidas no instrumento particular de prestação de serviços, a partir da data de assinatura do presente Aditivo, as cláusulas abaixo ficam alteradas e passam a ter a seguinte redação:

CLAUSULA 3 – Anexo 1 – A título de remuneração por força do presente contrato e de todos os demais encargos decorrentes o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO pelo serviço prestado os valores mencionados na tabela abaixo, que sofreu o acréscimo de itens complementares:

Produtos	Porção	Valores
Desjejum/Lanche - Funcionários	UNIDADE	R\$ 4,50
Refeição – Funcionários	UNIDADE	R\$ 16,08
Desjejum/Lanche – Paciente – Acompanhante	UNIDADE	R\$ 5,06
Colação – Paciente	UNIDADE	R\$ 1,68
Almoço/Jantar – Paciente – Acompanhante	UNIDADE	R\$ 17,89
Ceia – Paciente – Acompanhante	UNIDADE	R\$ 3,05
Café Litro	LITRO	R\$ 4,54
Lanche Tipo B	UNIDADE	R\$ 5,06
Coffe Break	UNIDADE	R\$ 14,91
Iogurte Diet	200 ML	R\$ 4,28
Água de coco UND	200 ML	R\$ 4,28
Iogurte UND	200 ML	R\$ 2,59
Água mineral 510 ml	UNIDADE	R\$ 2,59
Água Galão 20L	UNIDADE	R\$ 12,44
FRUTA	150 G	R\$1,68
PAO COM MARGARINA	UNIDADE	R\$2,59
PAO C/ FRIOS	UNIDADE	R\$4,28
PAO FRANCES	UNIDADE	R\$1,68
PAO INTEGRAL (2 fatias)	UNIDADE	R\$2,59
KIT NOTURNO	UNIDADE	R\$6,74
ACUÇAR (SACHE)	5 G	R\$0,09
ADOÇANTE (SACHE)	5 G	R\$0,11
BISCOITO (SACHE)	40 G	R\$0,44
PORÇÃO DE FRIOS 35g CADA	70 G	R\$2,59
VITAMINA	300 ML	R\$5,06
MINGAU	300 ML	R\$5,06
COQUETEL	200 ML	R\$5,06

ACHOCOLATADO	200 ML	R\$5,06
SUCO DE FRUTA NATURAL	200 ML	R\$4,28
CHA	200 ML	R\$2,59
LEITE DE SOJA	200 ML	R\$4,28
SOPA OU CANJA	UNIDADE	R\$5,06
GELATINA COMUM	100 G	R\$1,68
GELATINA DIET	100 G	R\$1,68
PAPA DE FRUTA	100 ML	R\$1,68

RATIFICAÇÃO

Permanecem inalteradas e válidas todas as demais cláusulas e condições do contrato original que não foram alteradas pelo presente instrumento.

E, por estarem justas e contratadas as partes firmam o presente contrato, em 2 (duas) vias originais de igual teor, para os mesmos efeitos, na presença das 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 20 de Abril de 2017


HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS OHS HMTJRJ
GESTORA DO HOSPITAL DA MAE


MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Negociado por: 
Nome: _____
CPF: _____

Aprovado por: 
Nome: _____
CPF: _____

Testemunha – CONTRATANTE

Nome: _____
CPF: _____

Testemunha – CONTRATADO(A)

Nome: _____
CPF: _____

COTAÇÃO
ALIMENTAÇÃO COLETIVA

ATUALIZAÇÃO

NOVEMBRO / 2016

COTAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA								
HOSPITAL DA MÃE	DATA	Empresas			Menores Valores	Valores Praticados atualmente	Variação Percentual	
	4/11/16	JPF	Premier Alimentos	COMRIO	IB Refeições			
Produtos	Porção	Valores						
Desjejum / Lanche - Funcionários	Unidade	R\$ 5,65		R\$ 9,29		R\$ 5,65	R\$ 4,50	25,56%
Refeição / Almoço - Funcionários	Unidade	R\$ 19,30		R\$ 20,72		R\$ 19,30	R\$ 18,08	10,00%
Refeição / Jantar - Funcionários	Unidade	R\$ 20,35		R\$ 20,72		R\$ 20,35	R\$ 18,08	26,55%
Desjejum/Lanche - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 6,10		R\$ 14,75		R\$ 6,10	R\$ 5,06	20,95%
Celação - Paciente	Unidade	R\$ 4,20				R\$ 4,20	R\$ 1,68	150,00%
Almoço - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 21,30		R\$ 21,02		R\$ 21,02	R\$ 17,89	17,50%
Jantar - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 21,60		R\$ 21,02		R\$ 21,02	R\$ 17,89	17,50%
Cela - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 5,70		R\$ 8,28		R\$ 5,70	R\$ 3,05	129,67%
Café Lito	Litro	R\$ 13,00				R\$ 13,00	R\$ 4,54	186,34%
Iogurte Diet	200 ML	R\$ 2,90				R\$ 2,90	R\$ 4,28	-32,24%
Água de coco UND	200 ML	R\$ 2,28				R\$ 2,28	R\$ 4,28	-46,73%
Iogurte UND	200 ML	R\$ 2,60				R\$ 2,60	R\$ 2,59	0,31%
Copo 300 ml	Unidade	R\$ 0,14				R\$ 0,14	R\$ 0,10	40,00%
Tampa 300 ml	Unidade	R\$ 0,14				R\$ 0,14	R\$ 0,11	27,27%
Copo 200 ml	Unidade	R\$ 0,11				R\$ 0,11	R\$ 0,09	22,22%
Copo 50 ml	Unidade	R\$ 0,02				R\$ 0,02	R\$ 0,04	-50,00%
Água mineral 510 ml	Unidade	R\$ 2,40				R\$ 2,40	R\$ 2,59	-7,94%
Água Gaiola 20L	Unidade	R\$ 15,00				R\$ 15,00	R\$ 12,44	20,58%
Adoçante (Sache)	5 G	R\$ 0,11				R\$ 0,11	R\$ 0,11	0,00%
Biscoito (Sache)	40 G	R\$ 3,90				R\$ 3,90	R\$ 0,44	786,36%
Porção de Frutas 35g Cada	70 G	R\$ 2,30				R\$ 2,30	R\$ 2,59	-11,20%
Fruta	190 G	R\$ 3,00				R\$ 3,00	R\$ 1,68	76,37%
Pão com Margarina	Unidade	R\$ 3,10				R\$ 3,10	R\$ 2,59	-16,92%
Pão Cr Frios	Unidade	R\$ 3,20				R\$ 3,20	R\$ 4,28	-25,23%
Pão Francês	Unidade	R\$ 0,90				R\$ 0,90	R\$ 1,68	-46,43%
Pão Integral (2 Fadas)	Unidade	R\$ 2,20				R\$ 2,20	R\$ 2,59	-15,06%
KIT NOTURNO	Unidade	R\$ 6,30				R\$ 6,30	R\$ 6,74	-6,53%
Açúcar (Sache)	5 G	R\$ 0,05				R\$ 0,05	R\$ 0,09	-44,44%
Vitamina	300 ML	R\$ 3,60				R\$ 3,60	R\$ 5,06	-28,85%
Mingau	300 ML	R\$ 3,30				R\$ 3,30	R\$ 5,06	-34,78%
Coquetel	200 ML	R\$ 5,73				R\$ 5,73	R\$ 5,06	13,24%
Achocolatado	200 ML	R\$ 7,90				R\$ 7,90	R\$ 5,06	36,14%
Suco de Fruta Natural	200 ML	R\$ 6,51				R\$ 6,51	R\$ 4,28	32,10%
Chá	200 ML	R\$ 2,80				R\$ 2,80	R\$ 2,59	8,11%
Leite de Soja	200 ML	R\$ 2,20				R\$ 2,20	R\$ 4,28	-48,60%
Água Copo 200ml	Unidade	R\$ 1,20				R\$ 1,20	R\$ 1,30	-7,69%
Sopa ou Canja	Unidade	R\$ 8,50				R\$ 8,50	R\$ 5,05	57,56%
Gelatina Comum	100 G	R\$ 1,59				R\$ 1,59	R\$ 1,68	-5,36%
Gelatina Diet	100 G	R\$ 2,02				R\$ 2,02	R\$ 1,68	20,24%
Pasta de Fruta	100 ML	R\$ 1,40				R\$ 1,40	R\$ 1,68	-16,67%

Declinou da proposta. E-mail enviado em 10/11/16

Declinou da proposta. E-mail enviado em 04/11/16

MÉDIA DE CONSUMO (ÚLTIMO TRIMESTRE)				
REFEIÇÕES CONSIDERADAS	MÉDIA DO QUANTITATIVO DO ÚLTIMO TRIMESTRE	Menores Valores Cotados	Valores Praticados atualmente	Variação Percentual
Desjejum - Funcionários	4943,333333	R\$ 27.829,83	R\$ 22.245,00	25,55%
Almoço - Funcionários	8277,666667	R\$ 159.758,97	R\$ 133.104,83	20,02%
Jantar - Funcionários	3038	R\$ 78.330,65	R\$ 62.052,72	25,53%
Desjejum - Paciente - Acompanhante	2019,666667	R\$ 12.319,97	R\$ 10.219,51	20,55%
Almoço - Paciente - Acompanhante	2191,666667	R\$ 44.177,03	R\$ 37.598,82	17,50%
Jantar - Paciente - Acompanhante	1881	R\$ 39.938,62	R\$ 33.651,09	17,50%
Ceia - Paciente - Acompanhante	1997,666667	R\$ 13.183,37	R\$ 6.001,36	119,67%
Lanche - Funcionários	4200,333333	R\$ 24.014,38	R\$ 19.128,50	25,56%
Lanche - Paciente - Acompanhante	2057,666667	R\$ 12.551,77	R\$ 10.411,79	20,59%
Total		R\$ 412.004,59	R\$ 334.411,76	23,20%



Rio de Janeiro, 09 de novembro de 2016.

À
HOSPITAL MATERNIDADE THERESINHA DE JESUS

A/C Fábio Dornellas

Ref.: Proposta de preços para o Hospital da Mãe, Hospital da Mulher, HE Lagos e HE Vereador Melchiazes Calazans – nº 001/2016.

Prezados,

Conforme solicitação, segue abaixo proposta de preços para fornecimento de refeições.

Desde já nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos e/ou alterações.

Atenciosamente,

Thaís T. V. B. Mello
Dep. Comercial
JPF AlimentaÇÃO e SERVIÇOS LTDA.





Produtos	Porção	Valores Hospital da Mãe	Valores Hospital da Mulher	Valores HE Lagos	Valores HE Vereador Melchíades Galazans
Desjejum / Lanche - Funcionários	Unidade	R\$ 5,80	R\$ 5,85	R\$ 5,80	R\$ 5,80
Refeição Almoço - Funcionários	Unidade	R\$ 19,30	R\$ 19,30	R\$ 19,30	R\$ 19,30
Refeição Jantar - Funcionários	Unidade	R\$ 20,80	R\$ 20,95	R\$ 20,80	R\$ 20,80
Desjejum/Lanche - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 6,35	R\$ 6,10	R\$ 6,30	R\$ 6,35
Colação - Paciente	Unidade	R\$ 4,20	R\$ 4,20	R\$ 4,20	R\$ 4,20
Almoço - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 21,20	R\$ 21,30	R\$ 21,30	R\$ 21,20
Jantar - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 21,80	R\$ 21,80	R\$ 21,80	R\$ 21,80
Cela - Paciente - Acompanhante	Unidade	R\$ 6,85	R\$ 6,70	R\$ 6,80	R\$ 6,85
Café Litro	Litro	R\$ 13,00	R\$ 13,00	R\$ 13,00	R\$ 13,00
Lanche Tipo B	Unidade	-	-	-	-
Café Brisk	Unidade	-	-	-	-
Leite Diet	200 ML	R\$ 2,90	R\$ 2,90	R\$ 2,90	R\$ 2,90
Água de coco UNO	200 ML	R\$ 2,28	R\$ 2,28	R\$ 2,28	R\$ 2,28
Leite UNO	200 ML	R\$ 2,80	R\$ 2,80	R\$ 2,80	R\$ 2,80
Copo 300 ml	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Tampa 300 ml	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Copo 200 ml	Unidade	R\$ 0,11	R\$ 0,11	R\$ 0,11	R\$ 0,11
Copo 50 ml	Unidade	R\$ 0,02	R\$ 0,02	R\$ 0,02	R\$ 0,02
Água mineral 570 ml	Unidade	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Água Gelada 20L	Unidade	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00
Adoçante (Sache)	5 G	R\$ 0,11	R\$ 0,11	R\$ 0,11	R\$ 0,11
Doçante (Sache)	40 G	R\$ 3,90	R\$ 3,90	R\$ 3,90	R\$ 3,90
Porção de Frutas 35g Cada	70 G	R\$ 2,30	R\$ 2,30	R\$ 2,30	R\$ 2,30
Frutas	150 G	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
Pão com Margarina	Unidade	R\$ 2,10	R\$ 2,10	R\$ 2,10	R\$ 2,10
Pão 01 Folia	Unidade	R\$ 3,20	R\$ 3,20	R\$ 3,20	R\$ 3,20
Pão Francês	Unidade	R\$ 0,90	R\$ 0,90	R\$ 0,90	R\$ 0,90
Pão Integral (2 Falias)	Unidade	R\$ 2,20	R\$ 2,20	R\$ 2,20	R\$ 2,20
KIT NOTURNO	Unidade	R\$ 6,30	R\$ 6,30	R\$ 6,30	R\$ 6,30
Aplicar (Sache)	5 G	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05
Vitaminas	300 ML	R\$ 3,60	R\$ 3,60	R\$ 3,60	R\$ 3,60
Mingau	300 ML	R\$ 3,30	R\$ 3,30	R\$ 3,30	R\$ 3,30
Courelle	300 ML	R\$ 5,73	R\$ 5,73	R\$ 5,73	R\$ 5,73
Achocolado (emolegum sem açúcar)	300 ML	R\$ 7,90	R\$ 7,90	R\$ 7,90	R\$ 7,90
Suco de Frutas Natural	200 ML	R\$ 6,51	R\$ 6,51	R\$ 6,51	R\$ 6,51
Chá	200 ML	R\$ 2,80	R\$ 2,80	R\$ 2,80	R\$ 2,80
Leite de Soja	200 ML	R\$ 2,20	R\$ 2,20	R\$ 2,20	R\$ 2,20
Água Copo 200ml	Unidade	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20
Sopa ou Creme	Litro	R\$ 8,50	R\$ 8,50	R\$ 8,50	R\$ 8,50
Gelatina Comum	100 G	R\$ 1,59	R\$ 1,59	R\$ 1,59	R\$ 1,59
Gelatina Diet	100 G	R\$ 2,02	R\$ 2,02	R\$ 2,02	R\$ 2,02
Papa de Fruta	100 ML	R\$ 1,40	R\$ 1,40	R\$ 1,40	R\$ 1,40

RES: Orçamento para Alimentação Coletiva

De: Vera Freire <vera.freire14@gmail.com>

Sex, 04 de nov de 2016 15:49

Assunto: RES: Orçamento para Alimentação Coletiva

2 anexos

Para: 'Fabio Dornellas' <fabiodornellas@hmtjrj.org.br>, vera freire <vera.freire@ibrefeicoes.com.br>

Cc: 'Leandro Bonoto' <leandrobonoto@hmtjrj.org.br>, 'Thaione Lima' <thaionelima@hmtjrj.org.br>, 'Mariana Barbosa' <marianabarbosa@hmtjrj.org.br>

Prezado Sr Fabio Dornellas,

Boa tarde!

Primeiro queremos agradecer o convite para participar desta cotação.

Infelizmente no momento a nossa empresa esta com outras metas de investimentos e teremos de **declinar desta proposta** para fornecimento de alimentação transportada e/ou 'in loco' para as unidades hospitalares, Hospital da Mãe, Hospital da Mulher, HE Lagos e HE Vereador Melchhiades Calazans.

Desejamos sucesso,

Atenciosamente,



Sds,

Vera Freire

Gestora Comercial

Escritório: Av. das Américas, nº 500, Bloco 23-B, sala 301, Barra da Tijuca
Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22.640-100.

Shopping Downtown

Tel: (21) 21877555

Rad: (21) 99977 1667

Fax: (21) 21877567

E-mail: vera.freire@ibrefeicoes.com.br

visite nosso site: www.ibrefeicoes.com.br

Cozinha Central e CD

Rua Bernardo de Figueiredo, 65 Penha

Cep. 21.02-090 - Rio de Janeiro

Tel: (21) 25606511

Fax: (21) 21877567

De: Fabio Dornellas [mailto:fabiodornellas@hmtjrj.org.br]

Enviada em: sexta-feira, 4 de novembro de 2016 14:30

Para: vera.freire14@gmail.com; vera.freire@ibrefeicoes.com.br

Cc: Leandro Bonoto; Thaione Lima; Mariana Barbosa

Assunto: Orçamento para Alimentação Coletiva

Prezada, boa tarde,

Para facilitar no processo de cotações, encaminho abaixo uma tabela para orientá-los quanto aos produtos fornecidos para as unidades. Para orientá-los quanto as refeições (Desjejum, Lanche, Almoço e Jantar), encaminho a política de alimentação e conforme informei no e-mail anterior, deixo o e-mail da Gerente do serviço de Nutrição, Mariana Barbosa, que estará disponível para esclarecer qualquer dúvida que surgir sobre a composições: marianabarbosa@hmtjrj.org.br

Produtos	Porção	Valores
Desjejum / Lanche - Funcionários	Unidade	
Refeição - Funcionários	Unidade	
Desjejum/Lanche - Paciente - Acompanhante	Unidade	
Colação - Paciente	Unidade	
Almoço/Jantar - Paciente - Acompanhante	Unidade	
Ceia - Paciente - Acompanhante	Unidade	
Café Litro	Litro	

Lanche Tipo B	Unidade	
Coffe Break	Unidade	
Iogurte Diet	200 ML	
Água de coco UND	200 ML	
Iogurte UND	200 ML	
Copo 300 ml	Unidade	
Tampa 300 ml	Unidade	
Copo 200 ml	Unidade	
Copo 50 ml	Unidade	
Água mineral 510 ml	Unidade	
Água Galão 20L	Unidade	
Adoçante (Sache)	5 G	
Biscoito (Sache)	40 G	
Porção de Frios 35g Cada	70 G	
Fruta	150 G	
Pão com Margarina	Unidade	
Pão C/ Frios	Unidade	
Pão Frances	Unidade	
Pão Integral (2 Fatias)	Unidade	
KIT NOTURNO	Unidade	
Açúcar (Sache)	5 G	
Vitamina	300 ML	
Mingau	300 ML	
Coquetel	200 ML	
Achocolatado	200 ML	
Suco de Fruta Natural	200 ML	
Chá	200 ML	
Leite de Soja	200 ML	
Água Copo 200ml	Unidade	
Sopa ou Canja	Unidade	
Gelatina Comum	100 G	
Gelatina Diet	100 G	
Papa de Fruta	100 ML	

Som mais, agradeço a atenção e aguardo o envio das propostas.

Att.



Fabio Dornellas

Contatos

(52) 4000-2277

De: "Fabio Dornellas" <fabiodornellas@hmtj.org.br>

Para: "vera freire" <vera.freire@brefeicoes.com.br>, "vera freire14" <vera.freire14@gmail.com>

Cc: "Leandro Bonoto" <leandrobonoto@hmtj.org.br>, "Mariana Barbosa" <marianabarbosa@hmtj.org.br>, "Thalene Lima" <thalenelima@hmtj.org.br>

Enviadas: Sexta-feira, 4 de novembro de 2016 9:34:11

Assunto: Orçamento para Alimentação Coletiva

Bom dia!

Conforme contato telefônico venho por meio desse solicitar proposta para fornecimento de alimentação transportada e/ou "in loco" para as unidades hospitalares: Hospital da Mãe, Hospital da Mulher, HE Lagos e HE Vereador Melchirades Calazans.

A proposta deverá se pautar na política de nutrição elaborada para o serviço contratado (em anexo) e em um contrato de 12 meses.

Através deste anexo será possível ter conhecimento das nossas reais necessidade, composição de cada serviço e de suas particularidades

Os valores a serem apresentados deverão estar divididos entre os 2 grupos de alimentações, além de facilitar nosso controle:

1º Grande Refeições (desjejum - lanche)


Zimbra

fabiodornellas@hmtjrj.org.br

Fwd: fw: Re: Orçamento para Alimentação Coletiva (A.C.: Alessandra)

De : Ricardo Araujo <araujoricardo@gmail.com>

Qui, 10 de nov de 2016 15:43

Assunto : Fwd: fw: Re: Orçamento para Alimentação Coletiva (A.C.: Alessandra) 2 anexos**Para :** fabiodornellas@hmtjrj.org.br

-

Fábio,
agradecemos a oportunidade, mas infelizmente estamos passando por um período muito difícil em relação aos nossos contratos com o governo do estado e demais clientes, e no momento não podemos assumir nenhum compromisso pois não temos como investir na aquisição de novos contratos.

Att,

Ricardo Araujo

Gerente operacional.

----- Mensagem encaminhada -----

De: compras@premieralimentos.com.br <compras@premieralimentos.com.br>**Data:** 8 de novembro de 2016 15:49**Assunto:** fw: Re: Orçamento para Alimentação Coletiva (A.C.: Alessandra)**Para:** araujoricardo@gmail.com

Alessandra Beatriz,

Nutricionista

Premier Comércio de Alimentos LTDA.

Alcance de data: "Fabio Dornellas" <fabiodornellas@hmtjrj.org.br>**Enviado:** terça-feira, 8 de novembro de 2016 15:44**Para:** "compras" <compras@premieralimentos.com.br>**Assunto:** Re: Orçamento para Alimentação Coletiva (A.C.: Alessandra)

Boa tarde Alessandra,

Encaminho anexo nossa política de alimentação para orientá-la quanto as grandes refeições.

Att.

De: "compras" <compras@premieralimentos.com.br>**Para:** "Fabio Dornellas" <fabiodornellas@hmtjrj.org.br>**Enviadas:** Terça-feira, 8 de novembro de 2016 15:30:11**Assunto:** re: Orçamento para Alimentação Coletiva (A.C.: Alessandra)

Boa tarde,

No anexo só tem o quantitativo da cada item, mas não tem a composição de cada refeição.

Alessandra Beatriz,

Nutricionista

Premier Comércio de Alimentos LTDA.

Alcance de data: "Fabio Dornellas" <fabiodornellas@hmtjrj.org.br>**Enviado:** terça-feira, 8 de novembro de 2016 14:16**Para:** compras@premieralimentos.com.br

cc: "Leandro Bonoto" <leandrobonoto@hmtjrj.org.br>, "Mariana Barbosa" <marianabarbosa@hmtjrj.org.br>
 Assunto: Orçamento para Alimentação Coletiva (A.C.: Alessandra)

Boa tarde Alessandra!

Conforme contato telefônico venho por meio desse solicitar proposta para fornecimento de alimentação 'in loco' para as unidades hospitalares, Hospital da Mãe, Hospital da Mulher, HE Lagos e HE Vereador Melchisedes Calazans.

A proposta deverá se pautar na tabela abaixo e as refeições (Desjejum, Lanche, Almoço e Jantar), na política de nutrição elaborada para o serviço contratado (em anexo) e em um contrato de 12 meses.

Através deste anexo será possível ter conhecimento das nossas reais necessidade, composição de cada serviço e de suas particularidades.

Produtos	Porção	Valores
Desjejum / Lanche - Funcionários	Unidade	
Refeição – Funcionários	Unidade	
Desjejum/Lanche – Paciente – Acompanhante	Unidade	
Colação – Paciente	Unidade	
Almoço/Jantar – Paciente – Acompanhante	Unidade	
Ceia – Paciente – Acompanhante	Unidade	
Café Litro	Litro	
Lanche Tipo B	Unidade	
Coffe Break	Unidade	
Iogurte Diet	200 ML	
Água de coco UND	200 ML	
Iogurte UND	200 ML	
Copo 300 ml	Unidade	
Tampa 300 ml	Unidade	
Copo 200 ml	Unidade	
Copo 50 ml	Unidade	
Água mineral 510 ml	Unidade	
Água Galão 20L	Unidade	
Adoçante (Sache)	5 G	
Biscoito (Sache)	40 G	
Porção de Frios 35g Cada	70 G	
Fruta	150 G	
Pão com Margarina	Unidade	
Pão C/ Frios	Unidade	
Pão Frances	Unidade	
Pão Integral (2 Fatias)	Unidade	
KIT NOTURNO	Unidade	
Açúcar (Sache)	5 G	
Vitamina	300 ML	
Mingau	300 ML	
Coquetel	200 ML	
Achocolatado	200 ML	
Suco de Fruta Natural	200 ML	
Chá	200 ML	
Leite de Soja	200 ML	
Água Copo 200ml	Unidade	
Sopa ou Canja	Unidade	
Gelatina Comum	100 G	
Gelatina Diet	100 G	
Papa de Fruta	100 ML	

Encaminho anexo também, uma tabela com o quantitativo dos últimos três meses das principais refeições para ajuda-la a se basear para a cotação.

Qualquer dúvida em relação as composições a Gerente do serviço de Nutrição, Mariana Barbosa, estará disponível para esclarece-las no e-mail: marianabarbosa@hmtjrj.org.br

COMISSARIA

RIO

REFEIÇÕES COLETIVAS

Qualidade a seu serviço.



Comissaria Aérea Rio de Janeiro Ltda

Empresa de capital genuinamente nacional, fundada em 1977 com área instalada de 9000 m² no Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro / Galeão - Antonio Carlos Jobim. Temos uma força de trabalho de aproximadamente 1600 colaboradoras para suprir nossa demanda de 50000 serviços diários.

Nossas instalações foram construídas seguindo os mais modernos conceitos sanitários, satisfazendo plenamente as mais rigorosas exigências nacionais e internacionais.



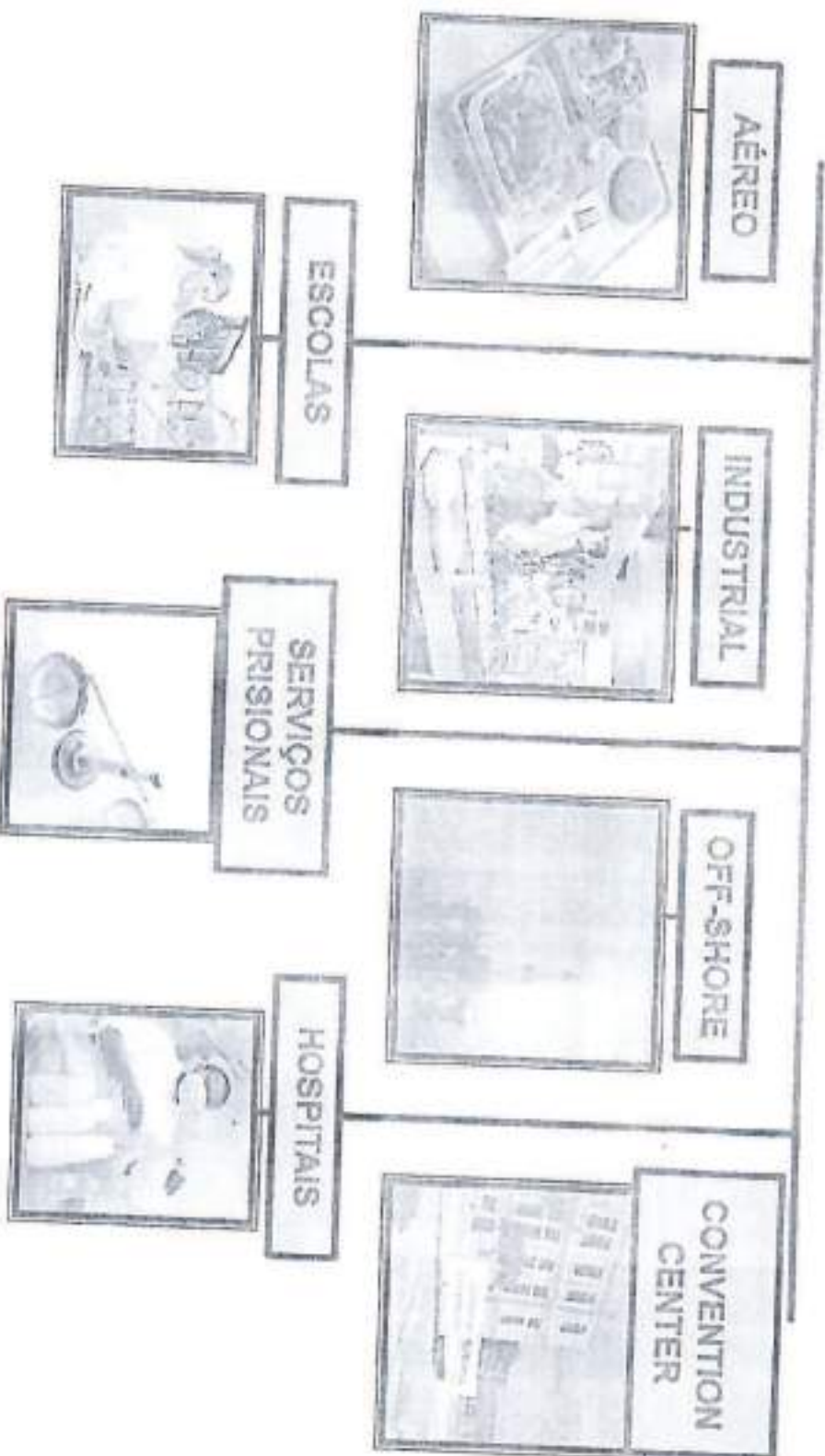
Nossa estrutura é completamente climatizada e segmentada em:

- ✓ Almoxarifado
- ✓ Açougue
- ✓ Pré-preparo
- ✓ Padaria
- ✓ Confeitaria
- ✓ Cozinhas fria e quente
- ✓ Montagem
- ✓ Lavagem
- ✓ Expedição
- ✓ 21 câmaras frigoríficas



REFeições coletivas

Qualidade e bom preço.



Nossa meta número 1 é a satisfação de nossos clientes, e para isto primamos pela qualidade absoluta de nossos alimentos e excelência nos procedimentos alimentares seguindo o HACCP em todas nossas etapas de produção.



Nossa missão: Fazer parte do sucesso de nossos clientes, superando suas expectativas, possibilitando o crescimento e desenvolvimento de nossos funcionários e de nossa empresa.



Oferecer opções alternativas ao cardápio habitual e proporcionar Requinte e Sofisticação aliados a um ambiente aconchegante são diferenciais da Comissaria Rio. O colaborador se sente PRESTIGIADO diariamente ao realizar suas refeições num ambiente confortável, pensado especialmente para ele.



Diferenciais Comissaria Rio



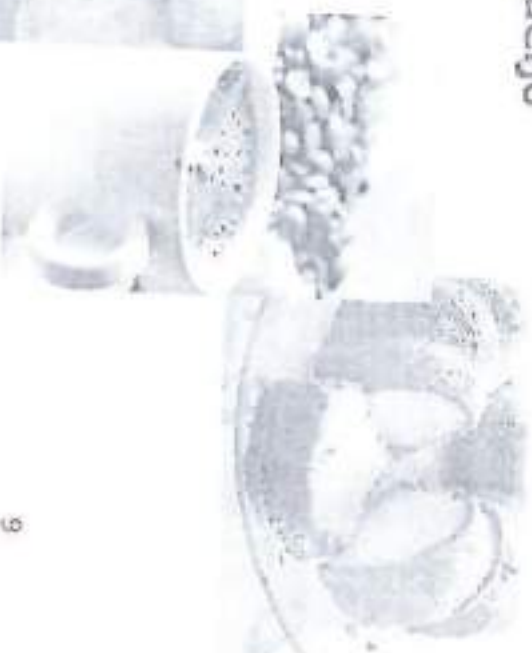
Com o objetivo de oferecer uma linha de alimentação saudável, criamos um conceito de refeições rápidas e leves. Juntamente com o tradicional café e pão de queijo



LINHA CAFETERIA



- ✓ Crie sua própria salada
- ✓ Sanduíches saudáveis
- ✓ Sucos Fit
- ✓ Refeições leves
- ✓ Cafés tradicionais e gourmet
- ✓ Salgados e pão de queijo
- ✓ Bomboniere
- ✓ Bolos e tortas



A Comissaria Rio atendeu com exclusividade todos os serviços de alimentação da Vila Pan-americana dos XV Jogos Pan-americanos e III Jogos Parapan-americanos Rio 2007.

✓ 6.500 m² entre cozinha e restaurante

✓ Mais de 150 variedades de alimentos por dia

✓ 2.500 lugares no restaurante

✓ 1.000.000 de refeições servidas

✓ Serviço 24 horas

✓ Atendentes trilingues

✓ 1500 empregos diretos e indiretos

✓ Equipe Multiprofissionais:
Nutricionistas, Microbiólogos, Engenheiros,
Administradores, Chefes Executivos, Chefes Partier,
Confeiteiros, entre outros.



A Cornissaria Rio foi a única que participou de todo o ciclo de eventos esportivos visando os jogos da XXXI Olimpíada, começando pelo Pan Americano, passando pelos Jogos Mundiais Militares e concluindo nas próprias Olimpíadas. Ela ainda teve o diferencial de estar presente em todos os complexos esportivos durante os Jogos Olímpicos e Paralímpicos Rio 2016, obtendo esse marco com exclusividade dentre as empresas de alimentação.

✓ 37 cozinhas e restaurantes simultaneamente
✓ Atendimento dos 5 tipos de cliente Rio 2016: Work Force, Teos e Federações Internacionais, Mídia, Atleta e Família Olímpica

✓ Mais de 8.000 lugares nos restaurantes

✓ 1.800.000 de refeições servidas

✓ Serviço 24 horas

✓ Atendentes trilingues

✓ 5.000 empregos diretos e indiretos

✓ Equipe Multiprofissionais:
Nutricionistas, Microbiólogos, Engenheiros,
Administradores, Chefes Executivos, Chefes Partier,
Confeiteiros, entre outros.

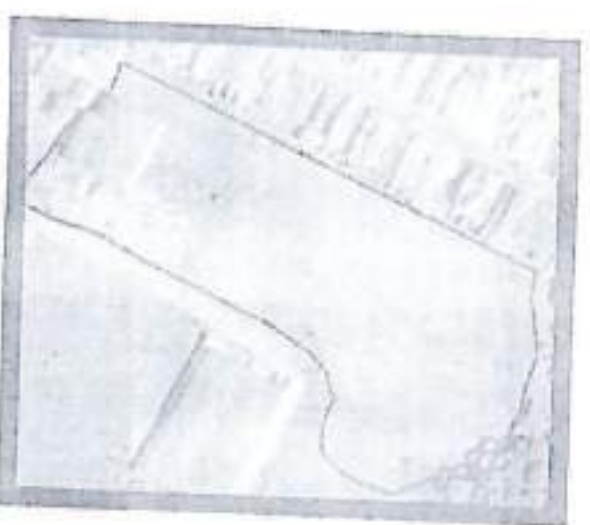


Nos últimos anos, temos investido intensamente em novas oportunidades de crescimento, levando nossa operação a mais de 15 cidades em 4 estados diferentes.

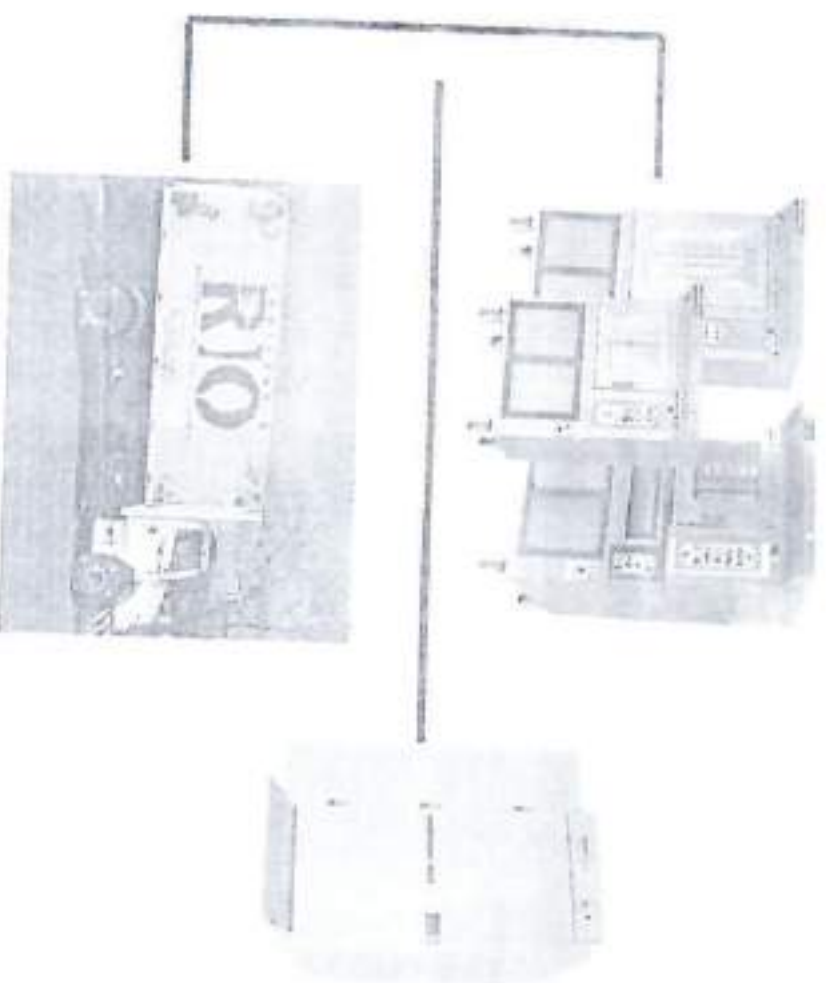
O sucesso de nossas estratégias pode ser comprovado pelo crescimento das nossas receitas:



Em 2009 inauguramos uma nova base em Guarulhos, São Paulo. Hoje temos 2.000 m² de área construída e 11.000 m² de área reservada para futuras expansões.



Para melhor atender
nossos clientes,
buscamos sempre a
constante renovação e
atualização tecnológica
de nossas estruturas de
produção



HOSPITAL DA MULHER

Serviço	Valor
Desjejum servidor	R\$ 9,29
Almoço servidor	R\$ 20,72
Lanche servidor	R\$ 9,29
Jantar servidor	R\$ 20,72
Desjejum paciente	R\$ 14,75
Almoço paciente	R\$ 21,02
Lanche paciente	R\$ 11,60
Jantar paciente	R\$ 21,02
Ceia paciente	R\$ 8,28



UNIDADE	PRODUTO	AGOSTO/QUANT.	SETEMBRO/QUANT.	OUTUBRO/QUANT.
HOSPITAL DA MÃE	ALMOÇO FUNCIONARIO	4895	4582	4764
	ALMOÇO PACIENTE	3734	3631	3406
	CEIA PACIENTE	3281	3305	2802
	DESJEJUM FUNCIONARIO	3885	3788	3837
	DESJEJUM PACIENTE	3625	3619	3399
	JANTAR FUNCIONARIO	2106	2055	1979
	JANTAR PACIENTE	3319	3342	3085
	LANCHE FUNCIONARIO	3080	2883	2813
HOSPITAL VEREADOR MELCHIADES CALAZANS	LANCHE PACIENTE	3234	3121	2915
	ALMOÇO FUNCIONARIO	7912	5189	4771
	ALMOÇO PACIENTE	1191	1175	853
	CEIA PACIENTE	1044	1033	781
	DESJEJUM FUNCIONARIO	3221	3064	2906
	DESJEJUM PACIENTE	1062	1019	735
	JANTAR ACOMPANHANTE	0	2211	1846
	JANTAR PACIENTE	1082	1085	750
HOSPITAL DA MULHER	LANCHE FUNCIONARIO	3161	2917	2713
	LANCHE PACIENTE	0	1119	806
	ALMOÇO FUNCIONARIO	8487	8326	8020
	ALMOÇO PACIENTE	2077	2306	1923
	CEIA PACIENTE	1900	2075	1928
	DESJEJUM FUNCIONARIO	5013	5071	4746
	DESJEJUM PACIENTE	2005	2177	1877
	JANTAR FUNCIONARIO	3807	4006	3764
HOSPITAL DOS LAGOS	JANTAR PACIENTE	1849	2028	1766
	LANCHE FUNCIONARIO	4313	4236	4202
	LANCHE PACIENTE	2006	2228	1939
	ALMOÇO FUNCIONARIO	5344	4916	4896
	ALMOÇO PACIENTE	1015	893	1060
	CEIA PACIENTE	920	819	924
	COLAÇÃO	1040	914	1009
	DESJEJUM FUNCIONARIO	1827	1692	1701
HOSPITAL DOS LAGOS	DESJEJUM PACIENTE	1031	926	1037
	JANTAR FUNCIONARIO	2643	2550	2396
	JANTAR PACIENTE	927	833	1007
	LANCHE FUNCIONARIO	2398	2193	2124
	LANCHE PACIENTE	942	848	1011
Total		99374	98184	92756

COMPARATIVO DE VALORES PRATICADOS COM A NOVA PROPOSTA - SERVIR REFERÊNCIAS COTULIAS

PRODUTO	VALOR VIGENTE	PROPOSTA SERVIR			PROPOSTA CHIEFF QUENTINHA			PROPOSTA CARMENSE			ANÁLISE		
		PREÇO UNIT (R\$)	QUANT MÉDIO	PREÇO UNIT (R\$)	QUANT MÉDIO	PREÇO UNIT (R\$)	QUANT MÉDIO	PREÇO UNIT (R\$)	QUANT MÉDIO	VALOR MÉDIO MENSAL ATUAL	PERCENTUAL PRATICADO / SERVIR	PERCENTUAL PRATICADO / CHIEFF QUENTINHA	PERCENTUAL PRATICADO / CARMENSE
ALMOÇO EDUCACIONAL	R\$ 14,00	13,78	88.286,85	3.025,23	91.359,73	13,20	5.025,33	66.294,40	90.007,36	-14,28%	-12%	-18%	
ALMOÇO PACIENTE	R\$ 13,30	13,29	87.511,33	4.666,87	85.105,67	13,20	4.866,87	64.200,00	87.064,67	-27,02%	-21%	-28%	
CAFÉ - LITRO	R\$ 4,54	3,46	3.738,79	450,12	1.621,66	4,00	450,12	1.801,68	2.044,31	-14,98%	-10%	-10%	
CAFÉ PACIENTE	R\$ 3,05	3,88	14.284,09	4.181,00	17.878,30	6,40	4.181,00	26.758,40	12.703,05	27,54%	41%	120%	
COLAÇÃO	R\$ 1,00	2,28	3.046,67	3.046,67	6.202,67	4,00	3.046,67	14.074,67	5.118,40	26,15%	31%	194%	
DESEJAM ALMOÇO	R\$ 4,50	4,28	15.730,00	3.666,67	16.300,00	6,40	3.666,67	23.466,67	10.503,00	-4,87%	3%	42%	
DESEJAM PACIENTE	R\$ 7,00	6,38	21.605,23	4.711,67	20.500,17	6,40	4.711,67	30.124,67	21.811,08	-9,10%	-10%	20%	
JANTAR FUNCIONARIO	R\$ 14,00	13,39	24.128,81	2.476,67	25.174,43	13,20	2.476,67	32.678,80	19.808,72	-14,28%	-12%	-12%	
JANTAR PACIENTE	R\$ 17,25	12,78	58.857,35	4.266,67	60.366,67	13,20	4.266,67	56.552,00	76.310,67	-12,82%	-21%	-16%	
REF. ALMOÇO	R\$ 6,70	5,78	4.440,20	776,35	4.712,34	6,00	776,35	4.712,34	5.232,49	-14,00%	-10%	-10%	
REF. JANTAR	R\$ 4,50	4,19	10.808,04	2.542,67	10.153,67	6,40	2.542,67	16.273,67	13.442,00	-14,76%	-4%	42%	
REF. LANCHE PACIENTE	R\$ 5,00	4,59	15.040,50	4.150,00	17.035,00	6,40	4.150,00	28.560,00	20.099,00	-8,27%	-10%	21%	
VALOR TOTAL			873.234,18		822.351,34			363.354,87	381.610,80	-25,85%	-33%	-45%	

PRODUTO	CONTRATO			ADITIVO	VARIAÇÃO
ALMOÇO FUNCIONARIO	R\$	16,08	R\$	13,79	-14%
ALMOÇO PACIENTE	R\$	17,89	R\$	13,79	-23%
CAFÉ - LITRO	R\$	4,54	R\$	3,86	-15%
CEIA PACIENTE	R\$	3,05	R\$	3,89	28%
COLAÇÃO	R\$	1,68	R\$	1,99	18%
DESJEJUM FUNCIONARIO	R\$	4,50	R\$	4,29	-5%
DESJEJUM PACIENTE	R\$	5,06	R\$	4,59	-9%
JANTAR FUNCIONARIO	R\$	16,08	R\$	13,79	-14%
JANTAR PACIENTE	R\$	17,89	R\$	13,79	-23%
KIT NOTURNO	R\$	6,74	R\$	5,73	-15%
LANCHE FUNCIONARIO	R\$	4,50	R\$	4,29	-5%
LANCHE PACIENTE	R\$	5,06	R\$	4,59	-9%

**HOSPITAL E MATERINIDADE THEREZINHA DE JESUS – HMTJ – OSS/RJ
UNIDADE DE MESQUITA**

MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o nº 04.305.539/0001-00, com sede na Av. dos Andradas, nº 1.215, bairro Morro da Glória, Juiz de Fora/MG, já devidamente qualificada, signatária de contrato, vem realizar

P E D I D O D E A D E Q U A Ç Ã O C O N T R A T U A L

Conforme é do conhecimento de Vossa Senhoria, a empresa signatária que subscreveu o contrato de prestação de serviços com essa unidade hospitalar vem através deste, solicitar uma adequação contratual no quesito valores de refeições.

Essas adequações estão de acordo entre as partes, abaixo segue a tabela com os valores a serem praticados.

Item	Valor
Desjejum Paciente/ Acompanhante	R\$ 4,59
Desjejum/ lanche da Tarde - Funcionário	R\$ 4,29
Almoço e Jantar – Paciente, Funcionários e Acompanhantes,	R\$ 13,79
Lanche da tarde - Pacientes e Acompanhantes	R\$ 4,59
Colação	R\$ 1,99
Ceia Paciente	R\$ 3,89
Cafê Litro	R\$ 3,86
Kit Noturno Unidade	R\$ 5,73
Lanche Tipo B	R\$ 4,30
Suco de fruta natural 200 ml	R\$ 3,64
Pão com Frios	R\$ 3,64
Porção de Frios	R\$ 2,20
Água Mineral 510 ml	R\$ 2,20
Coquetel laxativo	R\$ 5,06
Vitamina de Frutas	R\$ 5,06
Água de Coco	R\$ 4,28
Chá 200 ml	R\$ 2,59
Porção de Fruta	R\$ 1,68
Mingau	R\$ 4,28

Desta feita, a MMOL requer o deferimento da adequação contratual, nos valores supracitados a partir da data 20/01/2018.

Juiz de Fora, 20 de Janeiro de 2018.

Nestes termos
Pede deferimento



MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
Osmar Carneiro Pinto Almeida – Sócio gerente

04.305.539/0001-00

**MMOL REFEIÇÕES COLETIVA
LTDA.**

AV. DOS ANDRADAS, 1215
JARDIM GLÓRIA - CEP 38035-120
JUIZ DE FORA - MG

HMTJ – OSS/RJ UNIDADE DE MESQUITA
Rafael Campello

Prezado

O Grupo *Food Bussines Refeições Coletivas Buffet Eventos LTDA*, denominado "Chef Quentinhas" vem pela presente encaminhar para apreciação de V.S. As a nossa **Proposta de fornecimento de alimentação para seus colaboradores.**

Desde já nos colocamos a disposição de V.Sas. para prestar os esclarecimentos que forem necessários.

1. Escopo do Serviço

O escopo do fornecimento de alimentação proposto pela Chef Quentinhas consiste na preparação e entrega em pronto estado de consumo dos produtos citados na proposta, preparados na unidade Hospital Estadual da Mãe, de acordo com os detalhes colhidos previamente. Os demais detalhes serão apresentados posteriormente no cardeno de termo de referencia dos serviços a serem prestados

2. PREÇO

Os preços para **Fornecimento de alimentação preponderantemente para os colaboradores** estão apresentados na planilha seguintes base de fevereiro/2018, estando incluídos nos mesmos, todos os custos com mão de obra, fornecimento de equipamentos e materiais, impostos e transporte.

Serviço	Quantitativo	Valor unitário	Total aproximado
Funcionários			
Desjejum	3491	R\$ 4,50	R\$ 15.709,50
Lanche	2186	R\$ 4,30	R\$ 9.399,80
Refeição (almoço e jantar)	7000	R\$ 14,20	R\$ 99.400,00
Pacientes / Acompanhante			
Desjejum	5113	R\$ 4,30	R\$ 21.985,90
Lanche	4621	R\$ 4,10	R\$ 18.946,10
Almoço	5250	R\$ 14,20	R\$ 74.550,00
Jantar	4690	R\$ 14,20	R\$ 66.598,00
Ceia	4690	R\$ 4,30	R\$ 20.167,00
Colação	3300	R\$ 2,20	R\$ 7.260,00
			R\$ 334.016,30

3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Grupo Food Bussines Refeições Coletivas Buffet Eventos LTDA
 CNPJ – 13912958/0001-09 - Inscricao Municipal – 0509981-1
 Tel.: (07) 4141-8534 / 98845-1834 - Email: vendas@chefquentinhas.com.br

Após 15 dias corridos de fornecimento serão emitidos a Nota Fiscal e boleto bancário com vencimento de 5 dias corridos.

Faturamento sob consulta.

4. Validade da Oferta

O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de apresentação.



Ao Hospital Estadual da Mãe

Niterói, 26 de fevereiro de 2018

APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL

Declaramos que em nossos preços estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para perfeita execução dos serviços, inclusive despesas com materiais e/ou equipamentos, mão de obra especializada, encargos da legislação social trabalhista.

FUNCIONÁRIOS	QUANTITATIVO SEMANAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	3491	R\$ 6,40	R\$ 22.342,40
Lanche	2186	R\$ 6,40	R\$ 13.990,40
Refeição (almoço e jantar)	7000	R\$ 13,20	R\$ 92.400,00

PACIENTES E ACOMPANHANTES	QUANTITATIVO SEMANAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR MENSAL
Desjejum	5113	R\$ 6,40	R\$ 32.723,20
Lanche	4621	R\$ 6,40	R\$ 29.574,40
Almoço	5250	R\$ 13,20	R\$ 69.300,00
Jantar	4690	R\$ 13,20	R\$ 61.908,00
Ceia	4690	R\$ 6,40	R\$ 30.016,00
Colação	3300	R\$ 4,60	R\$ 15.180,00

TOTAL	R\$ 367.434,40
--------------	-----------------------

Esta proposta tem validade de 90 dias.

Valor total: R\$ 367.434,40

Cordialmente,



Alimentação Carmense LTDA
 CNPJ: 06.123.591/0001-70

ADITIVO 6

Hospital e Maternidade Terezinha de Jesus Gestora do Hospital da Mão, inscrito sob o CNPJ 21.583.042/0003-34 e MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 04.305.539/0009-67 estabelecida na Av. dos Andradas nº 1215, bairro Morro da glória, Juiz de Fora – MG, doravante denominado (a) CONTRATADA (O) têm, entre si, justas e contratadas, aditar as cláusulas abaixo do contrato firmado em 14 de junho de 2012, cujo objeto é o fornecimento de refeições.

RETIFICAÇÃO

Considerando a necessidade de alteração conforme negociação entre as partes e, de acordo e as novas condições dos serviços executados pela CONTRATADA, e nos termos das disposições contidas no instrumento particular de prestação de serviços, a partir da data de assinatura do presente Aditivo, as cláusulas abaixo ficam alteradas e passam a ter a seguinte redação:

CLAUSULA 3 – Anexo 1 – A título de remuneração por força do presente contrato e de todos os demais encargos decorrentes o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO pelo serviço prestado os valores mencionados na tabela abaixo:

Produtos	Porção	Valores
Desjejum/Lanche - Funcionários	UNIDADE	R\$ 4,29
Refeição - Funcionários	UNIDADE	R\$ 13,79
Desjejum/Lanche - Paciente - Acompanhante	UNIDADE	R\$ 4,59
Colação - Paciente	UNIDADE	R\$ 1,99
Almoço/Jantar - Paciente - Acompanhante	UNIDADE	R\$ 13,79
Ceia - Paciente - Acompanhante	UNIDADE	R\$ 3,89
Café Litro	LITRO	R\$ 3,86
Água mineral 510 ml	UNIDADE	R\$ 2,20
Lanche Tipo B	UNIDADE	R\$ 4,30
Pão C/ Frios	UNIDADE	R\$3,64
Kit Noturno	UNIDADE	R\$5,73
Porção De Frios 35g Cada	70 G	R\$2,20
Suco De Fruta Natural	200 ML	R\$3,64
Coquetel Laxativo	200 ML	R\$5,06
Vitamina de frutas	300 ML	R\$5,06
Água de Côco	200 ML	R\$4,28
Chá	200 ML	R\$2,59
Porção de Fruta	150 G	R\$1,68
Mingau	300 ML	R\$4,28

CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

REFEIÇÕES FUNCIONÁRIOS:

Desjejum:

Café com açúcar
Café sem açúcar
Leite integral
Pão
Manteiga/Margarina
Descartáveis

*Ass
EFM*

Almoço:

Arroz
Feijão
Guarnição
Proteína
2 tipos de salada
Suco
Sobremesa
Descartáveis

Lanche:

Café
Leite integral
Pão
Manteiga
Descartáveis

Jantar:

Arroz
Feijão
Guarnição
Proteína
3 tipos de salada
Suco
Sobremesa
Descartáveis

REFEIÇÕES PACIENTES/ACOMPANHANTES:

Desjejum:

Café
Leite integral
Pão
Frios
Açúcar sachê
Manteiga sachê
Kit talher Descartáveis

Colação:

Frutas da estação
Descartáveis

Almoço:

*3.600
0,92*

Arroz
Feijão
Guarnição
Proteína
Salada
Suco em polpa
Açúcar sache
Kit talher
Marmitex
Sobremesa
Descartáveis

Lanche:

Cafê
Leite integral
Pão
Frios
Açúcar sache
Manteiga sache
Kit talher
Descartáveis

Jantar:

Arroz
Feijão
Guarnição
Proteína
Salada
Suco em polpa
Açúcar sache
Kit talher
Marmitex
Sobremesa
Descartáveis

Ceia:

Leite integral
Fruta da estação
Descartáveis


RATIFICAÇÃO

Permanecem inalteradas e válidas todas as demais cláusulas e condições do contrato original que não foram alteradas pelo presente instrumento.

*Carla
09/12*

E, por estarem justas e contratadas as partes firmam o presente contrato, em 2 (duas) vias originais de igual teor, para os mesmos efeitos, na presença das 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 20 de Janeiro de 2018


HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS OSS HMTJRJ
GESTORA DO HOSPITAL DA MAE


MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

04.305.539/0001-00

MMOL REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Negociado por:
Nome:
CPF:



Aprovado por:
Nome:
CPF:

AV. DOS ANJOS, 100 - JARDIM GLÓRIA - JARDIM GLÓRIA - RJ
RJ 22.250-000


Testemunha - CONTRATANTE

Nome:
CPF:



Testemunha - CONTRATADO(A)

Nome:
CPF:


Nome: ERICK WAGNER CALDEIRA FERREIRA
CPF: 90561200620