

TERMO DE REFERENCIA DE CONTRATAÇÃO

O objetivo do presente documento é a contratação de empresa para **Fornecimento de Alimentação** para atender ao Edital de Chamamento nº 001/2012 da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro para administração por Organização Social de Saúde da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 horas Copacabana.

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

CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE SAÚDE

A Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24hs Copacabana está localizado na Rua Siqueira Campos, 129 - Copacabana, Rio de Janeiro - RJ, 22031-071.

A UPA 24 Horas Copacabana está vinculada tecnicamente a Secretaria de Estado de Saúde do Estado do Rio de Janeiro (SES/RJ). Destina-se ao atendimento de pacientes de todas as faixas etárias e atendimento em odontologia, prestando atendimento 24 horas por dia, em todos os dias do ano. Trata-se de componentes pré-hospitalares fixos da Rede de Atenção às Urgências e se caracterizam como estabelecimentos de saúde de complexidade intermediária entre as Unidades Básicas de Saúde e a Rede Hospitalar.

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

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
	- LEITE (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	150
	- OU ACHOCOLATADO	ml	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	--
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)
IV	- QUEIJO	G	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	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	G	80
	- OU SOPAS	ML	250
II	- CEREAL E/OU MASSA	G	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120
	- OU CARNE SECA,	G	120
	- OU LÍNGUIÇA	G	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170
	- OU STROGONOFF	G	150
V	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	250
	- OVOS	UND	2
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	150/200
	- OU FAROFA	G	50
	- OU PIRÃO	G	100
	- OU POLENTA	G	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 SOBRECXA)	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	CHÃ 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	<p>NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:</p> <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. 	<p>5G Q.S(**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S</p>

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 GELÉIA 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, 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 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.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			950/1025	850/1000
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C) (*)	G	80/120/120	80/120/120
	MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	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	100/100/10	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUÇO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	MI	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 APOXIMADO: 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 AÇUCAR 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 - OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND UND	1(10G) 1(15G)	- -	1(10G) 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 SOJÁ 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

OBS 9: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I, 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 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.	MI	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	MI	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	MI	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(***) 1 00	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 SUCO, 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	- GELÉIA 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 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.

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
- 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 MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100 ml) - + AGUA MINERAL (200 ML)				

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO 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 Refeição Coletiva

Área/Setor Requisitante:
Administrativo

Unidade: UPA Copacabana
Rio de Janeiro, 01 de Setembro de 2017.

1 – OBJETIVOS

O objetivo deste documento é apresentar a proposta de contratação de Preparo, Transporte e Distribuição de Refeições coletivas, visando cumprir as metas de qualidade e de quantidade previstas no contrato de gestão celebrado.

2 – FORNECEDORES AVALIADOS

- **Cheff Quentinhas (Grupo Food Business Refeições Coletivas Buffet e Eventos Ltda)**

3 – PARECER TÉCNICO

Dispensa de cotação de acordo com o 'Regulamento de Contratações de Obras, Serviços e Compras do Hospital e Maternidade Therezinha de Jesus – HMTJ/OSS', em seu artigo 12, inciso V, conforme texto abaixo:

Art. 12. São casos de inexigibilidade do processo previsto no artigo 5º, parágrafo primeiro:
V. nos casos previstos como regime de urgência.

4 – DADOS DA EMPRESA VENCEDORA

4.1 - Razão Social: Grupo Food Business Refeições Coletivas Buffet e Eventos Ltda

4.2 - Nome fantasia: Cheff Quentinhas

4.3 - Endereço: Rua Gipoia, nº 90

4.4 - Bairro: Bancários

4.5 - Cidade: Rio de Janeiro

4.6 - Est.: Rio de Janeiro

4.7- CEP: 21910-102

4.8 - Fone / Fax: 21-4141-8534 / 21-98845-1834

4.9 - E-mail: vendas@chefquentinhas.com.br

4.10 - CNPJ: 13.912.958/0001-09

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: Preparo, transporte e distribuição de refeição coletiva.

5.2 - Data de início do contrato: 01/09/2017

5.3 - Valor mensal a ser pago: Valor quantitativo por refeição, conforme valores abaixo, estimativa mensal R\$63.234,00 (Sessenta e três mil duzentos e trinta e quatro reais):

- Desjejum e Lanche: R\$ 3,20 / refeição

- Almoço e Jantar: R\$ 13,00 / refeição

5.4 - Valor estimado anual do contrato: R\$758.808,00 (Setecentos e cinquenta e oito mil oitocentos e oito reais)

5.5 - Prazo de contratação: 1 ano

5.6 - Índice de reajuste anual do contrato: Variações ocorrerão de acordo com o índice IGP-M, medido pela Fundação Getúlio Vargas.

5.7 - Local da prestação dos serviços: UPA Copacabana.

5.8 - Dia e horário da prestação dos serviços: Serviço de Maneira Ininterrupta de Segunda a Domingo servindo Desjejum, Almoço, Lanche e Jantar.

5.9 - Utilizará aparelhos/equipamentos da contratada ou contratante (descrever): O contratado tem como responsabilidade material descartável e de limpeza, balanças e termômetros, materiais de escritório, uniformes.

5.10 - Os serviços serão prestados por sócios ou funcionários? Funcionários da contratada devidamente treinados e uniformizados.

5.11 - Condições/Prazo de pagamento: A contratada emitira nota fiscal no período respectivo (de 1 a 10, de 10 a 15, de 16 ao último dia do mês) multiplicando-se os preços unitários descritos pela quantidade fornecida.

5.12 - Dados Bancários:

5.13 - Nome e N^o do Banco:

5.14 - Nome e n^o da Agência:

5.15 - N^o Conta Corrente:

Especificações técnicas: Será de responsabilidade da contratada: materiais descartáveis e de limpeza, balanças e termômetros, quadro de colaboradores administrativos e operacionais do restaurante, materiais de escritório, uniformes, auditorias da qualidade, transporte das refeições, limpeza da área interna da copa e utensílios. Cabe ao contratante destino final do lixo e resíduos orgânicos, despesas com ligações e internet, água, luz.

Referências e Hospitais em que atua:

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).

6 - 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)

7 - ALTERAÇÕES CONTRATUAIS (ADENDOS, ADITIVOS, ANEXOS, REAJUSTES)

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

- **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);



**ILUSTRÍSSIMO SENHOR GERENTE ADMINISTRATIVO FINANCEIRO
DA ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE SAÚDE HOSPITAL MATERNIDADE
THEREZINHA DE JESUS (HMTJ), Rua da Assembléia, Nº 10, sala
1422, Centro, CEP.: 20011-901, Rio de Janeiro/RJ.**

HMTJ-OSS/RJ

06 (SEIS) CONTRATOS S/Nº:

1 - HOSP. EST. ALBERT SCHWEITZER (SES/RJ)

2 - UPA TIJUCA (SES/RJ)

3 - UPA JACAREPAGUÁ (SES/RJ)

4 - UPA BOTAFOGO (SES/RJ)

5 - UPA COPACABANA (SES/RJ)

6 - HOSP. EST. LAGOS DE BACAXÁ (SES/RJ)

TOTAL EM ATRASO: R\$ 2.248.311,05 (Doc. 01)

JPF ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA., Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ/MF sob o Nº 68.621.812/0001-98, com sede localizada na Rua Nova Jerusalém, Nº 180, Bonsucesso, CEP.: 21.040-470, Rio de Janeiro/RJ, doravante denominada **JPF, CREDORA** ou **EMPRESA, VEM**, por seu Representante Legal devidamente constituído, **APRESENTAR** a presente REITERAÇÃO da COBRANÇA EXTRAJUDICIAL impetrada por esta CREDORA no último dia 30 de maio de 2017 c/c a presente **NOTIFICAÇÃO** de que, - em razão da CONTUMAZ INADIMPLÊNCIA de V.Sas. que culminou com a NÃO REGULARIZAÇÃO do MONTANTE em ATRASO, no VALOR de R\$ 2.248.311,05, até o dia 05/06/2017, - **A PARTIR DO DIA 14/06/2017 a JPF irá SUSPENDER a EXECUÇÃO DO CONTRATO** com fulcro no INSTITUTO DA EXCEÇÃO DO CONTRATO NÃO CUMPRIDO ou "*exceptio non adimpleti contractus*" contemplado nos Art. 476 e 477 no Código Civil (2002).

Rio de Janeiro, 13 de junho de 2017.

JPF ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS Ltda.
Paulo Roberto Rodrigues Moreira
Diretor

UPA 24 HORAS COPACABANA – GRUPO FOOD BUSINESS REFEIÇÕES COLETIVAS BUFFET E EVENTOS LTDA

Em atendimento as cláusulas do Contrato de Gestão ora firmado, e objetivando o Princípio da Continuidade do Serviço Público e a suspensão dos serviços pela prestadora JPF Alimentação e Serviços LTDA, e tendo em vista que os serviços de fornecimento de refeições são cruciais no atendimento a paciente da unidade, e que a falta de tais acarretam risco à vida dos pacientes, observou-se a necessidade de tal contratação em caráter emergencial para a Unidade de Pronto Atendimento – UPA Copacabana.

A contratação foi realizada devidamente amparada pelo Regulamento de Contratações de Obras, Serviços e Compras do Hospital e Maternidade Therezinha de Jesus – HMTJ/OSS, regulamento esse que prevê na Seção V, Art. 12, inciso V, a inexigibilidade de observância do procedimento concorrencial nos casos previstos como urgentes. Sem deixar de atender nenhuma cláusula do dito regulamento, o escolha foi analisada e formalizada com base em critérios técnicos e referências que a diferenciou.

O contrato foi assinado em 01 de setembro de 2017, e desde então o mesmo permanece inalterado, o que resguardou durante todo o período emergencial a prestação de serviços, considerando ainda que o valor contratado está de acordo com o praticado no mercado, com o melhor custo benefício.

No entanto, a fim de atender o contrato de gestão firmado, com toda eficiência e transparência, foi realizado o processo concorrencial, onde a empresa ora contratada, denominada Grupo Food Business Coletivas Buffet e Eventos Ltda, foi à fornecedora que apresentou proposta com o menor preço.

Diante do exposto acima, o contrato de fornecimento de refeições foi ratificado.

REGULAMENTO DE CONTRATAÇÕES DE OBRAS, SERVIÇOS E COMPRAS DO HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS – HMTJ/OSS.

Capítulo I: Das Disposições Gerais

Art. 1º. O presente Regulamento estabelece normas para a contratação de obras, serviços e compras, no âmbito dos serviços e gerenciamento de unidades públicas do Estado do Rio de Janeiro, pelo **HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS – HMTJ/OSS**, qualificado como Organização Social de Saúde – OSS.

Art. 2º. A contratação de obras, serviços e compras do **HMTJ/OSS** no gerenciamento de unidades públicas no âmbito do Estado do Rio de Janeiro será feita de acordo com as normas estabelecidas neste Regulamento e com o disposto em seu Estatuto Social.

Art. 3º. O cumprimento das normas deste Regulamento destina-se a selecionar, dentre as propostas apresentadas, a melhor proposta para o **HMTJ/OSS**, mediante julgamento objetivo, devendo ser observados os seguintes princípios:

- I. razoabilidade;
- II. eficiência;
- III. qualidade;
- IV. economicidade.

Capítulo II: Dos procedimentos de aquisição

Seção I: Disposições gerais

Art. 4º. Os procedimentos de contratação de obras, serviços e compras deverão conter a aprovação da Administração, podendo, a seu critério, ser a função, delegada a pessoa ou órgão de sua confiança.

Seção II: Das compras

Artigo 5º. Entende-se por compra toda aquisição remunerada de bens ou serviços para fornecimento de uma só vez ou parceladamente.

Parágrafo primeiro – As compras de bens e serviços serão feitas mediante a apresentação de, ao menos 3 (três) orçamentos ou propostas as quais poderão ser apresentadas por e-mail, fax, lances eletrônicos, lances presenciais ou qualquer outro meio lícito, transparente e eficiente adotado pela entidade, como critério de recebimento das propostas.

Parágrafo segundo – Poderá, entretanto ser dispensada a apresentação do número mínimo de orçamentos ou propostas previstos no parágrafo anterior, nos casos de urgência/emergência, em caso de ausência de proposta após comprovado o convite ou nos casos de dispensa ou inexigibilidade previstos no presente Regulamento.

Artigo 6º. O processo de compra/aquisição compreenderá as seguintes etapas:

- I. qualificação de fornecedores;
- II. requisição de compra;
- III. pesquisa de mercado;
- IV. solicitação de orçamentos/proposta;
- V. avaliação da melhor oferta/proposta;
- VI. emissão da Ordem de Compra.

Artigo 7º. A requisição de compra deverá conter:

- I. caráter da aquisição: se normal ou em regime de urgência:
 - a) no caso de compras por meio do regime de urgência, o solicitante deverá fornecer subsídios para o perfeito atendimento da solicitação e da configuração do estado de urgência;
- II. descrição da compra: que deverá necessariamente conter:
 - a) especificações do bem/serviços;
 - b) definição de quantidade e unidade do bem;
 - c) informações técnicas e demais características que permitam sua aquisição/contratação.

Parágrafo único – Para fins do inciso I, “a” do presente artigo considera-se de urgência toda aquisição de bens indisponíveis em estoque e que necessitem de utilização imediata, bem como de serviços quando necessários para normalizar as atividades regulares das unidades interessadas, sobretudo as ligadas ao atendimento assistencial. Poderão as unidades, dado o grau de urgência, adquirir bem ou serviço com recursos próprios ou para pagamento posterior, mediante autorização de seus responsáveis.

Seção III: Das Obras e Serviços de Engenharia

Art. 8. Entende-se **por obra** toda construção, reforma, adequação, fabricação, recuperação ampliação ou restauração, total ou parcial dos bens imóveis da entidade, ou aqueles por ela locados, ou sob sua gestão, realizada por execução direta ou indireta. Por **serviço de engenharia** entende-se toda atividade destinada a obter determinada utilidade de interesse para a Administração, tais como: demolição, conserto, instalação, montagem, operação, conservação, reparação, adaptação, manutenção ou trabalhos técnico-profissionais.

Parágrafo primeiro – A forma e o regime de execução serão escolhidos pela Administração da entidade, cabendo à mesma, a abertura de processo para seleção da melhor proposta e a dispensa ou a inexigibilidade do certame concorrencial, na forma do presente Regulamento.

Parágrafo segundo – Para contratação das obras e serviços de engenharia deverão ser consultadas, sempre que possível, 3 (três) empresas. Os estudos preliminares e os projetos deverão considerar, principalmente os seguintes requisitos:

- I. segurança;
- II. funcionalidade e adequação;
- III. economia na execução, conservação e operação;

- IV. possibilidade de emprego de mão-de-obra, materiais, tecnologia e matérias-primas existentes no local para execução, conservação e operação;
- V. adoção das normas técnicas, de saúde e de segurança do trabalho adequadas;
- VI. experiência anterior, regularidade jurídica, fiscal e adequada situação financeira da empresa;
- VII. impacto ambiental;

Parágrafo terceiro – Os serviços dos quais trata a presente Seção poderão ser contratados por meio de pregão, leilão ou lances, quer sejam presenciais ou eletrônicos.

Seção IV: Dos Serviços Técnicos Especializados

Art. 9. Entende-se por Serviços Técnicos Especializados aqueles relativos a:

I. profissionais e serviços da área de saúde, tais como:

- a) médicos e equipes médicas, em suas especialidades, fornecedores de mão de obra e equipamentos;
- b) técnicos e equipes técnicas fornecedoras de mão-de-obra e equipamentos, diagnose e terapia;
- c) treinamento e desenvolvimento específicos da área da saúde;
- d) profissionais ligados à produção técnica científica específica da área objeto da contratação;

II. outras atividades especializadas, tais como:

- a) estudos técnicos, planejamentos e projetos básicos e executivos;
- b) pareceres, perícias e avaliações em geral;
- c) assessorias ou consultorias técnicas e auditorias financeiras ou tributárias e serviços jurídicos;
- d) fiscalização, supervisão, administração ou gerenciamento de obras ou serviços;
- e) patrocínio ou defesa de causas judiciais ou administrativas;
- f) treinamento e desenvolvimento de pessoas;

Art. 10. Para a contratação dos serviços previstos nesta Seção será necessária seleção criteriosa do prestador de serviços, considerando a idoneidade, a experiência, a reconhecida qualidade e a especialização do contratado, dentro da respectiva área.

Seção V: Da dispensa e da inexigibilidade de Procedimento Concorrencial

Art. 11. São casos de **dispensa** do procedimento previsto no artigo 5º, parágrafo primeiro:

- I. na aquisição de perecíveis;

- II. Telefonia e jornais de grande circulação;
- III. para contratações de Serviços Técnicos especializados, previstos na Seção IV do presente Regulamento;
- IV. para os demais casos desde que justificados pela unidade requisitante, após prévio parecer da Administração.

Art. 12. São casos de **inexigibilidade** do procedimento previsto no artigo 5º, parágrafo primeiro:

- I. para impressão nos Diários Oficiais;
- II. na contratação de fornecimento de energia elétrica, água e gás encanados;
- III. Correios;
- IV. nos casos de fornecedor e/ou representante exclusivo;
- V. nos casos previstos como regime de urgência;
- VI. quando da impossibilidade de competição, desde que adequadamente demonstrada.

Capítulo III: Dos Contratos

Art. 13. As contratações de obras, serviços terceirizados, serviços técnicos especializados, alienações, locações e aquisições de bens imóveis deverão ser objeto de contrato elaborado pela entidade, em acordo de termos com a parte contrária, atendendo aos preceitos e requisitos legais do presente Regulamento, do Estatuto Social da entidade, do Código Civil e legislações que disponham sobre a matéria.

Parágrafo primeiro – Os contratos deverão ser instruídos com documentos necessários à regular contratação dos mesmos.

Parágrafo segundo – Para aquisição de bens com entrega imediata e integral, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica, o termo de contrato é dispensável, **podendo ser substituído pela ordem ou acordo de compra**, respeitados os procedimentos de aquisição previstos no presente Regulamento.

Capítulo IV: Das Disposições Finais

Art. 14. Os casos não previstos nesse Regulamento serão decididos pela Administração da entidade sendo submetidos ao respectivo Conselho, na primeira oportunidade.

Art. 15. O presente Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, não prejudicando atos jurídicos e fatos perfeitos decorridos ou continuados até a presente data.

Art. 16. – Ficam revogadas todas as disposições anteriores que conflitem ou mesmo deliberem sobre questões previstas nos dispositivos contidos no presente Regulamento.

Aprovada pelo Conselho Deliberativo de Gestões Delegadas em:

Rio de Janeiro, junho de 2012.

CONTRATO CONDIÇÕES GERAIS

CONTRATANTE: HOSPITAL E MATERNIDADE TEREZINHA DE JESUS - HMTJ - OSS/RJ qualificada como, Organização Social de Saúde, gestora da UPA 24h - Copacabana, inscrito no CNPJ nº 21.583.042/0007-68 e Inscrição Estadual isenta, com sede na Rua Siqueira Campos, numero 129, CEP 22031-071 Bairro Copacabana, Rio de Janeiro - RJ, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** neste ato representado por seu(s) representante(s) legal(is), que ao final assina(m).

CONTRATADO(A): GRUPO FOOD BUSINESS REFEIÇÕES COLETIVAS BUFFET E EVENTOS LTDA, inscrito no CNPJ nº 13.912.958/0001-09 com sede na Rua Gipoia, Nº 90, Bancários, CEP. 21910-102, Rio de Janeiro - RJ, Pessoa jurídica devidamente inscrita nos órgãos competentes, dotada de capacidade jurídica plena, que adere ao presente instrumento, suas cláusulas e anexos por meio do **Termo de Adesão**, o qual passa a integrar o presente instrumento.

1. DO OBJETO

- 1.1 O presente instrumento tem por objeto o fornecimento 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 Fornecimentos**, 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 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 DO FORNECIMENTO E SUAS CONDIÇÕES GERAIS

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

3. DO PREÇO, VALOR GLOBAL E REAL DO CONTRATO

- 3.1 A título dos fornecimentos prestados o(a) **CONTRATADO(A)** receberá do **CONTRATANTE**, os valores estipulados na forma do **Anexo 1 – Condições Específicas de Prestação, Execução e Comprovação dos Fornecimentos**;
- 3.2 O valor global do contrato é fixado pelas partes, na forma do Anexo 1 como estimativa inicial do valor dos fornecimentos 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 fornecimento nos termos deste instrumento. O valor real a ser pago ao(à) CONTRATADO(A) pelos fornecimento 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 fornecimentos.*

4. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 4.1 A título dos fornecimentos 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 fornecimentos prestados;
- 4.3 O(A) **CONTRATADO(A)** deverá, ainda, enviar mensalmente o demonstrativo de fornecimentos 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 fornecimentos, na forma do Anexo 1;
- 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 inclusos nos referidos preços todos os tributos (impostos, taxas e contribuições) e demais encargos incidentes na prestação de fornecimento 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 fornecimentos, 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 fornecimentos**.

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 fornecimentos;
 - 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 fornecimentos 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 fornecimento 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 fornecimentos 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 fornecimentos 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 fornecimentos, quando o tipo de fornecimento assim o exigir;
- 9.1.6 Efetuar os devidos pagamentos à seus sócios prestadores de fornecimento, funcionários, prepostos ou prestadores de fornecimento 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 fornecimentos, de acordo com parâmetros técnicos e legais exigidos;



- 9.1.8 Manter certificação da qualidade dos fornecimentos 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 fornecimentos prestados;
- 9.1.10 Contratar com fornecedores certificados e legalmente constituídos, de maneira a garantir a licitude e a qualidade de seus produtos, fornecimentos 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 fornecimentos e produtos, inclusive no local eventualmente cedido pelo **CONTRATANTE**;
- 9.1.13 Executar os fornecimentos nos prazos contidos no **Anexo 1 – Condições Específicas de Prestação, Execução e Comprovação dos fornecimentos**, 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 fornecimentos, 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 fornecimentos, 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 fornecimentos, 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 fornecimentos 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 fornecimento em perfeitas 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 fornecimentos 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 inexecutável, a validade, legalidade, exigibilidade e exequibilidade 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 fornecimentos 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;

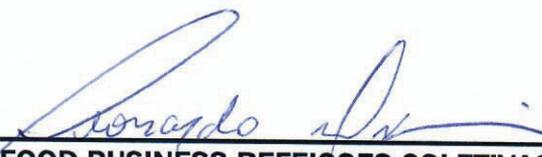
17. DO LOCAL DA CELEBRAÇÃO CONTRATUAL

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.

Rio de Janeiro, 01 de Setembro de 2017.

HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS - HMTJ - GESTORA DA UPA
COPACABANA



GRUPO FOOD BUSINESS REFEIÇÕES COLETIVAS BUFFET E EVENTOS LTDA

ANEXO 1

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRESTAÇÃO, EXECUÇÃO E COMPROVAÇÃO DOS FORNECIMENTOS.

HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS – HMTJ – OSS/RJ, GESTORA DA UPA COPACABANA, inscrito sob o CNPJ 21.583.042/0007-68 doravante denominado **CONTRATANTE** e GRUPO FOOD BUSINESS REFEIÇÕES COLETIVAS BUFFET E EVENTOS LTDA, inscrito no CNPJ sob o número 13.912.958/0001-09 doravante denominado (a) **CONTRATADO (A)** 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 FORNECIMENTOS**, na forma abaixo;

1. DO OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

Constitui objeto do presente contrato o fornecimento de refeições por **DEMANDA** preparadas e transportadas, – sob a denominação de desjejum, almoço, lanche e jantar, que, por serem as refeições produzidas na cozinha da **CONTRATADA**, as mesmas serão transportadas pela mesma em recipientes térmicos, até o Refeitório da **CONTRATANTE** para distribuição aos colaboradores, pacientes e acompanhantes da unidade de pronto atendimento – **UPA COPACABANA**.

2. DO VALOR GLOBAL DO CONTRATO

Por tratar-se de um contrato que visa o fornecimento de refeições transportadas por demanda originando uma variação muito grande, não será estimado o **VALOR GLOBAL**.

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

3.1.1 - Os **PREÇOS** das refeições consignadas no objeto deste contrato, conforme se encontram elencados abaixo, são **FIXOS** e **IRREAJUSTÁVEIS** pelo período de **12** (doze) meses:

I - **R\$ 3,20** (três reais e vinte centavos) por desjejum ou pequena refeição;

II - **R\$ 13,00** (treze reais) por almoço e Jantar;

3.1.2 – Para as refeições de pacientes (dietas), as pequenas refeições foram consideradas como desjejum ou lanche e as grandes refeições como almoço e jantar, para efeito de unificar a tabela de preços.

3.1.3 - Nos **PREÇOS** ajustados nesta **CLÁUSULA** estão inclusos todos os custos, tais como: insumos, máquinas e equipamentos, ferramentas, mantimentos, utensílios em geral, materiais de higienização e limpeza, supervisão, mão de obra

analisado por Piétro Sîdoti
Sîdoti Advogados.



direta ou indireta, remuneração da **CONTRATADA**, equipamentos de segurança, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, despesas financeiras e administrativas, contribuições, seguros, impostos, taxas, royalties, bem como quaisquer outros custos e despesas necessárias a completa execução do OBJETO deste **CONTRATO**.

3.2.1 - O pagamento ocorrerá 15 dias após a emissão da nota fiscal mediante o envio da nota fiscal conforme detalhamento abaixo:

- 1º nota do dia 01 ao 07
- 2º nota do dia 08 ao 15
- 3º nota do dia 16 ao 23
- 4º nota do dia 24 ao 30

3.2.2 - O não atendimento ao prazo de envio supracitado implicará na execução do pagamento em até 15 dias após a apresentação da nota fiscal.

3.2.3 - Deverá o **CONTRATANTE**, efetuar o pagamento do (a) **CONTRATADO (A)** via depósito na conta bancária abaixo descrita:

Banco: caixa econômica

Agência: 0215

Conta Corrente: 762-9 operação 003

3.2.4 - No caso de serem detectadas irregularidades na Medição, a **CONTRATADA** será devidamente notificada e deverá apresentar o Boletim de Medição com as correções solicitadas, dispondo a **CONTRATANTE** de 02 (dois) dias úteis para a nova aprovação.

3.2.5 - Os pagamentos serão efetuados sobre as refeições fornecidas pela **CONTRATANTE**, medidos e aprovados pela mesma, desde que sejam observadas as condições estabelecidas neste INSTRUMENTO CONTRATUAL, com a descrição exata de quantas refeições foram fornecidos por dia.

3.2.6 - Todas as Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome da **CONTRATANTE** e encaminhadas à Unidade.

3.2.7 - Caso as Notas Fiscais tenham sido emitidas com incorreções ou em desacordo com a legislação vigente, as mesmas serão devolvidas e o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da reapresentação das mesmas no protocolo da **CONTRATANTE**.

3.2.8 - Caso algum item da medição apresentada seja impugnado, a **CONTRATANTE** liberará a parte não sujeita a contestação, restando o restante até que seja aceito, pela **CONTRATANTE**, a justificativa apresentada pela **CONTRATADA**.



3.3.1 - Por outro lado, caso algum tributo, taxa ou contribuição seja determinada pelo GOVERNO, supervenientemente, será repassado, também, para os preços cotados, tudo de forma legal e devidamente autorizado pela **CONTRATANTE**.

3.4 DAS SANÇÕES

A **CONTRATADA** estará sujeita a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do faturamento mensal, após 03 (três) avisos por escrito, referentes às seguintes ocorrências:

3.4.1 - Atrasos ou interrupções no atendimento, em relação aos horários estipulados, salvo casos fortuito ou ainda falta de pagamento por tempo maior de vinte dias após a emissão.

3.4.2 - Falta de higienização prévia e no decorrer do atendimento, nos alimentos fornecidos;

3.4.3.1 - Emprego de produtos impróprios para o consumo;

3.4.3.2 - Emprego de produtos ou enlatados cuja data de consumo esteja vencida;

3.4.3.3 - Limpeza ou desinfecção inadequada dos equipamentos e utensílios;

3.4.3.4 - Fornecimento de refeição imprópria para o consumo, comprovada através de exames microbiológicos, ou de ocorrências de saúde apresentadas por funcionários da **CONTRATANTE** que tenham consumido refeições fornecidas pela **CONTRATADA**.

4. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE

4.1 - Designar um representante com poderes de supervisão e direção dos trabalhos, devidamente credenciado junto à **CONTRATADA**;

4.2 - Fornecer à **CONTRATADA**, com antecedência necessária estabelecida pela **CONTRATANTE** os elementos suficientes que permitam à mesma, efetuar a programação dos fornecimentos ora contratados;

4.3 - Cumprir e fazer cumprir, por seus prepostos, as obrigações e deveres assumidos no presente Contrato;

4.4 - Autorizar o início da execução dos fornecimentos;

4.5 - Dar pleno conhecimento à **CONTRATADA** acerca das diretrizes e garantia de qualidade dos fornecimentos adotadas pela **CONTRATANTE**;

4.6 - Fornecer todos os dados necessários para a emissão de notas fiscais e de recibos.

4.7 - Proceder, regularmente, os PAGAMENTOS das Notas Fiscais nos PRAZOS aqui acordados.

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

5.1 - Obedecer, rigorosamente, às especificações contidas nos anexos do presente CONTRATO;

5.2 - Acatar e facilitar a ação da fiscalização da CONTRATANTE, promovendo fácil acesso às dependências reservadas ao pré-preparo e preparo das refeições a serem fornecidas, cumprindo às exigências da CONTRATANTE;

5.3 - Efetuar, por sua conta exclusiva e sem qualquer ônus ou responsabilidade para a CONTRATANTE, todas as despesas com manutenção e operação dos equipamentos utilizados para a realização dos FORNECIMENTOS contratados, de forma que os preços pactuados se tornem a única remuneração pelos serviços executados;

5.4 - Proceder, por sua própria conta, a mobilização e desmobilização de suas instalações necessárias para a execução dos fornecimentos, arcando com todos os custos daí;

5.5 - Apresentar os trabalhadores/funcionários rigorosamente selecionados e treinados;

5.6 - Apresentar somente cozinheiras que tiverem feito curso e treinamento específico e com comprovada experiência;

5.7 - Manter seu pessoal com uniforme e crachá de identificação, unhas limpas, aparadas, barba feita, cabelos penteados e totalmente cobertos;

5.8 - Manter número suficiente de funcionários para o bom andamento dos fornecimentos durante e após o atendimento;

5.9 - Nomear um encarregado pela supervisão total dos fornecimentos, com a missão de verificar o bom andamento dos fornecimentos contratados;

5.10 - Atender ao pagamento de quaisquer adicionais que sejam ou venham a ser devidos aos seus empregados;

5.11 - Atender, quando solicitada pela CONTRATANTE, a análise física, química e microbiológica em laboratórios reconhecidos pela CONTRATANTE quando houver justificativa, das preparações, ficando o ônus decorrente a cargo da CONTRATADA;

5.12 - Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, forma de servir e transporte das refeições, bem como nas instalações, equipamentos e utensílios de cozinha;

5.13 - Apresentar quinzenalmente à fiscalização da **CONTRATANTE** para aprovação do cardápio básico a ser utilizado com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência;

5.14 - Fornecer os itens citados abaixo, estando os custos já inclusos nos preços acordados:

5.14.1 - Talheres em número suficiente aos funcionários que utilizam o refeitório administrativo/gerência;

5.14.2 - Equipamentos necessários para o atendimento no refeitório da **CONTRATANTE**;

5.14.3 - Utensílios e materiais necessários a completa e perfeita execução do fornecimento acordado, mantendo sob sua responsabilidade, a guarda e a manutenção dos mesmos e, tais materiais, deverão ser fornecidos em quantidade suficiente e em perfeito estado de modo a evitar falta ou atraso no fornecimento a seu cargo;

5.14.4 - Materiais de higienização e limpeza necessários para a manutenção da área da cozinha e utensílios.

5.15 - Fornecer alimentos frescos e mantimentos, ambos de qualidade e em condições de consumo, de procedência conhecida;

5.16 - Proceder todas as inscrições e cadastramentos correspondentes ao objeto do presente CONTRATO perante as entidades e Órgãos Federais, Estaduais, Municipais, especialmente o INSS, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar a data de assinatura deste instrumento, encaminhado à **CONTRATANTE** a competente comprovação de tais atos;

5.18 - Responsabilizar-se pela atuação e o bom comportamento de seu pessoal nos fornecimentos a seu cargo, obrigando-se a retirar do local todo ou qualquer empregado, reposto ou contratado, cuja presença seja considerada inconveniente pela **CONTRATANTE**, responsabilizando-se, ainda, por eventuais prejuízos causados por seus empregados, prepostos ou pessoas que se encontrem sob seu comando, inclusive eventuais prestadores de serviço;

5.19 - Responsabilizar-se por todo e qualquer dano decorrente de negligência, imprudência ou imperícia, ação ou omissão causados por seus empregados, prepostos ou contratados, respondendo por todos os custos daí decorrentes;

5.20 - Responsabilizar-se pelo pontual pagamento da remuneração de seus empregados, bem como os encargos decorrentes da legislação trabalhista,

previdenciária e acidentária, inclusive adicionais de periculosidade e/ou de insalubridade, se devidos, respondendo como única e exclusiva empregadora; encaminhando ao **CONTRATANTE**, juntamente à nota fiscal comprovantes de pagamento das guias de FGTS e INSS dos funcionários que prestam serviço à unidade.

5.21 - A **CONTRATANTE** é reservada, a seu inteiro e exclusivo critério, o direito de, a qualquer tempo, verificar nos registros e documentação da **CONTRATADA**, o cumprimento das obrigações legais de sua responsabilidade, bem como de outras decorrentes do presente contrato, mediante a solicitação previa e expressa com 72h de antecedência.

5.22 - Por ser a única e exclusiva empregadora, a **CONTRATADA** responderá também por acidentes de trabalho de seu pessoal, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer reivindicação de seus empregados;

5.23 - Comprometer seu pessoal a obedecer aos regulamentos internos, às normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;

5.24 - Arcar com as despesas de assistência médica de seu pessoal, bem como as de seguro contra acidente de trabalho;

5.25 - Admitir e dirigir sob sua inteira responsabilidade e custo, o pessoal adequado e capacitado de que necessitar, seja em horários normal e/ou extraordinários, correndo por sua conta exclusivos todos os encargos de ordem trabalhista, previdenciários, acidentes de trabalho e responsabilidade civil, estadias, inclusive alimentação, transportes, identificação, equipamentos e proteção individual, materiais de consumo, mobilização, desmobilização, alojamento, administração e quaisquer despesas que se tornem necessárias à execução dos fornecimentos ora contratados;

5.27 - Serão realizados pela **CONTRATADA** a cada 03 meses a análise de ao menos 03 refeições aleatórias daquele dia, incluindo a análise SWAB de mão, bancadas e equipamentos.

5.28 - As refeições servidas pela **CONTRATADA** se dará diariamente nos seguintes horários:

- Para **FUNCIONÁRIOS**
 - Café da manhã: 06:00 horas.
 - Almoço: 11:30 as 14:00 horas.
 - Merenda: 16:00 as 17:00 horas.
 - Jantar: 21:30 as 22:30 horas.

- Para PACIENTES
- Café da manhã: 06:00 horas.
 - Almoço: 11:30 as 12:30 horas.
 - Merenda: 16:00 as 17:00 horas
 - Jantar: 20:00 as 20:30 horas

5.29 – A validação do quantitativo de refeições fornecidas se dará diariamente entre funcionário habitado da **CONTRATANTE** junto à **CONTRATADA**, passando também pelo ateste da Gerente de Nutrição da **CONTRATANTE**.

5.30 – A composição de cada dieta e a gramagem destinada à mesma está definida no Projeto Básico anexo à Proposta enviada pela **CONTRATADA** e presente no Anexo II do presente instrumento.

6. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O presente instrumento vigorará pelo prazo de 12 meses, contados a partir de 01 de Setembro de 2017, sendo renovado automaticamente caso nenhuma das partes se manifeste.

Este Contrato é feito e celebrado entre as partes na cidade de Rio de Janeiro, 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 Rio de Janeiro

Rio de Janeiro, 01 de Setembro de 2017.

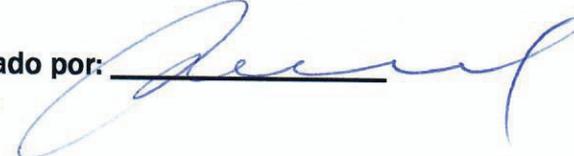


HOSPITAL E MATERNIDADE THEREZINHA DE JESUS - HMTJ
GESTORA DA UPA COPACABANA



GRUPO FOOD BUSINESS REFEIÇÕES COLETIVAS BUFFET E EVENTOS LTDA

Negociado por: 
Nome: _____
CPF: _____

Aprovado por: 
Nome: _____
CPF: _____

Testemunha – HMTJ



Nome: _____
CPF: _____

Testemunha – CONTRATADO(A)

Nome: _____
CPF: _____

Zimbra

geisianyanastacio@hmtjrj.org.br

Re: Orçamento de serviço de fornecimento de refeições coletivas

De : Geisiany Anastacio <geisianyanastacio@hmtjrj.org.br>

Qui, 18 de jan de 2018 14:27

Assunto : Re: Orçamento de serviço de fornecimento de refeições coletivas 3 anexos**Para :** miniquentinhas <miniquentinhas@miniquentinhas.com.br>

Obrigada pelo envio.

De : "miniquentinhas" <miniquentinhas@miniquentinhas.com.br>**Para :** "Geisiany Anastacio" <geisianyanastacio@hmtjrj.org.br>**Enviadas:** Quinta-feira, 18 de janeiro de 2018 13:43:23**Assunto:** Re: Fwd: Orçamento de serviço de fornecimento de refeições coletivas

Prezados, boa tarde.

Conforme conversado com nossa equipe, não teremos condições no momento para atender sua demanda.

Pedimos desculpa e que possamos atendê-los em próxima solicitação.

Wilson Lopes**Atenciosamente,****MM - Quentinhas Ltda ME****Tel.: 21-2229-8053, 21-2229-8093 ou 21-99976-5646-99765-2115****Site: www.miniquentinhas.com.br**

Em 17/01/2018 15:56, Geisiany Anastacio escreveu:

De : "Geisiany Anastacio" <geisianyanastacio@hmtjrj.org.br>**Para :** "miniquentinhas" <miniquentinhas@miniquentinhas.com.br>**Enviadas:** Segunda-feira, 15 de janeiro de 2018 10:08:05**Assunto:** Orçamento de serviço de fornecimento de refeições coletivas

Prezado(a),

Bom dia!

Conforme conversamos por telefone, escrevo esse e-mail solicitando um orçamento para os serviços de fornecimento de refeições coletivas nas UPA Botafogo, UPA Jacarepaguá, UPA Copacabana e UPA Tijuca.

Peço para que monte sua proposta com detalhamento do que se refere a valores unitários cobrados, referente a fornecimento de em média por unidade de 45 DESJEJUM, 75 ALMOÇO, 75 MERENDA/LANCHE e 40 JANTAR .

Para maiores informações deixo o contato da Gerente de Nutrição: Mariana Barbosa (21) 96675-2185 e (32) 98419-3141.

Sem mais, agradeço e aguardo o envio da proposta.

Att.



Geisiany Anastácio

Contratos
(32) 3311-4812



Geisiany Anastácio

Contratos
(32) 3311-4812



Geisiany Anastácio

Contratos
(32) 3311-4812



Assinatura Geisiany Anastácio (2).jpg
18 KB



Assinatura Geisiany Anastácio (2).jpg
18 KB



Assinatura Geisiany Anastácio (2).jpg
18 KB

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.

2. Considerações Iniciais

A empresa Chef Quentinhas desenvolveu soluções integradas para sua empresa com o propósito duplo, de reduzir custos com despesas de alimentação e melhorar o rendimento do profissional através refeições balanceadas e saborosas.

3. Vantagens de Terceirização da Alimentação

- Maior controle sobre o pessoal e aumento da produtividade;
- Aumento da assiduidade com menor índice de absenteísmo;
- Reduz o índice de acidentes no trajeto entre a Empresa e restaurantes externos;
- Evita os trabalhos paralelos e esporádicos por parte dos funcionários nos intervalos para refeições;
- Melhora a interação e o relacionamento entre os empregados;
- Valor pago menor comparado ao Vale Alimentação imposto pelos sindicatos;
- Benefícios do PAT (Programa de Alimentação o Trabalhador).

4. Vantagens do refeitório para o empregado

- Garantia de uma alimentação saudável diariamente;
- Garante a reposição energética;
- Garantia da qualidade e higiene nas refeições fornecidas;
- Custo subsidiado pela empresa.

5. Detalhamento do Escopo de Fornecimento

Transporte

Todo transporte será feito por veículo apropriado, adesivado com layout da empresa, dedetizado, respeitando as NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PORTARIA CVS - 15, DE 7-11-91 possuindo Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

Será deslocado 1 veículo para o local do serviço, com suporte de demais veículos de apoio para suprir eventuais problemas de deslocamento.

Horário

A proposta sugere a entrega de aproximadamente 00h30min a 01h00min antes do inicio efetivo da liberação do refeitório ou entrega de alimento podendo ser modificado por decisão entre as partes.

Funcionários

A empresa Chef Quentinha será a única e exclusiva responsável por todos os seus empregados que trabalharem no serviço prestado, cabendo a ela o cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias, tributárias, entre outras, referentes à prestação dos serviços ora contratados. Neste orçamento NÃO esta incluído equipe para limpeza e distribuição de alimentos, caso seja necessário será enviado outra proposta com esse acréscimo.

Método de Transportes

Todo e qualquer alimento preparado quente será transportados em recipientes HOTBOX conforme imagem abaixo. Todos os materiais para execução desta contratação estão incluídos.

A temperatura será monitorada na saída e no local de distribuição por termômetro a laser sendo disponibilizada cópia dos check-list diários.



6. Cardápio

O cardápio seguirá padrões estabelecidos previamente entre a contratada e a contratante. Atualmente o setor de comercio estabelece um mínimo de calorias diárias de 3.000 a 4.000 kcal/dia/profissional.

É de responsabilidade da CONTRATADA, elaborar cardápio ou mensal dos comensais, submetendo à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados (modelo Anexo B1), só poderão sofrer alterações, com prévia anuência da CONTRATANTE.

A contratada irá elaborar cardápios apresentando opções, sempre observados os hábitos alimentares, motivos religiosos, e outros, possibilitando dessa forma atendimento adequado, sem que implique em custos adicionais.

Observar a aceitação dos cardápios pelos comensais e, no caso de não aceitação de pelo menos 40%, o mesmo deverá ser alterado.

Todos os dias terão como opções 2 tipos de pratos principais atendendo uma carne vermelha e uma carne branca todos os dias conforme tabela abaixo.

Variação e frequência dos alimentos e preparações componentes dos cardápios

CARNES	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA	
			SEMANAL	QUINZENAL
Aves	Frango	Assadas, à caçarola, à milanesa, grelhadas, estrogonofe e etc	6	12
Peixes	Pescada, cação, corvina (congelado, em filé)	À milanesa, à doré e assado, posta, fritos e etc	3	6
Vísceras ou carne suína	Fígado, pernil, lombinho e copa	Bifes, iscas, etc.	2	3
Carne Seca	Quarto traseiro	Ensopada ou assada	-	1
Carne Bovina	Chá de dentro, patinho, lagarto, alcatra, maminha,	Bife simples, à milanesa, role, de panela, assado com ou sem recheio, à parmegiana, panqueca, almôndega, goulash, moída, brochette, churrasco, estrogonofe	4	08

As carnes bovinas, de aves, suínas, vísceras e peixes poderão ser trocadas pela opção de preparação de ovos (ovo cozido ou mexido – 2 unidades);

Outros tipos de carne poderão ser incluídos desde que façam parte dos hábitos alimentares.

Características Técnicas

Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Grupo	Alimento e/ou preparação	Unidade	Quantidade Preparada	
I	Cereal	g	200	200
II	Leguminosas	g	150	150
III	Carne bovina	g	180	180
	Ou aves (com osso)		250	250
	Ou aves (sem osso)		180	180
	Ou peixes (filé)		180	180
	Ou fígado		180	180
	Ou dobradinha		180	180
	Ou pernil / costeleta Ou língua		180	180
	Ou carne seca		150	150
IV	Ou rabada	250	250	
	Ou ovo	150	150	
	Vegetais A, B e/ou C	g	150	150
	Ou farofa		80	80
	Ou polenta		150	150
Ou pirão	150		150	
Ou massas	200		200	
V	Refresco de fruta (serviço opcional)	ml	300	300
VI	Sobremesa: fruta, gelatina, pudim, doces industrializados, doces em compotas e etc (serviço opcional)	g	120	120

7. Nossos Diferenciais

- Utilização de embalagens de isopor contra embalagens de alumínio da concorrência
- Transporte de marmitex em caixas hotbox contra caixas de isopor utilizados pela maioria das empresa (pratica proibida de acordo com a Vigilância sanitária);
- Frota de veículos próprios e carros de apoios;
- Coleta de amostras diárias das refeições;
- Canal de contato direto para reclamações, sugestões prazo de resposta de 30 min;
- Atendimento de qualquer quantidade acima de 20 refeições em todo Grande Rio;
- Funcionamento todos os dias do ano das 06:00 as 20:00;
- Visitas Quinzenais da equipe de nutricionistas para levantamento das demandas dos seus colaboradores.

8. PREÇO

Os preços para **Fornecimento de alimentação preponderantemente para os colaboradores** estão apresentados na planilha seguintes base de 2017, estando incluídos nos mesmos, todos os custos com mão de obra, fornecimento de equipamentos e materiais, impostos e transporte.

Serviço	Valor
Refeições Transportada Hotbox	R\$ 13,00
Salada verde (opcional)	Incluído
Café da manhã e lanche	R\$ 3,20

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

Faturamento sob consulta.

10. Validade da Oferta

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



Nosso Compromisso

Levamos a sério a alimentação de todos os segmentos que atendemos e prezamos pela qualidade e excelência no serviço acima de tudo. Nosso grande compromisso é oferecer o melhor serviço e qualidade no mercado de refeições empresariais. Os serviços da VBS contam com nutricionistas especializados na gestão de unidades corporativas, colaboradores experientes e inteligência na gestão que contribui para a qualidade da refeição servida em qualquer modalidade de serviço que oferecemos.



Filosofia da Empresa

VBS REFEIÇÕES COLETIVAS vem inovando no mercado alimentício com uma comida diferenciada e um paladar único. Entendemos que alimentar-se é fundamental, então quando estiver se alimentando seja uma comida simples ou sofisticada tem que ser ainda ,MAIS. Não importa o tamanho da sua empresa o atendimento será sempre de qualidade, segurança e excelência.

Uma de nossas metas é Diminuir o custo da empresa consideravelmente, cuidando da sua saúde e com uma experiência alimentar caseira, saudável e nutritiva.





Tipo de Serviço – Transportado

Descrição do serviço

Produzidas em nossa própria Base, totalmente equipada e documentada conforme as exigências dos órgãos competentes, e transportada em veículos apropriados, até sua empresa, com mão de obra especializada para o atendimento, espaço totalmente equipado pela contratada, através do sistema Self-Service e demais equipamentos e utensílios necessários para o atendimento com qualidade.



Cardápios

Nossos cardápios são elaborados por nutricionistas de acordo com as recomendações nutricionais do PAT e com as necessidades de cada cliente. Nossos cardápios são enviados semanalmente para aprovação do cliente.

A seguir, elaboramos uma sugestão de cardápio:





Cardápio para Marmitex

CALORIAS PARA CADA 100g DE ALIMENTO

SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
SALADAS	Kcal	SALADAS	Kcal	SALADAS	Kcal	SALADAS	Kcal	SALADAS	Kcal
1- SALADA CAESAR	28kcal	1- SALADA C/ TOMATE	23 KCAL	1- SALADA DE ALFACE C/ CEBOLA	28kcal	1- ALFACE CRESPA	22KCAL	1- RUCULA C/ MORANGOS	24kcal
2- SALADA DE FEIJÃO FRADINHO	150 kcal	2- SALADA INDIANA	132 kcal	2- TABULE	150 kcal	2- BERINJELA SAUTEÉ	93 KCAL	2- MAIONESE	152 kcal
BUFFET		BUFFET		BUFFET		BUFFET		BUFFET	
1- ARROZ	164 kcal	1- ARROZ/ ARROZ INTEGRAL	164 kcal	1- ARROZ	164 kcal	1- ARROZ	164 kcal	1- ARROZ	164 kcal
2- FEIJÃO	69kcal	2- FEIJÃO	72kcal	2- FEIJÃO	69kcal	2- FEIJÃO	69kcal	2- FEIJÃO	72kcal
3- FAROFA/ BANANA	389kcal	3- FAROFA/ ITALIANA	389kcal	3- FAROFA/ CASA	389kcal	3- FAROFA/ DE COUVE	389kcal	3- FAROFA/ ARGENTINA	389kcal
PROTEÍNAS		PROTEÍNAS		PROTEÍNAS		PROTEÍNAS		PROTEÍNAS	
1- ESPETINHO MISTO	197 kcal	1- FRANGO EM CUBOS C/ CRERME DE MILHO	169 kcal	1- FILE DE FRANGO AO MOLHO PESTO	138 Kcal	1- FRANGO A PRIMAVERA	196 KCAL	1- SUPREMO DE FRANGO	172 kcal
2- FRANGO A PARMEGIANA	220 kcal	2- BIFE AO MOLHO MADEIRA	261 kcal	2- ROCAMBOLE DE CARNE	212 kcal	2- PERNIL ASSADO	229 KCAL	2- CUZIDO	180 kcal
SOBREMESA		SOBREMESA		SOBREMESA		SOBREMESA		SOBREMESA	
1- GELATINA/DOCE	67kcal	1- FRUTA	67kcal	1-GELATINA/DOCE	67kcal	1-FRUTA	67kcal	1-GELATINA/DOCE	67kcal
BEBIDA		BEBIDA		BEBIDA		BEBIDA		BEBIDA	
1- SUCO	230ML	1- SUCO	230ML	1- SUCO	230ML	1- SUCO	230ML	1- SUCO	230ML

Kit's Café

Itens:

- 2 Pães;
- 2 fatias de Queijo, presunto ou mortadela;
- 200 ml de café ou café com leite;
- 1 fruta ;





Kit's Lanche

Itens:

- 1 Sanduiche;
- 1 Guarana copo ou suco caxinha;
- 200 ml de suco ou guarana em copo;
- 1 doce, biscoito salgado ou biscoito doce de 24gr;



Horário de Serviço

Almoço: 11 hrs às 14 hrs

- **O Horário de chegada à empresa será feito sempre com o mínimo de trinta minutos de antecedência para abertura do refeitório, o tempo se faz necessário para arrumação do espaço e colocação dos alimentos no Buffet.**





Quantidade de Refeições diárias

Almoço/ jantar:

460 unidades;

Kit café/ kit lanche:

480 unidades



Orçamento - Custo por Refeição Transportada;

Jantar/Almoço (Marmitex)

R\$ 15,90 (por pessoa)

Kit café (kit's)

R\$ 4,90 (por pessoa)

kit lanche (kit's)

R\$ 6,90 (por pessoa)





Formas de Pagamento

Contratação: Faturamento Quinzenal ou mensal, com contrato firmado de no mínimo 12 meses com possibilidade de rescisão desde que comunicado com antecedência de 30 dias e pagamento de multa rescisória com valor de referencia ao investimento feito em equipamentos para o funcionamento da prestação de serviço na cozinha e refeitório da contratante.



“COMER BEM, VIVER BEM”



(21) 2673 - 4513



vbsrefeicoes.com.br



(21) 968 137 805



contato@vbsrefeicoes.com.br