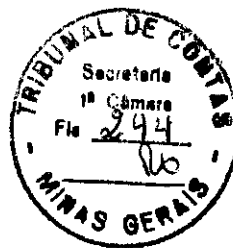




TRIBUNAL DE CONTAS DO
ESTADO DE MINAS GERAIS



TERMO DE ABERTURA DE VOLUME

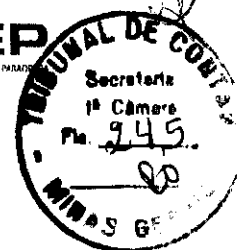
Em 22/08/2016 faço a abertura do volume nº 2 referente ao processo nº 969113 sendo que o volume nº 1, encerrou-se com o Termo de fl. 243.

Certifico que o primeiro documento deste volume, à fl. 245 é:

CÓPIA: ANEXO V - TERMO DE VISTORIA - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015-
PREGAO PRESENCIAL Nº 073/2015



SECRETARIA DA 1ª CÂMARA
ROSANA COSTA PACHECO COELHO



ANEXO V – TERMO DE VISTORIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade

142.947.333/0001-727

Empresa: 062.323.913/0091
PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.
Rua Perete, 458 - Conj. 201-A -
CNPJ: Bairro Pompéia - CEP.: 30.280-300
Belo Horizonte - MG
Representante: **Prudente Refeições Ltda.**
Hélio A. Peretra

Declaro que tomei conhecimento do cozinha situada na Unidade Toninho Reşende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Betim-MG, 18 de 03 de 2015.

Prudente Refeições Ltda.
Hélio A. Peretra

Representante da Licitante

Visto/Carimbo da i.CISMEP

Caroline Lara
Encarregada Nutrição

CRN9 - 3751
i.CISMEP

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i.CISMEP

CONFERE COM O
ORIGINAL

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i.CISMEP

MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
DIRETORIA NACIONAL DE HABILITACAO

ANTONIO PEREIRA

DOC. IDENTIDADE / ORIG. EMISSOR UF
MS6671700 566

CPF
988.860.106-72

DATA NASCIMENTO
07/12/1970

PLACAO
ZITO PEREIRA DA SILVA

DIRETOR DO CARMO DUARTE

PROVISAO
ACC

VALOR
18/11/2018

HABILITACAO
08/02/1998

ABRIGAMENTO
CONTAGEM/MG

DATA EMISSAO
21/11/2018

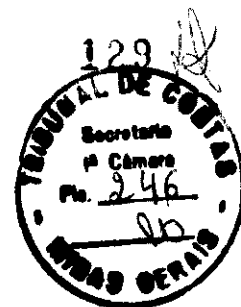
99872289651

MG442264088

DETRAN-MG-MINAS GERAIS

VALIDA EM TODO
O TERRITORIO NACIONAL
879015657

PROIBIDO PLASTIFICAR
879015657



CONFERE COM
ORIGINAL

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMED



Sempre em boa Companhia



**ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
DA PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
CNPJ: 42.947.333/0001-72**

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma do direito, as partes abaixo:

EDER RIBEIRO DIAS, brasileiro, casado, comunhão total de bens, comerciante, residente e domiciliado à Rua Penafiel, nº 206, bairro Anchieta na cidade de Belo Horizonte/MG, CEP: 30310-420 portador do CPF: 055.985.916-34 e da C.I. MG-12.151.244. SSP/MG; **ORRISSON MANOEL LOURO**, brasileiro, casado, comunhão parcial de bens, comerciante, residente e domiciliado à Rua Mar de Espanha, 745, Apto 405, bairro Santo Antônio, na cidade de Belo Horizonte/MG, CEP: 30.330-270 portador do CPF: 166.622.966-00 e da C.I. M-458. 113 SSP/MG, únicos sócios componentes da Sociedade Empresarial Limitada **"PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA"**, eslabelecida à Rua Perite, 458 conjunto 201-A, bairro Pompéia, CEP: 30280-300, na cidade de Belo Horizonte/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 42.947.333/0001-72, com Contrato Social registrado na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais – JUCEMG, sob o NIRE – 312.039.7472-2, de 01 de Outubro de 1992 e última Alteração registrada sob nº 5242191 de 17/03/2014 resolvem entre si **alterar e consolidar** seu ato constitutivo e o fazem de acordo com as cláusulas e condições abaixo:

I – DA DENOMINAÇÃO SOCIAL:

A denominação social continua sendo: **"PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA."**;

II – DA SEDE E FILIAIS:

A sede comercial e representativa permanece inalterada, situada à Rua Perite, 458 conjunto 201-A, bairro Pompéia, CEP: 30280-300 na cidade de Belo Horizonte/MG. A Sociedade possui e poderá abrir lojas, escritórios, sucursais, filiais e representações em todo o território nacional;

§ 1º - A Sociedade continua possuindo as seguintes filiais:

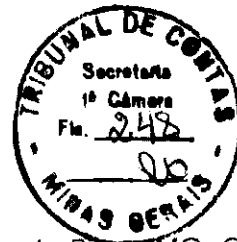
1 FILIAL SERRA - ESPÍRITO SANTO - Av. Paulo Pereira Gomes, 789 - Morada de Laranjeiras - Serra/ES, CEP: 29.166-828 - CNPJ 42.947.333/0018-10; NIRE 32900289755.

1 DEPÓSITO FECHADO - BELO HORIZONTE/MG - Rua Leopoldo Gomes, nº 112 - Bairro Pompéia - Belo Horizonte/MG - CEP: 30280-460 - CNPJ 42.947.333/0016-59; NIRE 31901344937.

1 FILIAL SÃO LUIZ - Rua Ivar Saldanha/ Rua 33, nº 1 - Bairro Tirirical, São Luis/MA, CEP: 65.055-270 - CNPJ 42.947.333/0042-40; NIRE 21900176501.

1 FILIAL SÃO JOAQUIM DE BICAS - Avenida C, 555 - Primavera, CEP: 32.920-000 São Joaquim de Bicas/MG, CNPJ 42.947.333/0043-21; NIRE 31901729740.

**CONFERIDO
E
ARQUIVADO**
PREGOEIRA
I. CISMEP



131

3/7

2

FILIAL JASON – Avenida C, nº 555, Bairro Primavera, São Joaquim de Bicas/MG, CEP: 32.920-000 CNPJ 42.947.333/0050-50; NIRE 31901814950.

FILIAL SERRA II – Avenida Paulo Pereira Gomes S/N-Bairro Morada de Laranjeiras, Serra/ES, CEP: 29.166-28, CNPJ 42.947.333/0055-65; NIRE 32900402641.

FILIAL ITABIRITO – Rua Benjamim Simões, nº 650 – Bairro Agostinho Rodrigues, Itabirito/MG, CEP: 35.450-000. CNPJ 42.947.333/0060-22; NIRE 31902099430.

FILIAL HORTO – Rua Santo Agostinho, nº 1.271 – Bairro Sagrada Família, Belo Horizonte/MG, CEP: 31.035-480 CNPJ 42.947.333/0058-08; NIRE 31902099448.

FILIAL ITA – Rodovia BR 381, nº 525 Casa A- Área Rural, Itatiaiuçu/MG, CEP: 35685-000. CNPJ 42.947.333/0062-94; NIRE 31902173362.

FILIAL LINHARES – Rua Odilon Nunes Barroso, nº 420 - Planalto, Linhares/ES, CEP: 29.906-470 CNPJ 42.947.333/0063-75; NIRE 32900435727.

FILIAL LARDIM - Rua Primeiro de Maio, Nº45 Centro, Açucena/MG CEP: 35.150-000 CNPJ 42.947.333/0066-18; NIRE 31902326495.

FILIAL BETIM - Avenida Alcides Fernandes de Souza, S/N, Bairro Pingo d'água Betim/MG CEP: 32.601-620 CNPJ 42.947.333/0065-37; NIRE 31902326487.

§1º- CRIAÇÃO DE FILIAL: Fica criada a seguinte filial:

FILIAL IPATINGA - Avenida João Valetim Pascoal, Nº1031, Bairro Centro, Ipatinga/MG CEP: 35.160-003.

§2º ALTERAÇÃO DE FILIAL: Fica alterado o endereço da seguinte filial:

FILIAL BETIM - Avenida Alcides Fernandes de Souza, S/N, Bairro: Pingo d'água Betim/MG CEP: 32.601-620 CNPJ 42.947.333/0065-37; NIRE 31902326487.

Passa a ter o seguinte endereço:

FILIAL BETIM - Rua Olga Nogueira, Nº264, Bairro Estância Champagnat, Mateus Leme/MG CEP: 35.670-000 CNPJ 42.947.333/0065-37.

III – DO OBJETO SOCIAL, DURAÇÃO E INÍCIO DE ATIVIDADES:

§ 1º - O objeto social da referida sociedade continua sendo:

a) Preparação, fornecimento e/ou comercialização de refeições e lanches em geral a Empresas de qualquer natureza, Clubes ou Associações Esportivas, Órgãos Governamentais, Hospitais, Creches e Entidades diversas, que serão transportados ou confeccionados no próprio local, bem como o preparo e distribuição de merenda escolar;

b) Administração e Exploração de Restaurantes, Cozinhas e Cantinas em Geral;

**CONFERIDO
NO SITE**

**LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
CISMEP**

- c) Prestação de Serviços em Bufês, Manutenção em equipamento de cozinha e refectório em geral, bem como projetos e montagens de cozinhas;
- d) Comercialização de gêneros alimentícios "in natura" e/ou processados, bem como bebidas e afins;
- e) Prestação de todos os serviços inerentes ao segmento de alimentação coletiva;
- f) Prestação de Serviços de locação de mão de obra e assessoria em serviços inerentes aos itens anteriores;
- g) Manutenção e Reparos de equipamentos e ferramentas.



§ 2º - O prazo de duração continua sendo por tempo indeterminado, sendo que suas atividades foram iniciadas em 1º de Outubro de 1992.

IV – DO CAPITAL SOCIAL:

O Capital Social, totalmente subscrito e integralizado, em moeda corrente nacional continua sendo 1.500.000 (hum milhão e quinhentas mil) quotas de R\$1,00 (hum real) cada uma, agora, assim distribuídos entre os sócios:

- 1) Eder Ribeiro Dias:
1.200.000 quotas (80%) - R\$1.200.000,00 (hum milhão e duzentos mil reais)
- 2) Orrisson Manoel Louro:
300.000 quotas (20%) - R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais)
- TOTAL R\$1.500.000,00 (hum milhão e quinhentos mil reais)

O Capital Social é distribuído conforme a tabela a seguir:

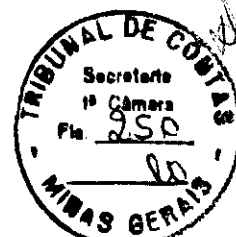
FILIAL	CNPJ	CAPITAL SOCIAL
MATRIZ – SEDE - MG	42.947.333/0001-72	400.000,00
FILIAL SERRA - ES	42.947.333/0018-10	400.000,00
FILIAL SÃO LUIS – MA	42.947.333/0042-40	300.000,00
FILIAL LINHARES – ES	42.947.333/0063-75	400.000,00
TOTAL		1.500.000,00

V – DA RESPONSABILIDADE DOS SÓCIOS:

A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do Capital Social, conforme Art. 1052 do C. Civil/2002. Os prejuízos sociais serão suportados pelos sócios, também na proporção de suas quotas e suas atribuições, obedecendo-se o regulamento do imposto de renda, conforme legislação em vigor;

CONFERIDO
NO SITE

ELIAS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP



VI – DA ADMINISTRAÇÃO:

A Administração da sociedade será exercida pelo sócio Eder Ribeiro Dias, isoladamente, que a representará ativa e passivamente, judicial e extrajudicialmente, sempre em negócios de exclusivo interesse da sociedade, assumindo total responsabilidade.

VII – DAS RETIRADAS:

A título de "Pró-labore" os Administradores, quando no exercício de suas funções fazem jus a retiradas mensais, fixadas de comum acordo, que serão levadas a conta específica, obedecendo-se à legislação pertinente. Anualmente serão levantados balanços, através dos quais serão apurados lucros ou prejuízos, que deverão ser divididos ou suportados pelos sócios na proporção de sua participação no Capital Social. O balanço será apurado no último dia do ano civil, ou seja, 31 de Dezembro;

VIII – DO FALECIMENTO E INTERDIÇÃO DE SÓCIO:

No caso de falecimento ou interdição de um dos sócios, a sociedade não se desfará, podendo os herdeiros e sucessores em comum acordo com os sócios remanescentes constituírem um novo contrato dentro do prazo determinado em lei, sendo que, quando se tratar de mais de um herdeiro, será indicado apenas um para representar o grupo na sociedade. Os direitos do "De Cujus" serão apurados de acordo com o balanço especial a ser levantado diante do evento. Ocorrendo falecimento de ambos os sócios, os herdeiros e sucessores de ambas as partes obedecerão ao mesmo critério, sempre em comum acordo;

IX – DO DESLIGAMENTO DE UM DOS SÓCIOS:

O sócio remanescente terá sempre a preferência absoluta em igualdade de condição mediante terceiros na aquisição das quotas de participação do sócio que desejar retirar-se da sociedade, sendo que o pagamento das quotas e haveres do sócio retirante será feito em prazos e condições a serem estabelecidas à época do desligamento. Desta forma, é nula e ineficaz qualquer transferência total ou parcial de quotas por um dos sócios a terceiros, sem a expressa anuência do outro;

X – DOS IMPEDIMENTOS:

Os sócios declaram expressamente que não estão incursos em nenhum dos crimes em lei que os impeçam de exercer atividades mercantis;

XI – DAS DELIBERAÇÕES:

As deliberações serão tomadas obedecendo à legislação do código civil-002;

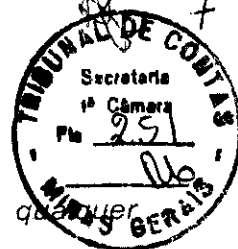
XII – RATIFICAÇÃO DE CLÁUSULAS:

Permanecem inalteradas todas as demais cláusulas do contrato primitivo e alterações que não colidirem com a presente consolidação;

DEFERIDO
NO SITE

LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA

134 6/7



XIII – DO FORO:

Fica eleito o foro da comarca de Belo Horizonte/MG, para dirimir quaisquer divergências fundadas neste contrato, por mais privilegiados que sejam outros.

E por estarem justos e contratados, assinam a presente alteração contratual em 3 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, ficando uma via destinada ao arquivamento na JUCEMG para que produza os efeitos de fato e de direito.

Belo Horizonte, 03 de Junho de 2014.

EDER RIBEIRO DIAS

Sócios:

ORRISON MANGEL LOURO

Testemunhas:

Luciana de O. Andrade
LUCIANA DE OLIVEIRA ANDRADE
CI. MG 12.822.071 - SSP/MG

RIULLER GUSTAVO SANTOS
CI. MG 14.493.562 - SSP/MG



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICO O REGISTRO SOB O NRO: 5288154
EM 11/06/2014
PRUDENTE REFEICOES LTDA

PROTOCOLO: 14/387.006-8

AH1288158

SECRETARIA GERAL

JUCEMG

DEFERIDO
NO SITE

DAS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP



INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA - i.CISMEP

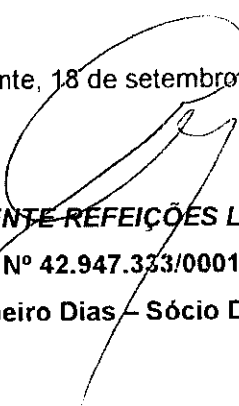
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

CREDENCIAMENTO – VISITA TÉCNICA

A empresa **PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA**, inscrita no CNPJ sob o número 42.947.333/0001-72, com sede na Rua Perite, nº 458 - Conj. 201 A - Pompéia - CEP: 30.280-300 - Belo Horizonte/MG, neste ato representada pelo seu sócio diretor, Sr. Eder Ribeiro Dias, portador da carteira de identidade nº MG12.151.244 e CPF nº 055.985.916-34, pelo presente instrumento credencia o **Sr. Hélio Antonio Pereira**, portador da carteira de identidade nº. MG 5.671.700 e CPF nº. 988.860.106-72, para realizar visita técnica nas dependências da Unidade Toninho Resende da i.CISMEP, localizada na Rua Córsega, nº 318, Arquipélago Verde, Betim/MG..

Belo Horizonte, 18 de setembro de 2015


PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
CNPJ Nº 42.947.333/0001-72
Eder Ribeiro Dias – Sócio Diretor

00.101.401/0002-19

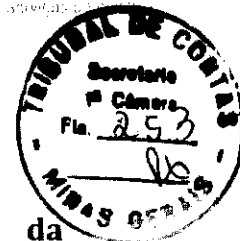
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
Rua Coronel Marcondes, nº 437
B. Inconfidentes - CEP 32260-350

CONTAGEM - MG

136



LACERDA
ALIMENTAÇÃO



TERMO DE VISTORIA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Empresa: Lacerda Alimentação Ltda

CNPJ: 00.101.401/0002-19

Representante: Gustavo Henrique Lara Lacerda

Declaro que tomei conhecimento da cozinha situada na Unidade Toninho Resende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Betim-MG, 22 de Setembro de 2015.

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA-EPP
Gustavo Henrique Lara Lacerda
Sócio-Administrador
C.I.: MG-13.106.363 SSP/MG
CPF: 087.685.496-01

Carimbo
Visto/Carimbo da i.CISMEP

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i. CISMEP



[Handwritten signature]

DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

NOME
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR UF
MG13106363 SSP MG

CPF
087.685.496-01 DATA NASCIMENTO
23/07/1987

FILIAÇÃO
SALVINO CORREA DE LACERDA NETO
NEIVA CRISTINA DO S L LACERDA

PERMISSÃO ACC CATRAB
B

Nº REGISTRO
03723374753 VALIDADE
23/07/2020 1ª HABILITAÇÃO
09/11/2005

ASSINATURA DO PORTADOR
Gustavo Henrique Lara Lacerda

LOCAL
BELO HORIZONTE, MG DATA EMISSÃO
28/07/2015

ASSINATURA DO EMISSOR
Andrea Vacchini
Diretora Detran/ MG 70164321858
MG477027466

DETRAN-MG (MINAS GERAIS)

VALIDA EM TODOS
O TERRITÓRIO NACIONAL
1150004168

1 PLASTIFICAR
1150004168



CONFERE COM
ORIGINAL

Caroline Lara
Encarregada de Registro
CRN9 - 3731
ii. CIBMEP

LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA. - EPP

CNPJ - 00.101.401/0001-38

NIRE - 3120440479-2

SÉTIMA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

SALVINO CORREA DE LACERDA NETO, brasileiro, casado em comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 22/03/1952, natural de Belo Horizonte/MG, portador da Carteira de Identidade nº M 1.167.144, emitida pela SSP/MG, inscrito no CPF/MF sob o n. 175.229.946-91 residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, Belo Horizonte/MG, CEP 30720-220.

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, portador da carteira de identidade nº MG 13.106.363, emitida pela SSP/MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 087.685.496-01, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, Belo Horizonte/MG, CEP 30.720-220.

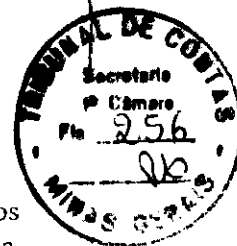
Únicos sócios da empresa denominada "LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA. - EPP.", inscrita no CNPJ sob o nº 00.101.401/0001-38, contrato social registrado na JUCEMG em 28/06/1994 sob o nº 3120440479-2, com sede na Rua Ingaí, nº 945, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP 30.720-110. Resolvem na melhor forma de direito e de pleno e comum acordo, alterar o seu contrato social conforme as cláusulas e condições seguintes:

PRIMEIRA ALTERAÇÃO: Da transferência de quotas

O sócio SALVINO CORREA DE LACERDA NETO, retro qualificado, possuidor de 250.000 (duzentos e cinquenta mil) quotas, no valor nominal de R\$1,00 (um real) cada uma, perfazendo o capital total de R\$250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais), se retirará, neste ato da sociedade, transferindo 235.000 (duzentos e trinta e cinco mil) quotas, pelo valor nominal, para **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 087.685.496-01, identidade MG - 13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, CEP 30.720-220; e doando 15.000 (quinze mil quotas), para **GABRIEL FELIPE LARA LACERDA**, brasileiro, casado em comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 27/02/1991, inscrito no CPF/MF sob o nº 107.241.396-56, identidade MG 154.225.15, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, Bloco I, Bairro Buritis, CEP: 30.575-815, ocorrendo ampla, plena e geral quitação para nada mais reclamar agora ou posteriormente.

Laís Gomes Martins
LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP

**CONFERIDO
NO SITE**



A cláusula quarta do Contrato Social passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA QUARTA: Capital Social

O capital social da sociedade é de R\$500.000,00 (quinhentos mil reais) divididos em 500.000 (quinhentas mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, totalmente subscritas e integralizadas em moeda corrente do país, pelos sócios:

SÓCIO	NÚMERO DE QUOTAS	VALOR (R\$)
GABRIEL FELIPE LARA LACERDA	15.000	R\$15.000,00
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA	485.000	R\$485.000,00
TOTAL	500.000	R\$500.000,00

SEGUNDA ALTERAÇÃO: Da Administração

A administração da sociedade passa a ser exercida pelo sócio GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, com poderes e atribuições de representar a sociedade ativa e passivamente, judicial e extrajudicialmente, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, nas atividades estranhas ao interesse social, assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros.

A cláusula quinta do Contrato Social passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA QUINTA: Administração da Sociedade

A administração da sociedade caberá ao sócio GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva da sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social, assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros.

TERCEIRA ALTERAÇÃO: Cessão e Transferência de Quotas

Os sócios resolvem alterar as disposições referentes à cessão e transferência de quotas, passando a constar na cláusula décima a seguinte redação:

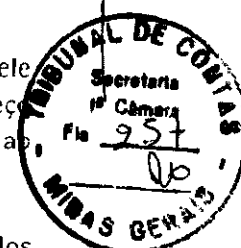
CLÁUSULA DÉCIMA - Cessão, Transferência de Quotas

10.1. A sociedade não se dissolverá pelo falecimento, retirada, ou exclusão de qualquer dos sócios.

10.2. Havendo interesse de qualquer dos sócios em transferir, ou de qualquer outro modo ceder suas quotas a terceiros, deverá primeiramente oferecê-las ao outro sócio, com antecedência de 30 (trinta) dias, o qual terá preferência para adquiri-las, na proporção de sua participação no capital social.

LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP

**DEFERIDO
NO SITE**



10.3. Não havendo interesse do outro sócio em adquirir as quotas ofertadas, aquele que desejar alienar suas quotas poderá oferecê-las a terceiros, desde que por preço e em condições não mais vantajosas do que as constantes de sua oferta feita ao outro sócio.

10.4. Em caso de falecimento ou interdição de sócio, os haveres serão liquidados com base em balanço especialmente levantado para tal fim, e serão pagos em até 60 (sessenta) prestações mensais, iguais e consecutivas, reajustadas com base no Índice de Preços ao Consumidor (IPC) ou outro índice de correção monetária que venha a substituí-lo.

10.5. Será nula de pleno direito a transferência realizada em desacordo com as disposições contidas nesta cláusula.

QUARTA ALTERAÇÃO: Disposições Gerais

A cláusula décima segunda passa a ter a seguinte redação:

A sociedade será regida pela legislação em vigor, aplicando-se, em caso de omissão, subsidiariamente, as normas de regência das sociedades simples, previstas no Código Civil (Lei n.º 10.406/2002).

Em virtude desta alteração contratual, o **CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO** passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA PRIMEIRA: Dos Sócios

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, portador da carteira de identidade nº MG 13.106.363, emitida pela SSP/MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 087.685.496-01, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, Belo Horizonte/MG, CEP 30.720-220.

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, casado em comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 27/02/1991, inscrito no CPF/MF sob o nº 107.241.396-56, identidade MG 154.225.15, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, Bloco I, Bairro Buritis, CEP: 30.575-815.

CLÁUSULA SEGUNDA: Denominação e Sede

A sociedade se estabelece sob a denominação social de **LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA. - EPP**, e terá sede em Belo Horizonte/MG, na Rua Ingai, nº 945, Bairro Padre Eustáquio, CEP 30.720-110, e filiais:

[Assinatura]
JES GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

**CONFERIDO
NO SITE**

[Assinatura]
3
[Assinatura]

5/7



01) Filial 01 – Rua Coronel Marcondes, nº 437, Bairro Inconfidentes, Contagem/MG, CEP 32.260-350;

02) Filial 02 – Rua Américo Santiago Piacenza, nº 516, Galpão 01, Bairro Cinco, Contagem/MG, CEP 32.010-030;

CLÁUSULA TERCEIRA: Do Objeto Social

A sociedade tem como objeto social:

01) Matriz – Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, comércio de refeições prontas e semi-prontas, entrega de refeições coletivas diárias, prestação de serviços de cocção, preparo e elaboração de cardápios, buffet, serviços de alimentação para eventos e recepções, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, bem como artigos de bar, restaurante e lanchonete.

02) Filial 01 – Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, comércio de refeições prontas e semi-prontas, entrega de refeições coletivas diárias, prestação de serviços de cocção, preparo e elaboração de cardápios.

03) Filial 02 – Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas e serviços de alimentação para eventos e recepção.

CLÁUSULA QUARTA: Do Capital Social

O capital social da sociedade é no valor de R\$500.000,00 (quinhentos mil reais) divididos em 500.000 (quinhentas mil) quotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, totalmente subscritas e integralizadas em moeda corrente do país, pelos sócios:

SÓCIO	NÚMERO DE QUOTAS	VALOR (R\$)
GABRIEL FELIPE LARA LACERDA	15.000	R\$15.000,00
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA	485.000	R\$485.000,00
TOTAL	500.000	R\$500.000,00

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

CLÁUSULA QUINTA: Administração e Uso da Denominação Social

A administração da sociedade caberá ao sócio **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva da sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social, assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros.

LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP

DEFERIDO
NO SITE

6/7



CLÁUSULA SEXTA: Prazo de Duração

A sociedade iniciou suas atividades em 01/06/1994 e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

CLÁUSULA SÉTIMA: Deliberações Sociais

As deliberações sociais serão aprovadas/tomadas de comum acordo com todos os sócios;

CLÁUSULA OITAVA: Retirada de Pró Labore

Os administradores farão jus a uma remuneração mensal, a título de pró labore, a ser definida pelos sócios, respeitando-se a legislação do imposto de renda.

CLÁUSULA NONA: Exercício Social, Balanço e Lucro

O exercício social iniciar-se-á em 1º de janeiro e encerrar-se-á em 31 de dezembro do mesmo ano, quando serão efetuadas as demonstrações financeiras exigidas por lei, com base na escrituração contábil exprimindo com clareza a situação do patrimônio da sociedade e as mutações ocorridas.

Os lucros apurados serão incorporados ao Capital Social ou permanecerão em suspensão até posterior deliberação dos sócios quanto à sua destinação.

Caso sejam apurados prejuízos, serão suportados pelos sócios na proporção de sua participação na sociedade ou compensados com lucros apurados em outros exercícios.

CLÁUSULA DÉCIMA: Cessão e Transferência de Quotas

10.1. A sociedade não se dissolverá pelo falecimento, retirada, ou exclusão de qualquer dos sócios.

10.2. Havendo interesse de qualquer dos sócios em transferir, ou de qualquer outro modo ceder suas quotas a terceiros, deverá primeiramente oferecê-las ao outro sócio, com antecedência de 30 (trinta) dias, o qual terá preferência para adquiri-las, na proporção de sua participação no capital social.

10.3. Não havendo interesse do outro sócio em adquirir as quotas ofertadas, aquele que desejar alienar suas quotas poderá oferecê-las a terceiros, desde que por preço e em condições não mais vantajosas do que as constantes de sua oferta feita ao outro sócio.

10.4. Em caso de falecimento ou interdição de sócio, os haveres serão liquidados com base em balanço especialmente levantado para tal fim, e serão pagos em até 60 (sessenta) prestações mensais, iguais e consecutivas, reajustadas com base no Índice de Preços ao Consumidor (IPC) ou outro índice de correção monetária que venha a substituí-lo.

10.5. Será nula de pleno direito a transferência realizada em desacordo com as disposições contidas nesta cláusula.

LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP
**DEFERIDO
NO SITE**

7/7

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Declaração de Não Impedimento

Os sócios declaram, sob as penas da lei, que não estão incursos em qualquer impedimento legal para participar da sociedade ou para exercer funções de administração.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Disposições Gerais**

A sociedade será regida pela legislação em vigor, aplicando-se, em caso de omissão, subsidiariamente, as normas de regência das sociedades simples, previstas no Código Civil (Lei n.º 10.406/2002).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Foro

Os sócios elegem o foro da cidade de Belo Horizonte/MG para dirimir quaisquer dúvidas a respeito deste contrato, preterindo-se qualquer outro, por mais especial que seja.

Estando assim justos e acordados, assinam os sócios o presente instrumento em 1 (uma) via, devidamente acompanhada das testemunhas que a tudo presenciaram.

Belo Horizonte/MG, 23 de Maio de 2014.

SALVINO CORREA DE LACERDA NETO

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA

TESTEMUNHAS:

Frederico Augusto Lara Lacerda
Nome: Frederico Augusto Lara Lacerda
CPF: 112.278.586-04

Helder Fontes Capanema
Nome: Helder Fontes Capanema
CPF: 012.691.456-73

Regoeira
REGOEIRA
CISMEP

**DEFERIDO
NO SITE**



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICO O REGISTRO SOB O N.º 5337962
EM 17/07/2014
#LACERDA ALIMENTACAO LTDA -EPP#

PROTOCOLO: 14/378.766-7

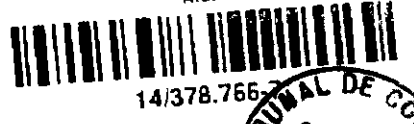
RH1398708

Regoeira

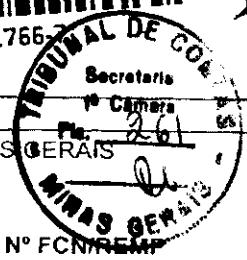
JUCEMG

 **Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República**
Secretaria de Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais

JUCEMG SEDE - BELO HORIZONTE
Ato: 002 - 04/06/2014 10:40



14/378.766-7



Nº FCN/REMP



J143664202291

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF) **31204404792**
Código da Natureza Jurídica **2062**
Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

NOME: **LACERDA ALIMENTACAO LTDA -EPP**
(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)
requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002	-	-	ALTERACAO
		2003	1	ALTERACAO DE SOCIO/ADMINISTRADOR
		2001	1	ENTRADA DE SOCIO/ADMINISTRADOR

RFB P2
JA DP OP
Out N. 1.3.10

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

BELO HORIZONTE
Local

Nome: **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**
Assinatura: **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**
Telefone de Contato: **31 3111 1520**

30 Maio 2014
Data

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☒ **DECISÃO SINGULAR**

☐ **DECISÃO COLEGIADA**

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

☐ **SIM**

☐ **SIM**

Processo em Ordem
A decisão

☐ **NÃO**

☐ **NÃO**

Responsável

DECISÃO SINGULAR

☒ **Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)**

☒ **Processo deferido. Publique-se e arquive-se.**

☐ **Processo indeferido. Publique-se.**

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

17/07/14
Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ **Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)**

☐ **Processo deferido. Publique-se e arquive-se.**

☐ **Processo indeferido. Publique-se.**

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICÓ O REGISTRO SOB O Nº: 5337962
EM 17/07/2014
ILACERDA ALIMENTACAO LTDA -EPP

PROTOCOLO: **14/378.766-7**

AH1398699

OBSERVAÇÕES

Di

CONSIDERAR ON. J. 14371.4525183

CONFERIDO NO SITE

REGOEIRA CIMEP

Registro de preço para futura e eventual contratação de serviços de licencição da alimentação dos serviços de alimentação para a coletividade.

À

I-CISMEP

PROCESSO LICITATÓRIO: 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumento, credenciamos o ~~Sr. Eder Ribeiro Dias~~, portador do documento de identidade nº MG 5.671.700, inscrito no CPF sob o nº 988.860.106-72, como representante da licitante **PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA**, inscrita no CNPJ nº 42.947.333/0001-72, para participar da licitação acima referenciada, instaurada pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba, na qualidade de representante legal, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em seu nome, bem como formular proposta comercial, assinar documentos, requerer vista de documentos e propostas, interpor recurso e praticar todos os atos inerentes ao certame, a que tudo daremos por firme e valioso.

Belo Horizonte, 22 de setembro de 2015

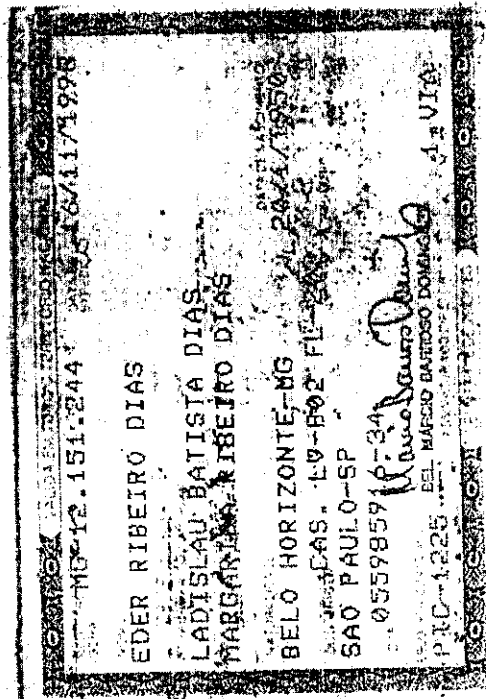
PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA

Eder Ribeiro Dias – Sócio Diretor

7º OFÍCIO DE NOTAS DE BELO HORIZONTE
Rua dos Gollacases 43 - Centro - CEP 30190-050 Telefax: (31) 3226-9469

Selo de Fiscalização
RECONHECIMENTO DE FIRMA
BX 10493

"VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICAÇÃO SEM EMENDAS OU RASURAS"



Handwritten signatures and initials, including a large stylized signature and several smaller ones.



Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República
Secretaria de Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais

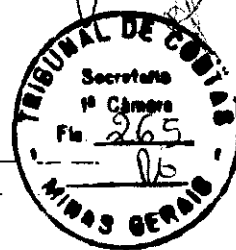
JUCEMG

SEDE - BELO HORIZONTE

Ato: 002 - 21/08/2015 12:07



15/567.202-9



NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

Código da Natureza Jurídica

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

31203974722

2062

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

NOME: **PRUDENTE REFEICOES LTDA**

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



J153087745786

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002	-	-	ALTERACAO

RFB
☒ A, ☐ P ☐ P
Conf: **ESDDC**

025	1	EXTINCAO DE FILIAL NA UF DA SEDE
023	2	ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio

Nome: **Edcar Ribeiro Dias**

Assinatura: **x**

Telefone de Contato: **31-32241015**

BELO HORIZONTE
Local

20 Agosto 2015
Data

CONFERIDO NO SITE

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR

☐ DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

☐ SIM

☐ SIM

Processo em Ordem
A decisão

Data

Responsável

☐ NÃO

☐ NÃO

Data

Responsável

Data

Responsável

DECISÃO SINGULAR

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☒ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☐

☐

☐

☐

24.08.15
Data

Barbara da Costa Souza Lima
Secretária-Geral
Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ 1º processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☐ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☐

☐

☐

☐

Data

Vogal



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICO O REGISTRO SOB O NRO: 5569232
EM 24/08/2015
PRUDENTE REFEICOES LTDA

PROTOCOLO: 15/567.202-9

AN1699622

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5569232 em 24/08/2015 da Empresa PRUDENTE REFEICOES LTDA, Nire 31203974722 e protocolo 155672029 - 21/08/2015. Autenticação: FEDE8B67C7C04E898ECBA98765DFDF780968E. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/567.202-9 e o código de segurança T5w0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 24/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

pág. 1/8

CONTENDO
NO SITE

Daniel
Equipe de
FISCALIZAÇÃO



7º OFÍCIO DE NOTAS DE BELO HORIZONTE

Rua dos Gortacases 43 - Centro - CEP 30190-050 Telefax: (31) 3226-9469

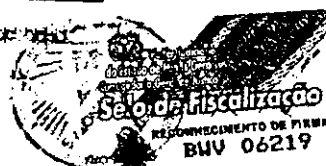
Reconhecido por: **INTELIGÊNCIA** a(s) formal(is) abaixo:
(BUV06219) **EMER RIBEIRO VIAS** ~~www.jucecmg.gov.br~~
Belo Horizonte, 24/06/2015

Emol: 4,02 TRF: 1,25 TOTAL \$,27

Em testemunho _____ de verdade

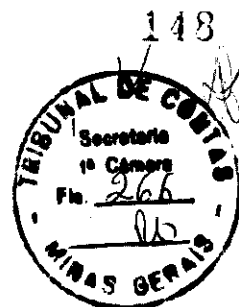
Janua Coeli Ferreira Patrocínio

"VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE SEM EMENDAS OU RABUNAS"



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5569232 em 24/08/2015 da Empresa PRUDENTE REFEICOES LTDA, Nire 31203974722 e protocolo 155672029 - 21/08/2015. Autenticação: FEDE8B67C7C04E898ECBA98765DFDF780968E. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucecmg.gov.br e informe nº do protocolo 15/567.202-9 e o código de segurança T5w0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 24/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.



**ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
DA PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
CNPJ: 42.947.333/0001-72**

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma do direito, as partes abaixo:

EDER RIBEIRO DIAS, brasileiro, casado, comunhão total de bens, comerciante, residente e domiciliado à Rua Penafiel, nº 206, bairro Anchieta na cidade de Belo Horizonte/MG, CEP: 30310-420 portador do CPF: 055.985.916-34 e da C.I. MG-12.151.244. SSP/MG; **ORRISON MANOEL LOURO**, brasileiro, casado, comunhão parcial de bens, comerciante, residente e domiciliado à Rua Mar de Espanha, 745, Apto 405, bairro Santo Antônio, na cidade de Belo Horizonte/MG, CEP: 30.330-270 portador do CPF: 166.622.966-00 e da C.I. M-458. 113 SSP/MG, únicos sócios componentes da Sociedade Empresarial Limitada "**PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA**", estabelecida à Rua Perite, 458 conjunto 201-A, bairro Pompéia, CEP: 30280-300, na cidade de Belo Horizonte/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 42.947.333/0001-72, com Contrato Social registrado na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais – JUCEMG, sob o NIRE – 312.039.7472-2, de 01 de Outubro de 1992 e última Alteração registrada sob nº 5522769 de 10/06/2015 resolvem entre si **alterar e consolidar** seu ato constitutivo e o fazem de acordo com as cláusulas e condições abaixo:

I – DA DENOMINAÇÃO SOCIAL:

A denominação social continua sendo: "**PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.**";

II – DA SEDE E FILIAIS:

A sede comercial e representativa permanece inalterada, situada à Rua Perite, 458 conjunto 201-A, bairro Pompéia, CEP: 30280-300 na cidade de Belo Horizonte/MG. A Sociedade possui e poderá abrir lojas, escritórios, sucursais, filiais e representações em todo o território nacional;

§ 1º - A Sociedade continua possuindo as seguintes filiais:

FILIAL SERRA - ESPÍRITO SANTO - Av. Paulo Pereira Gomes, 789 - Morada de Laranjeiras - Serra/ES, CEP: 29.166-828 - CNPJ: 42.947.333/0018-10; NIRE 32900289755.

DEPÓSITO FECHADO - BELO HORIZONTE/MG - Rua Leopoldo Gomes, nº 112 - Bairro Pompéia - Belo Horizonte/MG, CEP: 30280-460 - CNPJ: 42.947.333/0016-59; NIRE 31901344937.

FILIAL SÃO LUIZ - Rua Ivar Saldanha/ Rua 33, nº 1 - Bairro Tirirical, São Luis/MA. CEP: 65.055-270 - CNPJ: 42.947.333/0042-40; NIRE 21900176501.

FILIAL SÃO JOAQUIM DE BICAS - Avenida C, 555 - Primavera, São Joaquim de Bicas/MG, CEP: 32.920-000 - CNPJ: 42.947.333/0043-21; NIRE 31901729740.

**CONFERIDO
NO SITE**

Daniela Faria
Equipe de Apoio
JUCEMG



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5569232 em 24/08/2015 da Empresa PRUDENTE REFEICOES LTDA, Nire 31203974722 e protocolo 155672029 - 21/08/2015. Autenticação: FEDE8B67C7C04E898ECBA96765DFDF780968E. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/567.202-9 e o código de segurança T5w0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 24/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

SECRETARIA GERAL

pág. 3/8

Gomes

**CONFERIDO
NO SITE**

Daniela Faria
Equipe de Apoio
I. GISMED

2

FILIAL JASON - Avenida C, nº 555 - Bairro Primavera, São Joaquim de Bicas/MG, CEP: 32.920-000 - CNPJ: 42.947.333/0050-50; NIRE 31901814950.

FILIAL SERRA II - Avenida Paulo Pereira Gomes S/N - Bairro Morada de Laranjeiras, Serra/ES, CEP: 29.166-828 - CNPJ: 42.947.333/0055-65; NIRE 32900402641.

FILIAL ITABIRITO - Rua Benjamim Simões, nº 650 - Bairro Agostinho Rodrigues, Itabirito/MG, CEP: 35.450-000 - CNPJ: 42.947.333/0060-22; NIRE 31902099430.

FILIAL HORTO - Rua Santo Agostinho, nº 1.271 - Bairro Sagrada Família, Belo Horizonte/MG, CEP: 31.035-480 - CNPJ: 42.947.333/0058-08; NIRE 31902099448.

FILIAL LINHARES - Rua Odilon Nunes Barroso, nº 420 - Planalto, Linhares/ES, CEP: 29.906-470 - CNPJ: 42.947.333/0063-75; NIRE 32900435727.

FILIAL IPATINGA - Avenida João Valetim Pascoal, nº 1031 - Bairro Centro, Ipatinga/MG CEP: 35.160-003 - CNPJ: 42.947.333/0067-07; NIRE 31902363901.

FILIAL BETIM - Rua Olga Nogueira, nº 264 - Bairro Estância Champagnat, Mateus Leme/MG, CEP: 35.670-000 - CNPJ: 42.947.333/0065-37; NIRE 31902326487.

FILIAL PADRE - Rua Celso Cardoso Rangol, nº 10 - Bairro da Justiça II, Anchieta/ES, CEP: 29.230-000 - CNPJ: 42.947.333/0068-80; NIRE 32900486534.

FILIAL LARDIM - Rua Pedro Gonçalves de Magalhães, nº 69 - Centro, Açucena/MG, CEP: 35.150-000 - CNPJ: 42.947.333/0069-60; NIRE 31203974722.

§1º- CRIAÇÃO DE FILIAL: Fica criada a seguinte filial:

FILIAL TUPÃ - Rua Delfim Moreira, nº 21 - Bairro Centro, Tupaciguara/MG, CEP: 38.430-000.

FILIAL BJJF - Rua Joel Costa de Souza, nº 150 - Bairro Edgar Antônio Moreira, Bicas/MG, CEP: 36.600-000.

§2º- EXTINÇÃO DE FILIAL: Fica extinta a seguinte filial:

FILIAL ITABIRITO - Rua Benjamim Simões, nº 650 - Bairro Agostinho Rodrigues, Itabirito/MG, CEP: 35.450-000 - CNPJ: 42.947.333/0060-22; NIRE 31902099430.

III – DO OBJETO SOCIAL, DURAÇÃO E INÍCIO DE ATIVIDADES:

§ 1º - O objeto social da referida sociedade continua sendo:

- a) Preparação, fornecimento e/ou comercialização de refeições e lanches em geral a Empresas de qualquer natureza, Clubes ou Associações Esportivas, Órgãos Governamentais, Hospitais, Creches e Entidades diversas, que serão transportados ou confeccionados no próprio local, bem como o preparo e distribuição de merenda escolar,



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5569232 em 24/08/2015 da Empresa PRUDENTE REFEICOES LTDA, Nire 31203974722 e protocolo 155672029 - 21/08/2015. Autenticação: FEDE8B67C7C04E898ECBA98765DFDF780968E. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/567.202-9 e o código de segurança T5w0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 24/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM

pág. 4/8

CONFERIDO
NO SITE

Danielle Faria
Equipe de Apoio
I. CISMEP

4

proporção de suas quotas e suas atribuições, obedecendo-se o regulamento do imposto de renda, conforme legislação em vigor;

VI – DA ADMINISTRAÇÃO:

A Administração da sociedade será exercida pelo sócio Eder Ribeiro Dias, isoladamente, que a representará ativa e passivamente, judicial e extrajudicialmente, sempre em negócios de exclusivo interesse da sociedade, assumindo total responsabilidade.

VII – DAS RETIRADAS:

A título de "Pró-labore" os Administradores, quando no exercício de suas funções fazem jus a retiradas mensais, fixadas de comum acordo, que serão levadas a conta específica, obedecendo-se à legislação pertinente. Anualmente serão levantados balanços, através dos quais serão apurados lucros ou prejuízos, que deverão ser divididos ou suportados pelos sócios na proporção de sua participação no Capital Social. O balanço será apurado no último dia do ano civil, ou seja, 31 de Dezembro;

VIII – DO FALECIMENTO E INTERDIÇÃO DE SÓCIO:

No caso de falecimento ou interdição de um dos sócios, a sociedade não se desfará, podendo os herdeiros e sucessores em comum acordo com os sócios remanescentes constituírem um novo contrato dentro do prazo determinado em lei, sendo que, quando se tratar de mais de um herdeiro, será indicado apenas um para representar o grupo na sociedade. Os direitos do "De Cujus" serão apurados de acordo com o balanço especial a ser levantado diante do evento. Ocorrendo falecimento de ambos os sócios, os herdeiros e sucessores de ambas as partes obedecerão ao mesmo critério sempre em comum acordo;

IX – DO DESLIGAMENTO DE UM DOS SÓCIOS:

O sócio remanescente terá sempre a preferência absoluta em igualdade de condição mediante terceiros na aquisição das quotas de participação do sócio que desejar retirar-se da sociedade, sendo que o pagamento das quotas e haveres do sócio retirante será feito em prazos e condições a serem estabelecidas à época do desligamento. Desta forma, é nula e ineficaz qualquer transferência total ou parcial de quotas por um dos sócios a terceiros, sem a expressa anuência do outro;

X – DOS IMPEDIMENTOS:

Os sócios declaram expressamente que não estão incurso em nenhum dos crimes em lei que os impeçam de exercer atividades mercantis;

XI – DAS DELIBERAÇÕES:

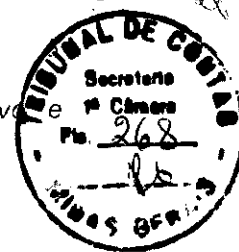
As deliberações serão tomadas obedecendo à legislação do código civil-002;

XII – RATIFICAÇÃO DE CLÁUSULAS:



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5569232 em 24/08/2015 da Empresa PRUDENTE REFEICOES LTDA, Nire 31203974722 e protocolo 155672029 - 21/08/2015. Autenticação: FEDE8B67C7C04E898ECBA98765DFDF780968E. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/567.202-9 e o código de segurança T5w0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 24/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.



Permanecem inalteradas todas as demais cláusulas do contrato primitivo e alterações que não colidirem com a presente consolidação;

XIII – DO FORO:

Fica eleito o foro da comarca de Belo Horizonte/MG, para dirimir qualquer divergência fundada neste contrato, por mais privilegiados que sejam outros.

E por estarem justos e contratados, assinam a presente alteração contratual em 1 (uma) via de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, ficando uma via destinada ao arquivamento na JUCEMG para que produza os efeitos de fato e de direito.

Belo Horizonte, 19 de Agosto de 2015

Sócios

EDER RIBEIRO DIAS

ORRISSON MANOEL LOURO

Testemunhas:

Luciana de Oliveira Andrade
LUCIANA DE OLIVEIRA ANDRADE
CI. MG 12.822.071 - SSP/MG

Roberta da C. Rodrigues
ROBERTA DA C RODRIGUES
CI. MG 8.784.149 - SSP/MG

CONFERIDO
NO SITE

Daniele Maria
Equipe de Apoio
JUCEMG



**CONFERIDO
NO SITE**

Dantele Faria
Equipe de Apoio
CISMEP



Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República
Secretaria de Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Relatório de Filiais Abertas

Informamos que, do processo 15/567.202-9 arquivado nesta Junta Comercial sob o número 5569232 em 24/08/2015 da empresa 3120397472-2 PRUDENTE REFEICOES LTDA, consta a abertura da(s) seguinte(s) filial(ais):

NIRE	ENDEREÇO
3190243492-1	RUA JOEL COSTA DE SOUZA 150 - BAIRRO EDGAR ANTONIO MOREIRA CEP 36600-000 - BICAS/MG
3190243493-0	RUA DELFIM MOREIRA 21 - BAIRRO CENTRO CEP 38430-000 - TUPACIGUARA/MG

24/08/2015



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5569232 em 24/08/2015 da Empresa PRUDENTE REFEICOES LTDA, Nire 31203974722 e protocolo 155672029 - 21/08/2015. Autenticação: FEDE8B67C7C04E898ECBA98765DFDF780968E. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/567.202-9 e o código de segurança T5w0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 24/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

ESTADO DE MINAS GERAIS
POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO

POLEGAR DIREITO

ASSINATURA DO TITULAR

CARTEIRA DE IDENTIDADE

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

REGISTRO GERAL MG-5.671.700 DATA DE EXPEDIÇÃO 30/05/2005

NOME HELIO ANTONIO PEREIRA

FILIAÇÃO ZITO PEREIRA DA SILVA

NATURALIDADE DIRCE DO CARMO DUARTE SILVA

CONTAGEM-MG

DATA DE NASCIMENTO 7/12/1970

POC ORDEM CAS. LV-15BAUX FL-69

PARQUE INDUSTRIAL MG

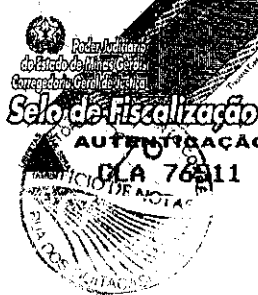
DE 988860106-72

PIC-1225

DIRETORADO DO INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO

ASSINATURA DO DIRETOR

3 VIA

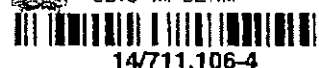


70

2015

2. MAI 2015

RS 1.26 TOTAL RS 6.27

 Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República Secretaria de Racionalização e Simplificação Departamento de Registro Empresarial e Integração Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais		Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)  JUCEMG - UD76 UD76 - MF BETIM  14/711.106-4	
NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)	Código de Natureza Jurídica	Nº da Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio	
31209229603	2062		
1 - REQUERIMENTO			
ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS			
NOME: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME (da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio) requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:			
		Nº FCN/REMP  J143433180862	
Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE
1	002	-	-
DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO			
ALTERACAO			
023 1 ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE			
2244 1 ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS)			
2247 1 ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL			
2015 1 ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL			
RFB ☒ A ☐ P ☐ P Conf: <i>Marcelo</i> BETIM Local 22 Dezembro 2014 Data Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio: Nome: <u>Raquel Gonçalves de Morais</u> Assinatura: <u>X</u> Telefone do Contato: <u>35456094 / 35312419</u>			
2 - USO DA JUNTA COMERCIAL			
☐ DECISÃO SINGULAR		☐ DECISÃO COLEGIADA	
Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s): ☐ SIM ☐ SIM _____ _____ _____ ☐ NÃO ☐ NÃO _____ _____			
Data _____ Responsável _____		Data _____ Responsável _____	
DECISÃO SINGULAR ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) ☒ Processo deferido. Publique-se e archive-se. ☐ Processo indeferido. Publique-se. 2ª Exigência 3ª Exigência 4ª Exigência 5ª Exigência ☐ ☐ ☒ ☐ Helena M. S. Correia UJMF de Betim Matrícula: 01371100 09.01.2015 Data			
DECISÃO COLEGIADA ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) ☐ Processo deferido. Publique-se e archive-se. ☐ Processo indeferido. Publique-se.			
Data _____ Vogal _____		Data _____ Responsável _____	
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS CERTIFICADO DE REGISTRO SOB O Nº: 5440062 EM 09/01/2015 NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME PROTOCOLO: 14/711.106-4 AH1193259 Presidente da _____ Turma			
OBSERVAÇÕES			



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

 Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 147111064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EAOA0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

CONFERIDO
NO SITE

Danielle Faria
Equipe de Apoio
CISMEP

**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3**

1 – RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS, brasileira, solteira, nutricionista, nascida aos 16/04/1983, CI M-8.727.446 – SSP/MG, inscrita no CPF nº 063.582.626-70, natural de Belo Horizonte, residente e domiciliada a Rua Leozino de Oliveira, nº 43 CS - Bairro Filadélfia - na cidade de Betim /MG, CEP: 32.670-154; e

2 – VANESSA ALEXANDRE DA SILVA, brasileira, solteira, empresária, nascida aos 11/08/1984, CI MG-13.044.972 – SSP/MG, inscrita no CPF nº 059.155.026-10, natural de Betim/MG, residente e domiciliada a Rua Nossa Senhora da Penha nº 421 – Bairro Santa Inês - na cidade de Betim /MG, CEP: 32.603-196;

ÚNICAS sócias da sociedade empresária LTDA denominada **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME** inscrita no CNPJ sob o nº 14.151.109/0001-34, situada a Rua Leozino de Oliveira nº 43 Letra-A, Bairro Filadélfia na cidade de Betim/MG, CEP 32.670-154, com Contrato Social datado de 2 (dois) de Agosto de 2011, registrado na JUCEMG sob o nº 312.092.296-03, tem entre si justa e combinada a alteração contratual que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA CESSÃO/ADMISSÃO DE SÓCIO/TRANSFERENCIA DO CAPITAL

Retira-se da sociedade a sócia **VANESSA ALEXANDRE DA SILVA**, antes qualificada, que cede e transfere as quotas do capital social que possui, no total de 10.000 (dez mil) cotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalizando a importância de R\$10.000,00 (dez mil) reais, para os sócios:

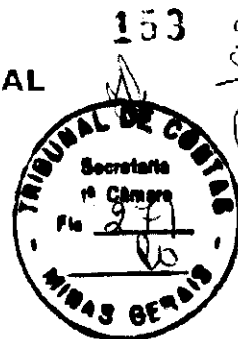
LUIZ CLAUDIO SILVEIRA, brasileiro, casado, sob o regime comunhão parcial de Bens, advogado, inscrito na OAB/MG sob o número 47.798, CPF 250.481.396-15, natural de Curvelo – MG, nascido aos 07/09/1955, residente na Rua Rodrigues Caldas n. 340, Apto 201, Bairro Santo Agostinho, Belo Horizonte/MG, CEP 30.190-120, 6.000 (seis mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, totalizando a quantia de R\$ 6.000,00 (seis mil reais), que passa a integrar a sociedade a partir desta alteração; e, **RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS**, antes qualificada, 4.000 (quatro mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real), totalizando a importância de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), valores recebidos neste ato pela sócia retirante em moeda corrente do país, que outorga plena e geral quitação à sociedade e aos adquirentes das quotas transferidas, para nada mais reclamar em juízo ou fora dele.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO DO CAPITAL SOCIAL

O Capital Social integralizado na quantia de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), a partir desta data passará a ser de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), dividido em 40.000 (quarenta mil) quotas com valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, aumento que é integralizado pelos sócios em moeda corrente do país nesta data, mediante depósito bancário, na conta da empresa, ficando o Capital Social assim distribuído:

Raquel Gonçalves de morais	28.000 quotas	R\$28.000,00 (70%)
Luiz Cláudio Silveira	12.000 quotas	R\$12.000,00 (30%)

1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3



CLÁUSULA TERCEIRA – DA CRIAÇÃO DE FILIAL

Para o fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para o CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO MÉDIO PARAÓPEBA – CISMED, observadas as cláusulas e condições homologadas no Processo Licitatório Nº 109/2014, Pregão Presencial Nº 72/2014, a sociedade resolve constituir neste ato a FILIAL CISMED no seguinte endereço: Rua Córsega Nº 318, Subsolo – Bairro Arquipélago Verde – Betim/MG, CEP 32656-860.

CLÁUSULA QUARTA – DA ATRIBUIÇÃO DO CAPITAL

Do Capital Social da empresa correspondente à R\$40.000,00 (Quarenta Mil Reais), R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) é atribuída a Matriz e R\$15.000,00 (quinze mil reais) é destinado a FILIAL - CISMED.

CLÁUSULA QUINTA – DA CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

Em razão das modificações ora ajustadas, consolida-se o contrato social, com a seguinte redação:

CONTRATO SOCIAL DA NUTRIQUALITY ALIMENTOS
LTDA - ME

CONFERIDO
NO SITE

CLÁUSULA PRIMEIRA: DENOMINAÇÃO – SEDE E ESTABELECIMENTOS

A sociedade atua com o nome empresarial de NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME, e a expressão de fantasia de NUTRIQUALITY ALIMENTOS, com sede/matriz e filial estabelecidas nos seguintes endereços:

MATRIZ: Rua Leozino de Oliveira, número 43, Letra A, Bairro Filadélfia, no Município de Betim – MG, CEP 32670-154, com **Capital Social destacado:** R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais); **Objeto:** O fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias, também para consumo domiciliar, bem como comércio de bar, restaurante, casas de chás e lanchonete.

Donatária
Equipe Apoio
CISMED

FILIAL CISMED: Rua Córsega nº 318, Subsolo – Bairro Arquipélago Verde – Betim/MG, CEP 32656-860, com **Capital Social destacado:** R\$ 15.000,00 (quinze mil reais); **Objeto:** O fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias.

Parágrafo Primeiro: o fornecimento de alimentos será exclusivamente para o CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO MÉDIO PARAÓPEBA – CISMED, observadas as cláusulas e condições homologadas no Processo Licitatório Nº 109/2014, Pregão Presencial Nº 72/2014.

Handwritten signatures and initials are present at the bottom of the page, including a large signature on the left and several initials on the right.

CONFERIDO
NO SITE

1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3

4
6

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO – FINALIDADE SOCIAL.

O objetivo ou finalidade da sociedade empresária será o fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias, também para consumo domiciliar, bem como para comércio de bar, restaurante, casas de chás e lanchonete.

CLÁUSULA TERCEIRA: DURAÇÃO

O prazo de duração da sociedade é indeterminado, correspondendo o início das atividades a data declarada à JUCEMG, 02/08/2011.

CLÁUSULA QUARTA: CAPITAL SOCIAL

O capital social é de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) inteiramente subscritos e realizados em 40.000 (vinte mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, distribuídas entre os sócios na forma e proporções seguintes:

Raquel Gonçalves de morais	28.000 quotas	R\$28.000,00 (70%)
Luiz Cláudio Silveira	12.000 quotas	R\$12.000,00 (30%)

CLÁUSULA QUINTA: CESSÃO DE COTAS

As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas, vendidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento prévio dos outros sócios, aos quais fica assegurado, em igualdade de condições e preço, o direito de preferência para aquisição das quotas colocadas à venda, formalizando, se realizada a cessão ou venda, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA SEXTA: RESPONSABILIDADE DOS SÓCIOS

A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social, sem prejuízo da regra prescrita no Art. 1032 do Código Civil.

CLÁUSULA SÉTIMA: ADMINISTRAÇÃO SOCIAL

A administração da sociedade caberá aos sócios-administradores **RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS** e **LUIZ CLAUDIO SILVEIRA** com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva da sociedade, em juízo e fora dele, podendo assinar quaisquer documentos, JUNTOS OU SEPARADAMENTE, praticar todos os atos necessários para cumprimento da finalidade social da empresa, sempre no interesse desta, sendo-lhe vedado o uso do nome empresarial em atividades estranhas ao interesse social, em favor próprio, do outro sócio ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio. (artigos 997, VI; 1.013, 1.015, 1064, CC/2002);

CLÁUSULA OITAVA: EXERCÍCIO SOCIAL – BALANÇO

O exercício social será encerrado em 31 de dezembro de cada ano, quando o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou as perdas



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

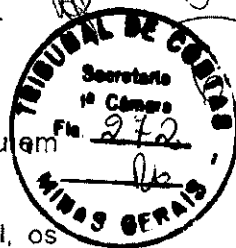
Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 147111064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucecmg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

1000mimbr 1/5

154
5
1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 - NIRE 3120922960-3

social, para compensar prejuízos de outros exercícios, ou reservá-los, no todo ou em parte, para cobertura de passivo que venha a ser apurado em exercício futuro.

Parágrafo único - Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e os resultados, e designarão administrador (es) se for necessário.



CLÁUSULA NONA: ABERTURA DE FILIAIS

A sociedade possui uma filial(CISMEP)-situada a Rua Córsega n. 318, subsolo - Bairro Arquipélago Verde - Betim/MG- CEP 32.670-154, podendo a qualquer tempo abrir outras filiais ou fechar filiais ou dependência, mediante alteração contratual deliberada na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA: PRO-LABORE

Os sócios podem em consenso fixar retirada(s) mensal a título de "pro labore", sempre respeitada a legislação em vigor.

CC/2002
NO SITE

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: FALECIMENTO/INTERDIÇÃO

Falecido ou interditado qualquer dos sócios, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores ou representante legal do incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), o valor de seus haveres será liquidado com base no patrimônio real da sociedade, apurado na data da resolução em balanço especial levantado.

D. Faria
Equipe de Apoio
CISMEP

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a um dos sócios. (art. 1.028 e art. 1.031, CC/2002).

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA: DA LIQUIDAÇÃO

A sociedade só se dissolverá quando ocorrer qualquer dos casos previstos em lei, ou por consenso de todos os sócios, servido como liquidantes os sócios administradores, ou quem estes indicar e, resolvido o passivo, o ativo, se houver, será rateado em favor dos sócios na proporção de suas quotas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DECLARAÇÃO

Os sócios administradores declaram, sob as penas da lei, que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade. (art. 1.011, § 1º, CC/2002)

4



1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 - NIRE 3120922960-3

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: FORO - QUESTÕES OMISSAS

Fica eleito o foro da comarca de BETIM - MG para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato, inclusive os casos omissos e controversos não resolvidos por acordo transacionado entre os sócios, nos termos da lei.

E por estarem justos e contratados, assinam a presente alteração contratual.

Betim, 19 de novembro de 2014

2º OFÍCIO
BETIM - MG

RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS
CPF: 063.582.626-70
Sócia administradora

CONFERIDO
NO SITE

2º OFÍCIO
BETIM - MG

VANESSA ALEXANDRE DA SILVA
CPF: 059.155.026-10
Sócia retirante

Daniel
Equipe de Apoio
LCIS

2º OFÍCIO
BETIM - MG

LUÍZ CLAUDIO SILVEIRA
CPF: 250.481.396-15
Sócio administrador

Reconheço por autenticidade a(s) firma(s):
[LX6wmyBF]-LUÍZ CLAUDIO SILVEIRA 47798.....
OAB/MG-[LX6wmyBF]-RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS M.....
B.727.446 SSP/MG.....
Betim-MG., 23/12/2014
Emol.7,80, Tx. Fis: 2,42 Total: 10,22
Em Teste _____ da verdade. O Tabelião
2º SERVIÇO NOTARIAL DE BETIM - ROBERTO SILVA
Vesely Silva - Tabelião - Leticia T. Silva - Valéria P.B. Silva Substituto - Romulo C. Lima - Daniel
S.A. - LIMA P.B.S. Ratorani - M.G. Goretto - Equipe - Augusto M. Costa - Suely P. Pereira - Escrivão
Romulo Costa Lima
Escrivente Autorizado



Reconheço por semelhança a(s) firma(s):
[LX6x0L70]-VANESSA ALEXANDRE DA SILVA.....
Betim-MG., 23/12/2014
Emol.3,80, Tx. Fis: 1,21 Total: 5,11
Em Teste _____ da verdade. O Tabelião
2º SERVIÇO NOTARIAL DE BETIM - ROBERTO SILVA
Vesely Silva - Tabelião - Leticia T. Silva - Valéria P.B. Silva Substituto - Romulo C. Lima - Daniel
S.A. - LIMA P.B.S. Ratorani - M.G. Goretto - Equipe - Augusto M. Costa - Suely P. Pereira - Escrivão
Romulo Costa Lima
Escrivente Autorizado



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSPORTES
E INFRAESTRUTURA NACIONAL DE HABITAGEM

NOME
RAQUEL GONCALVES DE MORAIS

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR UF
M8727446 SSP MG

CPF DATA NASCIMENTO
063.582.626-70 16/04/1983

FILIAÇÃO
ADRIEN PRADO MORAIS
ROSILENE GONCALVES MORAIS

PERMISSÃO ACC CAT. HAB
B

Nº REGISTRO VALIDADE 1ª HABILITAÇÃO
03213093372 06/12/2016 04/03/2004

OBSERVAÇÕES

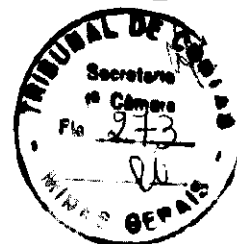
ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL DATA EMISSÃO
BETIM, MG 16/12/2011

ASSINATURA DO EMISSOR 64504116432
MG403907039

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
536443500

PROIBIDO PLASTIFICAR
536443500



CONFERE COM
ORIGINAL

Dantele Faria
Equipe de Apoio
CISMEP

ap

27

LL

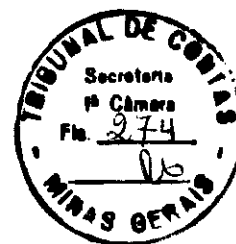
8

J

José



Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República
Secretaria de Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



156

Certidão Simplificada

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

Nome Empresarial: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME,
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA

Número de Identificação do Registro de Empresas - NIRE	CNPJ	Data de Arquivamento do Ato Constitutivo	Data de Início de Atividade
3120922960-3	14.151.109/0001-34	18/08/2011	02/08/2011

Endereço Completo:

RUA LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA: A; - BAIRRO FILADELFIA CEP 32670-154 - BETIM/MG

Objeto Social:

O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPONDERANTEMENTE PREPARADOS PARA EMPRESAS PUBLICAS OU PRIVADAS, ORGAOS PUBLICOS, ESCOLAS, FUNDACOES E AUTARQUIAS, TAMBEM PARA CONSUMO DOMICILIAR, BEM COMO COMERCIO DE BAR, RESTAURANTE, CASAS DE CHAS E LANCHONETE.

Capital Social: R\$ 40.000,00 QUARENTA MIL REAIS	Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte MICRO EMPRESA (Lei Complementar nº123/06)	Prazo de Duração INDETERMINADO
Capital Integralizado: R\$ 40.000,00 QUARENTA MIL REAIS		

Sócio(s)/Administrador(es)

CPF/NIRE	Nome	Término	Mandato	Participação	Função
250.481.396-15	LUIZ CLAUDIO SILVEIRA	xxxxxxx		R\$ 12.000,00	SÓCIO/ADMINISTRADOR
063.582.626-70	RAQUEL GONCALVES DE MORAIS	xxxxxxx		R\$ 28.000,00	SÓCIO/ADMINISTRADOR

Status: xxxxxxxx

Situação: ATIVA

Último Arquivamento: 09/01/2015

Número: 5440062

Ato 002 - ALTERACAO

Evento(s) 023 - ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE

2244 - ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS)

2247 - ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL

2015 - ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL

2003 - ALTERACAO DE SOCIO/ADMINISTRADOR

051 - CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO

2001 - ENTRADA DE SOCIO/ADMINISTRADOR

2005 - SAIDA DE SOCIO/ADMINISTRADOR

**CONFERIDO
NO SITE**

Dona Maria
Equipe de Apoio
JUCEMG

Filial(ais) nesta Unidade da Federação ou fora dela

Nire CNPJ Endereço
3190240097-1 14.151.109/0002-15 RUA CORSEGA, 318, SUBSL., BAIRRO ARQUIPELAGO VERDE, 32656-860, BETIM/MG
NADA MAIS#

Belo Horizonte, 20 de Setembro de 2015 10:59

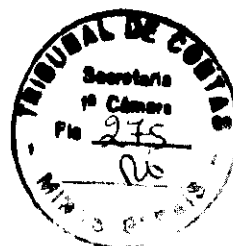
MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETARIA GERAL

Certidão Simplificada Digital emitida pela Junta Comercial do Estado de Minas Gerais e certificada digitalmente. Se desejar confirmar a autenticidade desta certidão, acesse o site da JUCEMG (www.jucemg.mg.gov.br) e clique em validar certidão. A certidão pode ser validada de duas formas:

- 1) Validação por envio de arquivo (upload)
- 2) Validação visual (digite o nº C150001942731 e visualize a certidão)



15/638.254-7



LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA. - EPP
 CNPJ - 00.101.401/0001-38
 NIRE - 3120440479-2

SÉTIMA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

SALVINO CORREA DE LACERDA NETO, brasileiro, casado em comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 22/03/1952, natural de Belo Horizonte/MG, portador da Carteira de Identidade nº M 1.167.144, emitida pela SSP/MG, inscrito no CPF/MF sob o n. 175.229.946-91 residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, Belo Horizonte/MG, CEP 30720-220.

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, portador da carteira de identidade nº MG 13.106.363, emitida pela SSP/MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 087.685.496-01, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, Belo Horizonte/MG, CEP 30.720-220.

Únicos sócios da empresa denominada "LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA. - EPP.", inscrita no CNPJ sob o nº 00.101.401/0001-38, contrato social registrado na JUCEMG em 28/06/1994 sob o nº 3120440479-2, com sede na Rua Ingai, nº 945, Bairro Padre Eustáquio, em Belo Horizonte/MG, CEP 30.720-110. Resolvem na melhor forma de direito e de pleno e comum acordo, alterar o seu contrato social conforme as cláusulas e condições seguintes:

PRIMEIRA ALTERAÇÃO: Da transferência de quotas

O sócio **SALVINO CORREA DE LACERDA NETO**, retro qualificado, possuidor de 250.000 (duzentos e cinquenta mil) quotas, no valor nominal de R\$1,00 (um real) cada uma, perfazendo o capital total de R\$250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais), se retira, neste ato da sociedade, transferindo 235.000 (duzentos e trinta e cinco mil) quotas, pelo valor nominal, para **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 087.685.496-01, identidade MG - 13.106.363, expedida pela SSP/MG, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, CEP 30.720-220; e doando 15.000 (quinze mil quotas), para **GABRIEL FELIPE LARA LACERDA**, brasileiro, casado em comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 27/02/1991, inscrito no CPF/MF sob o nº 107.241.396-56, identidade MG 154.225.15, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, Bloco I, Bairro Buritis, CEP: 30.575-815, ocorrendo ampla, plena e geral quitação para nada mais reclamar agora ou posteriormente.

Isabel Rodrigues
 Equipe de Apoio
 Cismar

CONFERE ORIGINAL

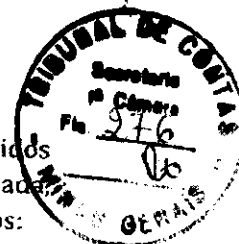
3/7

A cláusula quarta do Contrato Social passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA QUARTA: Capital Social

O capital social da sociedade é de R\$500.000,00 (quinhentos mil reais) divididos em 500.000 (quinhentas mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, totalmente subscritas e integralizadas em moeda corrente do país, pelos sócios:

SÓCIO	NÚMERO DE QUOTAS	VALOR (R\$)
GABRIEL FELIPE LARA LACERDA	15.000	R\$15.000,00
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA	485.000	R\$485.000,00
TOTAL	500.000	R\$500.000,00



SEGUNDA ALTERAÇÃO: Da Administração

A administração da sociedade passa a ser exercida pelo sócio GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, com poderes e atribuições de representar a sociedade ativa e passivamente, judicial e extrajudicialmente, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, nas atividades estranhas ao interesse social, assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros.

A cláusula quinta do Contrato Social passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA QUINTA: Administração da Sociedade

A administração da sociedade caberá ao sócio GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva da sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social, assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros.

TERCEIRA ALTERAÇÃO: Cessão e Transferência de Quotas

Os sócios resolvem alterar as disposições referentes à cessão e transferência de quotas, passando a constar na cláusula décima a seguinte redação:

CLÁUSULA DÉCIMA - Cessão, Transferência de Quotas

10.1. A sociedade não se dissolverá pelo falecimento, retirada, ou exclusão de qualquer dos sócios.

10.2. Havendo interesse de qualquer dos sócios em transferir, ou de qualquer outro modo ceder suas quotas a terceiros, deverá primeiramente oferecê-las ao outro sócio, com antecedência de 30 (trinta) dias, o qual terá preferência para adquiri-las, na proporção de sua participação no capital social.

**CONFERE
ORIGINAL**

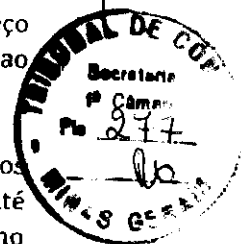
Isabel Rodrigues
Equipe de Apoio
Gestor

4/7

10.3. Não havendo interesse do outro sócio em adquirir as quotas ofertadas, aquele que desejar alienar suas quotas poderá oferecê-las a terceiros, desde que por preço e em condições não mais vantajosas do que as constantes de sua oferta feita ao outro sócio.

10.4. Em caso de falecimento ou interdição de sócio, os haveres serão liquidados com base em balanço especialmente levantado para tal fim, e serão pagos em até 60 (sessenta) prestações mensais, iguais e consecutivas, reajustadas com base no Índice de Preços ao Consumidor (IPC) ou outro índice de correção monetária que venha a substituí-lo.

10.5. Será nula de pleno direito a transferência realizada em desacordo com as disposições contidas nesta cláusula.



QUARTA ALTERAÇÃO: Disposições Gerais

A cláusula décima segunda passa a ter a seguinte redação:

A sociedade será regida pela legislação em vigor, aplicando-se, em caso de omissão, subsidiariamente, as normas de regência das sociedades simples, previstas no Código Civil (Lei n.º 10.406/2002).

Em virtude desta alteração contratual, o **CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO** passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA PRIMEIRA: Dos Sócios

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 23/07/1987, natural de Belo Horizonte/MG, portador da carteira de identidade nº MG 13.106.363, emitida pela SSP/MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 087.685.496-01, residente e domiciliado na Rua Curral Del Rei, nº 271, apto. 201, Bairro Padre Eustáquio, Belo Horizonte/MG, CEP 30.720-220.

GABRIEL FELIPE LARA LACERDA, brasileiro, casado em comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 27/02/1991, inscrito no CPF/MF sob o nº 107.241.396-56, identidade MG 154.225.15, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, na Av. Deputado Cristovam Chiaradia, nº 395, apto. 201, Bloco I, Bairro Buritis, CEP: 30.575-815.

CLÁUSULA SEGUNDA: Denominação e Sede

A sociedade se estabelece sob a denominação social de **LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA. - EPP**, e terá sede em Belo Horizonte/MG, na Rua Ingaí, nº 945, Bairro Padre Eustáquio, CEP 30.720-110, e filiais:

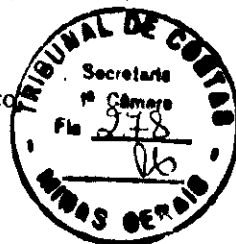
CONFERE COM ORIGINAL

Isabel Rodrigues
Equipe de Apoio
Cismep

5/7

01) Filial 01 – Rua Coronel Marcondes, nº 437, Bairro Inconfidentes, Contagem/MG, CEP 32.260-350;

02) Filial 02 – Rua Américo Santiago Piacenza, nº 516, Galpão 01, Bairro Cinco Contagem/MG, CEP 32.010-030;



CLÁUSULA TERCEIRA: Do Objeto Social

A sociedade tem como objeto social:

- 01) Matriz – Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, comércio de refeições prontas e semi-prontas, entrega de refeições coletivas diárias, prestação de serviços de cocção, preparo e elaboração de cardápios, buffet, serviços de alimentação para eventos e recepções, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, bem como artigos de bar, restaurante e lanchonete.
- 02) Filial 01 – Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, comércio de refeições prontas e semi-prontas, entrega de refeições coletivas diárias, prestação de serviços de cocção, preparo e elaboração de cardápios.

- 03) Filial 02 – Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas e serviços de alimentação para eventos e recepção.

CLÁUSULA QUARTA: Do Capital Social

O capital social da sociedade é no valor de R\$500.000,00 (quinhentos mil reais) divididos em 500.000 (quinhentas mil) quotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, totalmente subscritas e integralizadas em moeda corrente do país, pelos sócios:

SÓCIO	NÚMERO DE QUOTAS	VALOR (R\$)
GABRIEL FELIPE LARA LACERDA	15.000	R\$15.000,00
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA	485.000	R\$485.000,00
TOTAL	500.000	R\$500.000,00

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

CLÁUSULA QUINTA: Administração e Uso da Denominação Social

A administração da sociedade caberá ao sócio **GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA**, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva da sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social, assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros.

**CONFERE COM
ORIGINAL!**

Isabel Rodrigue
Equipe de Apoio
Gismon

6/7

CLÁUSULA SEXTA: Prazo de Duração

A sociedade iniciou suas atividades em 01/06/1994 e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

**CLÁUSULA SÉTIMA: Deliberações Sociais**

As deliberações sociais serão aprovadas/tomadas de comum acordo com todos os sócios;

CLÁUSULA OITAVA: Retirada de Pró Labore

Os administradores farão jus a uma remuneração mensal, a título de pró labore, a ser definida pelos sócios, respeitando-se a legislação do imposto de renda.

CLÁUSULA NONA: Exercício Social, Balanço e Lucro

O exercício social iniciar-se-á em 1º de janeiro e encerrar-se-á em 31 de dezembro do mesmo ano, quando serão efetuadas as demonstrações financeiras exigidas por lei, com base na escrituração contábil exprimindo com clareza a situação do patrimônio da sociedade e as mutações ocorridas.

Os lucros apurados serão incorporados ao Capital Social ou permanecerão em suspensão até posterior deliberação dos sócios quanto à sua destinação.

Caso sejam apurados prejuízos, serão suportados pelos sócios na proporção de sua participação na sociedade ou compensados com lucros apurados em outros exercícios.

CLÁUSULA DÉCIMA: Cessão e Transferência de Quotas

10.1. A sociedade não se dissolverá pelo falecimento, retirada, ou exclusão de qualquer dos sócios.

10.2. Havendo interesse de qualquer dos sócios em transferir, ou de qualquer outro modo ceder suas quotas a terceiros, deverá primeiramente oferecê-las ao outro sócio, com antecedência de 30 (trinta) dias, o qual terá preferência para adquiri-las, na proporção de sua participação no capital social.

10.3. Não havendo interesse do outro sócio em adquirir as quotas ofertadas, aquele que desejar alienar suas quotas poderá oferecê-las a terceiros, desde que por preço e em condições não mais vantajosas do que as constantes de sua oferta feita ao outro sócio.

10.4. Em caso de falecimento ou interdição de sócio, os haveres serão liquidados com base em balanço especialmente levantado para tal fim, e serão pagos em até 60 (sessenta) prestações mensais, iguais e consecutivas, reajustadas com base no Índice de Preços ao Consumidor (IPC) ou outro índice de correção monetária que venha a substituí-lo.

10.5. Será nula de pleno direito a transferência realizada em desacordo com as disposições contidas nesta cláusula.

CONFERE COM ORIGINAL

Isabel Rodrigues
Equipe de Apoio
Gestor



162

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Declaração de Não Impedimento

Os sócios declaram, sob as penas da lei, que não estão incursos em qualquer impedimento legal para participar da sociedade ou para exercer funções de administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Disposições Gerais

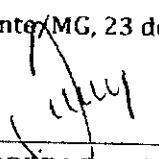
A sociedade será regida pela legislação em vigor, aplicando-se, em caso de omissão, subsidiariamente, as normas de regência das sociedades simples, previstas no Código Civil (Lei n.º 10.406/2002).

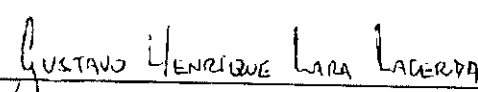
CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Foro

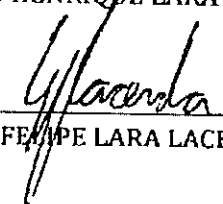
Os sócios elegem o foro da cidade de Belo Horizonte/MG para dirimir quaisquer dúvidas a respeito deste contrato, preterindo-se qualquer outro, por mais especial que seja.

Estando assim justos e acordados, assinam os sócios o presente instrumento em 1 (uma) via, devidamente acompanhada das testemunhas que a tudo presenciaram.

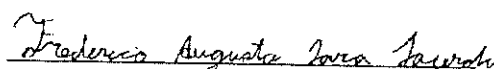
Belo Horizonte/MG, 23 de Maio de 2014.

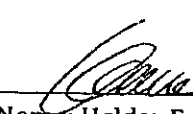

SALVINO CORREA DE LACERDA NETO


GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA


GABRIEL FELIPE LARA LACERDA

TESTEMUNHAS:


Nome: Frederico Augusto Lara Lacerda
CPF: 112.278.586-04


Nome: Helder Fontes Capanema
CPF: 012.691.456-73

CONFERE
ORIGINAL

Isabel Rodrigues
Equipe de Apoio
Cisneros



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICO O REGISTRO SOB O N.º 5337962
EM 17/07/2014
LACERDA ALIMENTACAO LTDA -EPP

PROTOCOLO: 14/378.766-7

AH1398700

JUCEMG

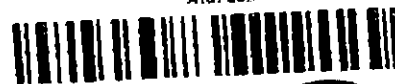


Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República
Secretaria da Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais

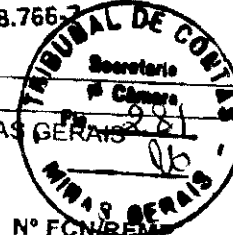
JUCEMG

SEDE - BELO HORIZONTE

Ato: 002 - 04/06/2014 10:40



14/378.766-7



Nº FCM/REM



J143664202291

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

31204404792

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

NOME:

LACERDA ALIMENTACAO LTDA -EPP

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002	-	-	ALTERACAO
		2003	1	ALTERACAO DE SOCIO/ADMINISTRADOR
		2001	1	ENTRADA DE SOCIO/ADMINISTRADOR

RFB P2
[] A [] DP [] CP
Núcleo

BELO HORIZONTE
Local

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

Assinatura: GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

Telefone de Contato: 31 3111 1520

30 Maio 2014

Data

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☒ DECISÃO SINGULAR

☐ DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

☐ SIM

☐ SIM

Processo em Ordem
A decisão

Data

☐ NÃO

Data

Responsável

☐ NÃO

Data

Responsável

DECISÃO SINGULAR

☒ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☒ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☐ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Data

Vogal

PROTOCOLO: 14/378.766-7

P AH1398699



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

CERTIFICO O REGISTRO SOB O NRO: 5337862

EM 17/07/2014

LACERDA ALIMENTACAO LTDA -EPP

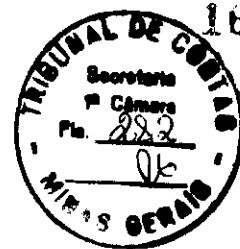
OBSERVAÇÕES

Di

CONSIDERAR ON: 5. 143714525183

CONFERE CO
ORIGINAL

Isabel Rodrigues
Equipe de Apoio
Gestão



REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITACAO

INTERPRINT LTDA

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
1150004168

PROIBIDO PLASTIFICAR
1150004168

NOME
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR UF
MG13106363 SSP MG

CPF
087.685.496-01

DATA NASCIMENTO
23/07/1987

FUNÇÃO
SALVINO CORREA DE LACERDA NETO
NEIVA CRISTINA DO S L LACERDA

Possuente
[]

ACC
[]

Categoria
E

Nº REGISTRO
[]

VALIDADE
[]

1ª HABILITACAO
22/11/2005

OBSERVAÇÕES

Gustavo Henrique Lara Lacerda
ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL
BELO HORIZONTE, MG

DATA EMISSÃO
28/07/2015

Andres Vacciani
Diretor de Detran/MG 70164321858
MG477027466
ASSINATURA DO EMISSOR

DETRAN-MG (MINAS GERAIS)

CONFERE COM ORIGINAL

Isabel Rodriguez
Isabel Rodriguez
Equipe de Apoio
Cismec

[Signature]

[Signature]

[Signature]
Gustavo

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL

A PREGOEIRO LAÍS GOMES MARTINS DA INSTITUIÇÃO DE
COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA

CNPJ: 42.947333/0001-72

À

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA – I. CISMEP

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

1. **OBJETO:** Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

2. PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA

Rua Perite, 458 - Conj. 201 A - Pompéia - Belo Horizonte/MG - CEP 30.280-300

CNPJ: 42.947.333/0001-72

Insc. Estadual: 062.323913.00-91

Telefax: (31) 3232.4501

E-mail: comercial@culinaria.ind.br

3. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

Sócio diretor, Sr. Éder Ribeiro Dias, brasileiro, empresário, casado, CPF nº 055.985.916-34, portador da Carteira de Identidade nº MG 12.151.244, residente na Rua Penafiel, nº 206 - Anchieta - CEP: 30.310-420 - Belo Horizonte/MG.

4. DESCRIÇÃO COMPLETA DO OBJETO CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ESPECIFICANDO DETALHADAMENTE O ITEM OFERTADO:

✓ EM ANEXO

5. PREÇOS

LOTE 01					
ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	60.000	UNIDADE	CAFÉ DA MANHÃ	R\$ 3,37	R\$ 202.200,00
2	50.000	UNIDADE	ALMOÇO	R\$ 17,19	R\$ 859.500,00
3	31.200	KIT	LANCHE DA TARDE	R\$ 3,16	R\$ 98.592,00
4	18.000	KIT	LANCHE CEIA	R\$ 4,22	R\$ 75.960,00
5	30.000	KIT	KIT LANCHE PACIENTE	R\$ 3,72	R\$ 111.600,00
6	12.000	UNIDADE	JANTAR	R\$ 17,54	R\$ 210.480,00
7	1.956	PESSOA	LANCHE TIPO 1	R\$ 7,94	R\$ 15.530,64
8	1.332	PESSOA	LANCHE TIPO 2	R\$ 9,47	R\$ 12.614,04
9	720	PESSOA	LANCHE TIPO 3	R\$ 18,19	R\$ 13.096,80
10	2.400	PESSOA	REUNIÃO INTERNA MENSAL	R\$ 9,11	R\$ 21.864,00
REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
11	10.800	UNIDADE	CAFÉ DA MANHÃ E COLAÇÃO	R\$ 3,05	R\$ 32.940,00
12	10.800	UNIDADE	ALMOÇO	R\$ 15,32	R\$ 165.456,00
13	10.800	UNIDADE	LANCHE DA TARDE	R\$ 3,06	R\$ 33.048,00
14	10.800	UNIDADE	JANTAR	R\$ 15,65	R\$ 169.020,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 2.021.901,48

Valor total do lote por Extenso: R\$ R\$ 2.021.901,48 (dois milhões, vinte e um mil, novecentos e um reais e quarenta e oito centavos).

6. VALIDADE DA PROPOSTA: (noventa) dias a partir desta data.

Declaramos estar de acordo com todos os itens e anexos deste edital.

Integram o preço do produto ofertado todos os tributos, taxas e quaisquer outros encargos inerentes, inclusive os relativos a carga, descarga, transporte, seguro e outros.

Belo Horizonte, 23 de setembro de 2015.

Atenciosamente,

PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
Éder Ribeiro Dias - Sócio Diretor

LOTE 01				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
1	Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I. DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN) - média de 10 gr por pessoa.	Unidade	60.000	R\$ 3,37
				R\$ 202.200,00

42.947.333/0001-77

PRUQUE DE DEFESA

Rua Pestalozzi - 014 201A

Bairro Pórtico - 13.000

PRUQUE DE DEFESA - MG



2	Almoço - descrição do cardápio: Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service Feijão (01 opção) - self service Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self service Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service Suco Natural (02 opções) - self service Café e radapadura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço	Unidade	50.000	R\$ 17,19	R\$ 859.500,00
3	Lanche da tarde Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 ml de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	KIT	31.200	R\$ 3,16	R\$ 98.592,00
4	Lanche Ceia 01 caixa de 200 ml de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	KIT	18.000	R\$ 4,22	R\$ 75.960,00

[42.047.333/0001-70]

082.225.213/0001

PRUDENTE PARTICIPAÇÕES LTDA

Rua Pente, 405 - Cx. 201-A

Barro Preto - CEP: 34.020-000

Belo Horizonte - MG



5	Kit lanche paciente (01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	KIT	30.000	R\$ 3,72	R\$ 111.600,00
6	Jantar Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service Feijão (01 opção) Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção /self service Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service Suco Natural (02 opções) - self service	Unidade	12.000	R\$ 17,54	R\$ 210.480,00
7	Lanche Tipo 1 Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Doce (02 sachês por pessoa - 5 gr) Chá com açúcar (100 mL por pessoa) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	PESSOA	1.956	R\$ 7,94	R\$ 15.530,64

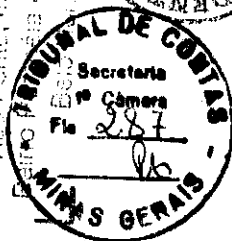
42.947.339/0001-72

026.023.019/0001

PRUDENTE PATEIÇÕES LTDA.

Rua Forto, 488 - Cam. 201-A

Bairro: Centro - CEP: 31290-100



287

8	Lanche Tipo 2 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Bolo simples (sabores variados) - 50 gr por pessoa Utensílios: Garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.	PESSOA	1.332	R\$ 9,47	R\$ 12.614,04
---	--	--------	-------	----------	---------------

42.947.339/0001

08/08/2019/0001

PRUDENTE REFRIGERIOS LTDA

Rua Paro, 455 - Centro, 2014

Bairro Fátima - CEP: 50.250-100

502 Fátima - INE



Luiz

2

2

2

2

2

170



142.047.033/0001-72
0000204713000/
PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
Rua Pedroso, 458 - Centro - 30140-000
Belo Horizonte - CEPA - 30140-000
Belo Horizonte - MG

9	Lanche Tipo 3 Café com (100 ml. por pessoa) e sem açúcar (50 ml. por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural (350 mL por pessoa) Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Mini sanduíche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maraviá, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal. Reunião Interna Mensal	PESSOA	720	R\$ 18,19	R\$ 13.096,80
10	Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa Suco natural ou de caixinha - 350 mL por pessoa Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	PESSOA	2.400	R\$ 9,11	R\$ 21.864,00
		REFEIÇÕES PARA PACIENTES			

11	Café da manhã e colação Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas Colação: Suco de frutas ou Fruta	Unidade	10.800	R\$ 3,05	R\$ 32.940,00
12	Almoço Arroz Feijão Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 ml de suco natural	Unidade	10.800	R\$ 15,32	R\$ 165.456,00
13	Lanche da Tarde Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas	Unidade	10.800	R\$ 3,06	R\$ 33.048,00
14	Jantar Arroz Feijão Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 ml de suco natural	Unidade	10.800	R\$ 15,65	R\$ 169.020,00
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 2.021.901,48

[Assinatura]

[Assinatura]

42.047.333/0001-77

12.023.013/0001

PRUBL DE FENEFIOOES LTD.

Rua Parla, 458 - Conj. 201A

Bairro Pombo - CEP: 30.280-300

Belo Horizonte - MG



[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]

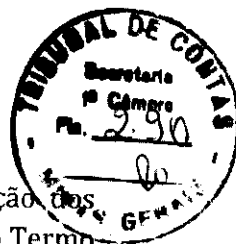
[Assinatura]



~~170~~
171

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL
AO (A) PREGOEIRO (A) DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 00.101.401/0002-19

Guarado



PROPOSTA COMERCIAL
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

Objeto: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

Razão Social do Licitante: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ: 00.101.401/0002-19

Inscrição Estadual: 062.904.109.01-92

Endereço: R. CORONEL MARCONDES, 437 – INCONFIDENTES – CONTAGEM/MG

CEP: 32.260-350

E-mail: gustavo@lacerdaalimentacao.com.br

Telefone: 31 3411 1520 / 9277 3862

Representante Legal e Responsável pela assinatura do contrato:

Nome: Gustavo Henrique Lara Lacerda (Sócio Administrador)

RG: MG 13 106 363

CPF: 087.685.496-01

LOTE 01

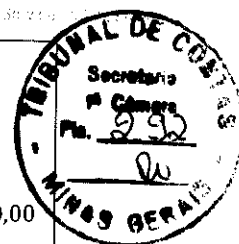
<u>Item</u>	<u>Descrição</u>	<u>Unid.</u>	<u>Quant.</u>	<u>Valor Unitário</u>	<u>Valor Total</u>
01	Café da Manhã: Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar; Café com e sem açúcar; Adoçante; Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS	Unidade	60.000 (Sessenta Mil)	R\$ 3,36	R\$ 201.600,00





	330), ANTIOXIDANTE: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN.) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.) - Média de 10 grs por pessoa.				
02	Almoço: descrição do cardápio: Arroz (02 opções) - branco e integral/self servisse; Feijão (01 opção) - self servisse; Proteína (02 opções) - média de 200 grs por porção/self servisse; Opção (01 opção) - ovo ou omelete; Guarnições (03 opções) - self servisse; Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse; Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/self servisse; Suco Natural (02 opções) - self servisse; Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço.	Unidade	50.000 (Cinquenta Mil)	R\$ 17,21	R\$ 860.500,00
03	Lanche da Tarde: Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar; Café com e sem açúcar; Adoçante; Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 ml de suco (sabores variados) e 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	KIT	31.200 (Trinta e Um Mil e Duzentos)	R\$ 3,15	R\$ 98.280,00
04	Lanche Ceia: 01 caixa de 200 ml de suco (sabores variados); 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	KIT	18.000 (Dezoito Mil)	R\$ 4,21	R\$ 75.780,00
05	Kit Lanche Paciente: 01 caixa de 200 ml de suco diet (sabores variados); 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	KIT	30.000 (Trinta Mil)	R\$ 3,72	R\$ 111.600,00





06	Jantar: Arroz (02 opções) - branco e integral/self servisse; Feijão (01 opção); Proteína (02 opções) - média de 200 grs por porção/self servisse; Opção (01 opção) - ovo ou omelete; Guarnições (03 opções) self servisse; Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse; Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/self servisse; Suco Natural (02 opções) - self service.	Unidade	12.000 (Doze Mil Unidades)	R\$ 17,54	R\$ 210.480,00
07	Lanche Tipo 01: Café com (100 ml) e sem açúcar (50 ml por pessoa); Adoçante (02 sachês por pessoa - 05 grs); Chá com açúcar (100 ml por pessoa); Petit Fours variados (biscoitos finos). Limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa). Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal. <i>Garrafas térmicas, louças e talheres de metal, 10285</i>	Pessoa	1.956 (Um Mil, Novecentos e Cinquenta e Seis)	R\$ 7,94	R\$ 15.530,64
08	Lanche Tipo 02: Café com (100 ml por pessoa) e sem açúcar (50 ml por pessoa); Sachê de Adoçante (02 unidades de 05 grs por pessoa); Sachê açúcar (02 unidades de 05 grs por pessoa); Suco natural ou de caixinha (350 ml por pessoa); Pão de queijo (100 grs por pessoa); Bolo simples (sabores variados) - 60 grs por pessoa. Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal. <i>Gustavo</i>	Pessoa	1.332 (Um Mil, Trezentas e Trinta e Duas)	R\$ 9,47	R\$ 12.614,04
09	Lanche Tipo 03: Café com (100 ml por pessoa) e sem açúcar (50 ml por pessoa); Sachê de Adoçante (02 unidades de 05 grs por pessoa); Sachê açúcar (02 unidades de 05 grs por pessoa); Suco natural (350 ml por pessoa); Água mineral com e sem gás (150 ml por pessoa); Pão de queijo (100 grs por pessoa); Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unidades por pessoa; Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 grs por pessoa; Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfirra e folhados) - 06 unidades por pessoa; Croissant (presunto e frango) - 02 unidades por pessoa; Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango,	Pessoa	720 (Setecentos e Vinte)	R\$ 18,18	R\$ 13.089,60



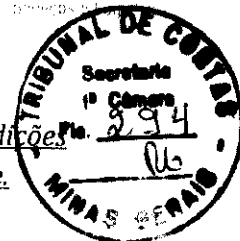


SECRETARIA DE ALIMENTAÇÃO

	uva) - 150 grs por pessoa; Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.				
10	Reunião Interna Mensal: Refrigerante (diet e comum) - 350 ml por pessoa; Suco natural ou de caixinha - 350 ml por pessoa; Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 grs por pessoa; Mini cachorro quente - 05 unidades por pessoa. Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	Pessoa	2.400 (Duas Mil e Quatrocentas)	R\$ 9,11	R\$ 21.864,00
REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
11	Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade); Café puro ou café com leite. Crianças: leite ou suco de frutas. Colação: Suco de frutas ou Fruta.	Unidade	10.800 (Dez Mil e Oitocentos)	R\$ 3,05	R\$ 32.940,00
12	Almoço: Arroz; Feijão; Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima); 02 guarnições; 02 tipos de salada; 01 sobremesa (fruta ou doce); 01 garrafa de 350 ml de suco natural.	Unidade	10.800 (Dez Mil e Oitocentos)	R\$ 15,31	R\$ 165.348,00
13	Lanche da Tarde: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade); Café puro ou café com leite. Crianças: leite ou suco de frutas.	Unidade	10.800 (Dez Mil e Oitocentos)	R\$ 3,06	R\$ 33.048,00
14	Jantar: Arroz; Feijão; Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima); 02 guarnições; 02 tipos de salada; 01 sobremesa (fruta ou doce); 01 garrafa de 350 ml de suco natural.	Unidade	10.800 (Dez Mil e Oitocentos)	R\$ 15,65	R\$ 169.020,00
VALOR TOTAL DO LOTE:				R\$ 2.021.694,28	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 2.021.694,28 (Dois Milhões, Vinte e Um Mil, Seiscentos e Noventa e Quatro Reais e Vinte e Oito Centavos).





VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias.

Obs.: Para a elaboração desta proposta comercial foram observadas todas as condições previstas no Termo de Referência, Anexo I e nos demais itens do edital em sua totalidade.

Obs.: No preço apresentado nesta proposta está incluído os valores de quaisquer gastos ou despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios.

Betim, 23 de Setembro de 2015. :

GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA
SÓCIO-ADMINISTRADOR



ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL

AO(A) PREGOEIRO(A) DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO
MÉDIO PARAÓPEBA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA. – ME

CNPJ: 14.151.109/0001-34



ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL

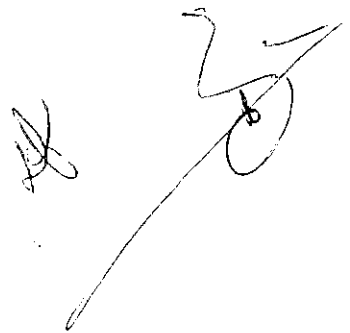
AO(A) PREGOEIRO(A) DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO
MÉDIO PARAÓPEBA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA. – ME

CNPJ: 14.151.109/0001-34













PROPOSTA
SUMÁRIO

10.1.1. –PROPOSTA COMERCIAL	3
ANEXO II	8

A proposta comercial poderá ser apresentada conforme modelo do Anexo III, ou em modelo próprio, desde que contenha todas as informações ali previstas, com identificação da pessoa física ou jurídica proponente, número o CPF ou CNPJ, endereço, números de telefone, e-mail e assinatura do seu representante legal ou credenciado, devidamente identificado e qualificado sem emendas, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, constando:

Descrição **completa do objeto conforme especificações constantes do Termo de Referência**, especificando detalhadamente o item ofertado.

Valor unitário de cada item expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.

Valor total do lote, expresso em numeral.

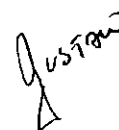
Valor total do item, expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.

A Proposta Comercial terá validade por, no mínimo, 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

O preço cotado considerando-se a entrega do objeto licitado na i.CISMEP, em endereço discriminado no Termo de Referência, Anexo I, incluídos os valores de quaisquer gastos ou despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios.









PROPOSTA COMERCIAL

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**

Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de produtos Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

Razão Social do Licitante: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME
CNPJ: 14.151.109/0001-34
Endereço: Rua Leozino de Oliveira, nº 43-A, Filadélfia, Betim/MG, CEP: 32670-154
E-mail: raqueldimorais@yahoo.com.br
Telefone: (31) 3054-9253 / (31) 96913775
Representante Legal (nome, RG, CPF e qualificação): Raquel Gonçalves De Moraes, portadora do Documento de Identidade nº M-8727446-SSP/MG e inscrita no CPF sob o nº 063.582.626-70
Responsável pela assinatura do contrato (nome, RG, CPF e qualificação): Raquel Gonçalves De Moraes, portadora do Documento de Identidade nº M-8727446-SSP/MG e inscrita no CPF sob o nº 063.582.626-70

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	60000	Unidade	Café da manhã - Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar; Café com e sem açúcar Adoçante Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330),	R\$ 1,90	R\$ 114.000,00

[Handwritten signature]

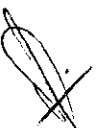
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

			ANTIOXIDANTE : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN.) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.) - média de 10 gr por pessoa.		
2	50000	Unidade	Almoço - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service; ✓ Feijão (01 opção) - self service; ✓ Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self service; ✓ Opção (01 opção) - ovo ou omelete ✓ Guarnições (03 opções) - self service; ✓ Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service; ✓ Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service; ✓ Suco Natural (02 opções) - self service; ✓ Café e radapdura: deverão estar disponíveis durante todo horário de almoço ✓	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00 ✓
3	31200	Kit	Lanche da tarde. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar; / Café com e sem açúcar; Adoçante; Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 2,20 	R\$ 68.640,00  







4	18000 ✓	Kit	Lanche Ceia - 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados); 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,90	R\$ 34.200,00 ✓
5	30000 ✓	Kit	Kit lanche paciente - 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados); 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,80	R\$ 54.000,00 ✓
6	12000 ✓	Unidade	Jantar - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service; Feijão (01 opção) - self service; Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self service; Opção (01 opção) - ovo ou omelete; Guarnições (03 opções) - self service; Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service; Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service; Suco Natural (02 opções) - self service;	R\$ 17,89	R\$ 214.680,00 ✓
	1956 ✓	Pessoa	Lanche Tipo 1 - Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa); Adoçante (02 sachês por pessoa - 5 gr); Chá com açúcar (100 mL por pessoa); Petit Fours; variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa); utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	R\$ 4,50	R\$ 8.802,00 ✓

lap

fl

27

8

Gustavo

8	1332	Pessoa	Lanche Tipo 2 - Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa); Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa); Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa); Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa); Pão de queijo (100 gr por pessoa); Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa; Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.	R\$ 5,50	R\$ 7.326,00
9	720	Pessoa	Lanche Tipo 3 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa); Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa); Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa); Suco natural (350 mL por pessoa); Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa); Pão de queijo (100 gr por pessoa); Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa. Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa; Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa.	Croissant (Presunto e limão) - 02 unid. por pessoa. Salada de frutas (composição: maçã, laranja, manga, pera, kiwi, morango, uva) - 150 gr por pessoa. R\$ 12,00	R\$ 8.640,00
10	2400	Pessoa	Reunião Interna Mensal - Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa; Suco natural ou de caixinha - 350 mL; por pessoa; Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa; Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa; Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	R\$ 5,50	R\$ 13.200,00
REFEIÇÃO PARA PACIENTES					
11	10800	Unidade	Café da manhã e colação - Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade); Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas; Colação: Suco de frutas ou Fruta	R\$ 1,80	R\$ 19.440,00

[Handwritten signature]

Gustavo

[Handwritten signature]

12	10800	Unidade	Almoço - Arroz; Feijão; Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima); 02 guarnições; 02 tipos de salada; 01 sobremesa (fruta ou doce); 01 garrafa de 350 mL de suco natural.	R\$ 17,39	R\$ 187.812,00
13	10800	Unidade	Lanche da Tarde - Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade); Café puro ou café com leite; Crianças: leite ou suco de frutas.	R\$ 1,80	R\$ 19.440,00
	10800	Unidade	Jantar - Arroz; Feijão; Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima); 02 guarnições; 02 tipos de salada; 01 sobremesa (fruta ou doce); 01 garrafa de 350 mL de suco natural.	R\$ 17,39	R\$ 187.812,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 108,96	R\$ 1.807.492,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$1.807.492,00 (um milhão, oitocentos e sete mil, quatrocentos e noventa e dois reais).

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

Declaramos que os preços acima considera a entrega do objeto licitado na CISMED, em endereço discriminado no Termo de Referência, Anexo I, incluídos os valores de quaisquer gastos ou despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios.

Betim/MG, 23 de setembro de 2015.

Raquel Gonçalves de Moraes
Sócia Administradora
CPF: 063.582.626-70

ANEXO II – DETALHAMENTO DA PROPOSTA

**DESCRIÇÃO COMPLETA CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA
CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO ITEM 9.1 DO EDITAL.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**

DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.

Os serviços consistem na execução de todas as atividades, as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos e por tipo de dietas;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
- Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;



Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.

A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).

DO ALMOÇO E DA JANTA

Cardápio:

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.

O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.

As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

lacrados e sob-refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canola.

As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.

Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.

A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.

A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.

A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.

Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.

Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral,

em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC nº 216 de 15/09/2004) e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

Composição do Cardápio:

<u>Componentes</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Porção</u>	<u>Observações</u>
<u>Arroz</u>	<u>02 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Branco e integral</u>
<u>Feijão</u>	<u>01 opção</u>	<u>Self-service</u>	
<u>Proteína</u>	<u>02 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Média de 200gr por opção</u>
<u>Opção</u>	<u>01 opção</u>	<u>Ovo/omelete</u>	
<u>Guarnições</u>	<u>03 opções</u>	<u>Self-service</u>	
<u>Saladas</u>	<u>09 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Cozida e/ou cruas</u>
<u>Sobremesa</u>	<u>02 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Fruta e Doce</u>
<u>Suco Natural</u>	<u>02 opções</u>	<u>Livre</u>	

Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

Descrição das Carnes:

BOVINA:

Descrição	Corte
<u>Fígado</u>	<u>Bife</u>
<u>Acém</u>	<u>Moída</u>
<u>Alcatra</u>	<u>Cubos</u>
<u>Contra filé</u>	<u>Iscas</u>
	<u>Bife</u>
<u>Miolo de acém</u>	<u>Cubos</u>
	<u>Moída</u>
<u>Filé Mignon</u>	<u>Iscas</u>
	<u>Bife</u>
	<u>Peça</u>
<u>Lagarto</u>	<u>Peça</u>

SUÍNA:

Descrição	Corte
<u>Bisteca</u>	<u>Serrada</u>
<u>Copa lombo</u>	<u>Bife</u>
<u>Costelinha</u>	<u>Serrada</u>
<u>Filé mignon</u>	<u>Peça</u>
<u>Lombo</u>	<u>Bife</u>
	<u>Peça</u>
<u>Pernil dianteiro</u>	<u>Cubos</u>
<u>Pernil traseiro</u>	<u>Bife</u>
	<u>Peça</u>

AVES:

Descrição	Corte
<u>Coxa e sobrecoxa</u>	<u>Peça</u>
<u>Filé de frango</u>	<u>Bife</u>
	<u>Iscas</u>
	<u>Inteiro</u>
<u>Peito de frango</u>	<u>Partido em pedaços pequenos</u>

EMBUTIDOS:

Descrição
<u>Bacon</u>
<u>Linguiça de carne de frango</u>
<u>Linguiça de carne suína fresca</u>

<u>Linguiça tipo calabresa</u>
<u>Linguiça tipo paio</u>
<u>Linguiça tipo Toscana</u>

PESCADOS:

<u>Descrição</u>
<u>Peixe do gênero "Gadus"</u> <u>passado pelo processo de</u> <u>salga e secura.</u>

Das dietas para pacientes:

As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da i.CISMEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis.

As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

Composição da dieta:

Arroz

Feijão

Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)

02 guarnições

02 tipos de salada

01 sobremesa (fruta ou doce)

01 garrafa de 350 mL de suco natural

A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

Dieta Geral (Livre)

Dieta Branda

Dieta Pastosa

Dieta Líquida e Semi-líquida

DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

Diabéticos

Dietas Hipossódicas

Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica

Dietas Hipolipídica

Dietas ricas em fibras ou laxativas

Dieta Constipante

Dieta Hipoproteica

Distribuição das dietas:

O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da i.CISMEP.

Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

<u>DESJEJUM</u>	
<u>Acompanhamento</u>	<u>Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)</u>
<u>Bebidas</u>	<u>Café puro ou café com leite</u> <u>Crianças: leite ou suco de frutas</u>

<u>COLAÇÃO</u>	
<u>Prato Principal</u>	<u>Suco de frutas ou Fruta</u>

<u>ALMOÇO</u>	
<u>Cardápio</u>	<u>Conforme descritivo acima</u>

<u>CAFÉ DA TARDE</u>	
<u>Acompanhamento</u>	<u>Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)</u>
<u>Bebidas</u>	<u>Café puro ou café com leite</u> <u>Crianças: leite ou suco de frutas</u>

<u>JANTAR</u>	
<u>Cardápio</u>	<u>Conforme descritivo acima</u>

ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a
Legislação vigente, consiste em:

Acompanhantes de crianças e
adolescentes, nos Termos da Lei Federal
nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da
Criança e do Adolescente);

Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos
termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do
Idoso).

Refeição transportada:

A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo
marmitex nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920
mL e fechamento a "quente") para o prato quente e
01 marmitex (alumínio) nº 5 para a salada. A sobremesa em
embalagem plástica de aproximadamente 110mL com tampa
e garrafa plástica c/ tampa de 300 mL para o suco. Devendo
ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames
de polietileno injetado com poliuretano, de forma a manter a
temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material
antifúngico (Hot Box ou Termo Box).

A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer
utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou
não (talheres, canudo e guardanapo).

O peso do marmitex deverá variar entre 600 e 650 gramas,
devendo ser pesadas por amostragem, em balança
apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo
com as normas do INMETRO.

As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas
horas antes da entrega as refeições.

Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições
deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega,
sob o supervisor e observação do executor do contrato ou
outro funcionário por ele designado.

Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização,
um registro de controle de peso das refeições.

A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.

No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.

Os marmitex deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrita dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.

Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.

Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.

Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

Da execução da preparação das refeições:

A cozinha da i.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta feira e de 06:00 às 17:00 na sexta feira.

A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.

Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

DO CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

Chá com e sem açúcar

Café com e sem açúcar

Adoçante

Pão (85% francês e 15% doce) – 01 unidade por pessoa

Margarina e manteiga - média de 10 gr por pessoa

DO LANCHE DA TARDE

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

Chá com e sem açúcar

Café com e sem açúcar

Adoçante

Cada colaborador receberá um kit com:

01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)

01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente

Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

DO LANCHE CEIA

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

Chá com e sem açúcar

Café com e sem açúcar

Adoçante

Cada colaborador receberá um kit com:

01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)

01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente

Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)

01 caixa de 200 mL de suco diet

01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet

Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

Lanche Tipo 01

Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)

Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)

Chá com açúcar (100 mL por pessoa)

Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)

Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

Lanche Tipo 02

Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)

Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)

Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)

Pão de queijo (100 gr por pessoa)

Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa

Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)

Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)

Suco natural (350 mL por pessoa)

Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)

Pão de queijo (100 gr por pessoa)

Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa

Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa

Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa

Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa

Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva)- 100 gr por pessoa

Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.

Reunião interna mensal com os funcionários

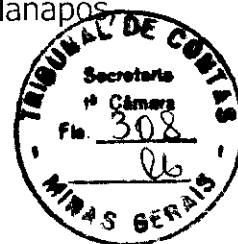
Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa

Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa

Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa

Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa

Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.



A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).

Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento das refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.

Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.

Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver









necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.

As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

Café da manhã:

As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da i.CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.

Além disso, todos os setores das unidades da i.CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.

Almoço:

A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refresqueira elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 mL com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.

Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.

Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.

Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

Lanche da tarde e Lanche Ceia:

Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

Kit lanche paciente:

Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo como atendimento aos pacientes.

Jantar:

Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmitex, com as mesmas condições e qualidade do almoço.

Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.

Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.

OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração em temperatura não superior à 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.

O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.

Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Realizar o **controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente**, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela i.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.

A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.

DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por peçoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.

A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.

O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.

Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração, e não devem ser recongelados.

Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até 02 horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.

Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.

Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.

Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.

A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.

Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.

Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

DA HIGIENE

A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.

A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.

Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.

Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.

A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.

A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.

A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

Armário planejado para refeitório em MDF

Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)

Bebedouro modelo industrial de coluna

Coifa

Espremedor de frutas

Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas

Forno industrial

Freezer horizontal cooler

Refrigerador industrial 01 porta

Refrigerador industrial 04 portas

Liquidificador industrial

01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros

03 Mesas de ferro com tampo de granito e 10 bancos

05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)

05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm

A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado para 10 cubas para saladas e sobremesas.

A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.

A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.

As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.

No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.

Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.

CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL

A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.

A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado (prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias uteis, sem ônus para a Contratante, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.

A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início de vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).

A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.

A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em qualquer ônus a Contratante.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.

A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insumos utilizados e nome do técnico executor.

A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.

A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.

Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das caixas d'água e limpeza da caixa de gordura.

DO PESSOAL

A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.

As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.

A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder de deliberar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.

A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPRA das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.

A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

O controle da saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

Apresentar a Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.

A contratada deverá realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.

No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.

Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.

Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.

Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.

Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.

CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

Utilizar gêneros e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

Manter a área de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com e produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

Fornecer cardápio diário completo para afixação em local visível ao atendimento e dependências da CONTRATANTE.

Atender a solicitação de dietas especiais.

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

Desprezar, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura aceitáveis das refeições fornecidas.

Aplicação de Check list mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/2002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POP's.

Controle através de planilha de sobras e resto ingesta, repassando semanalmente a Contratante.

CONTROLE BACTERIOLÓGICO

Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, mantidas sob-refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, as expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob-refrigeração.

A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente, ficando os custos a cargo da Contratada.

USO RACIONAL DA ÁGUA

A Contratada deverá:

Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.

Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.

Adotar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.

Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

A Contratada deverá:

Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para os funcionários.

Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de iluminação, entre outros.

Obrigações da Contratada

Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.

Realizar controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente e mensalmente.

Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.



31



DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Clínica Prefeito Toninho Rezende: Rua Córsega, 318 – Arquipélago Verde/ Betim – MG.

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
07:00 às 09:00	11:00 às 14:00	15:30	=	=

Sede: Rua São Jorge, 135 – Brasília/ Betim – MG.

Os Funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmiteix.

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
08:00 às 09:30	11:00 às 14:00	15:30	=	=

Unidade: Bloco Cirúrgico: Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 – Ingá/ Betim – MG

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
08:00 às 09:30	12:00 às 14:00	15:30	=	=

Unidade: Brumadinho: Rua Barão do Rio Branco, 108 – Centro/ Brumadinho – MG

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	=	=

Unidade: Pronto Socorro de Itaúna: Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves, 1902 – Graças/ Itaúna – MG

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>

<u>07:00 às</u> <u>08:00</u>	<u>11:30 às</u> <u>13:30</u>	<u>15:30</u>	<u>19:00</u> <u>às</u> <u>21:00</u>	<u>22:30</u>
---------------------------------	---------------------------------	--------------	---	--------------

Unidade: Policlínica de Juatuba: Rua Mário Teixeira, 189 –
Varginha/ Juatuba - MG

<u>Café da</u> <u>manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da</u> <u>tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche</u> <u>Ceia</u>
<u>07:00 às</u> <u>08:00</u>	<u>11:30 às</u> <u>13:30</u>	<u>14:30</u>	<u>19:00</u> <u>às</u> <u>21:00</u>	<u>22:30</u>

Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

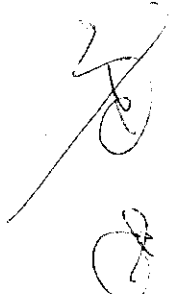
Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede da i.CISMEP.

DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

- Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadoria Administrativa.







ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

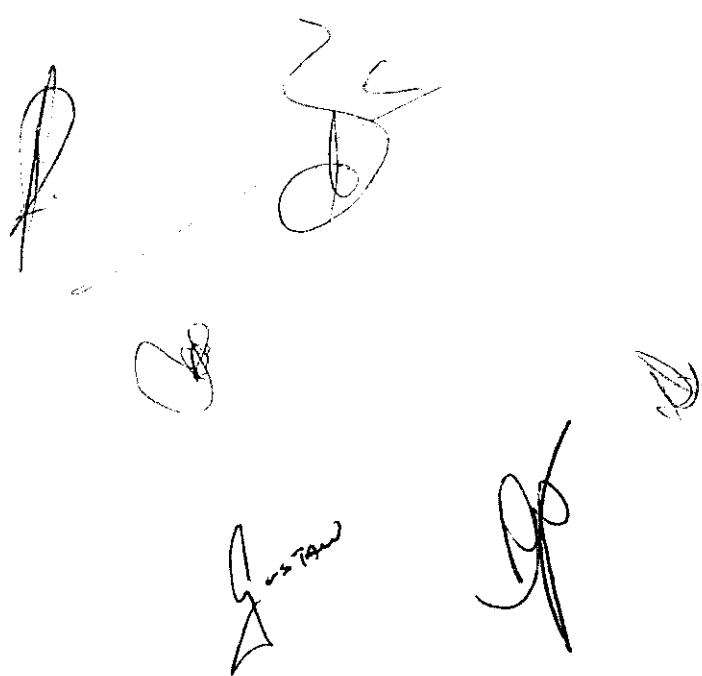
AO(A) PREGOEIRO(A) DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL
DO MÉDIO PAROPEBA.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA. – ME

CNPJ: 14.151.109/0001-34

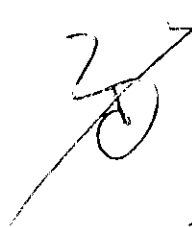


QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Certidão de Registro e Quitação da Empresa licitante junto ao CRN - Conselho Regional de Nutricionistas, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993. **Data de validade: 16/07/2016.**

Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executa(ou) satisfatoriamente a administração e serviços de alimentação, conforme previsto no art. 30, inc. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, comprovado pelo CRN conforme resolução CFN Nº 510/2012. **SEM VALIDADE.**

Termo de vistoria lavrado na visita técnica, conforme exigência do item 6 do Termo de Referência deste Edital.

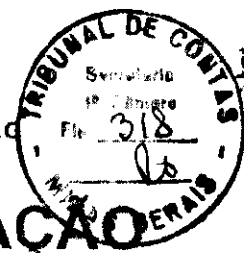






Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CIMEP



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 9ª Região



CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2016

REGISTRADA EM: 13 / 08 / 2014

SOB O Nº 3880/PJ

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME		
Nome Fantasia:	NUTRIQUALITY ALIMENTOS		
Endereço da Matriz:	R LEOZINO DE OLIVEIRA, 43A, FILADELFIA, BETIM/MG	CNPJ Matriz:	14.151.109/0001-34
Endereço Filial:		CNPJ Filial:	
Capital Social da Matriz:	R\$ 40.000,00 (QUARENTA MIL REAIS)		
Capital Social da Filial:			
Objeto Social:	FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPONDERANTEMENTE PREPARADOS PARA EMPRESAS PÚBLICAS OU PRIVADAS, ÓRGÃOS PÚBLICOS, ESCOLAS, FUNDAÇÕES E AUTARQUIAS, TAMBÉM PARA CONSUMO DOMICILIAR, BEM COMO PARA COMÉRCIO DE BAR, RESTAURANTE, CASAS DE CHÁS E LANCHONETE.		

**CONFERE COM
O ORIGINAL**

Dantele Faria
Equipe de Apoio
I. CISEP

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:	RAQUEL GONCALVES DE MORAIS
Inscrito em:	16/02/2009 sob o nº: 8129 neste CRN.

CERTIFICO, que a Pessoa Jurídica e o Nutricionista acima citados, se encontram registrados e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei nº 6.583/78, do Decreto nº 84.444/80 e da Lei nº 6.839/80.

Esta Certidão não concede a firma o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Responsável Técnico.

QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.

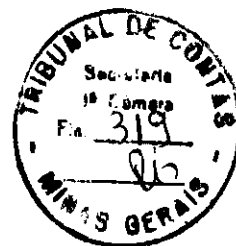
CARIMBO DO CRN



Belo Horizonte/MG, 30 de julho de 2015.

Caroline Lara
Enviada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISEP

PRESIDENTE DO CRN
Dreyson Cristian Silva
CRN9 nº 9699



201

ATESTADO DE CAPACIDADE

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA-CISMEP, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ sob o nº 05.802.877/0001-10, com sede na Rua São Jorge, nº 135, na cidade de Betim/MG, telefone (31) 2571-3026 e (31) 3532-3066, **ATESTA**, para os devidos fins que se fizerem necessários, que a empresa **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 14.151.109/0001-34, com sede na Rua Leozino de Oliveira, nº 43, Filadélfia, Betim/MG, presta serviço de Administração e Alimentação para a Coletividade para esta entidade, de 18/10/2014 até a presente data, com o vencimento da Ata em 17/10/2015, através do Processo Administrativo de Compras nº 109/2014, Pregão Presencial para Registro de Preço nº 072/2014, Ata de Registro de Preço nº 050/2014.

Os serviços executados foram/são:

UNIDADE	QUANTIDADE
Desjejum	60
Almoço	115
Lanche	106

DOS CARDÁPIOS DO CAFÉ DA MANHÃ:

Todos os setores deverão receber diariamente, garrafas térmicas contendo:

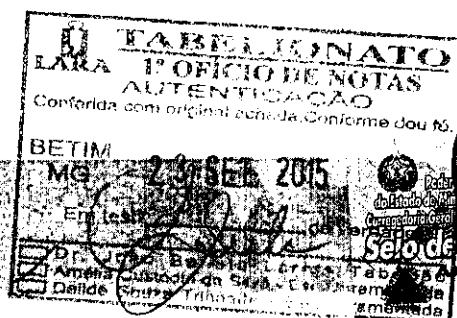
Chá com e sem açúcar;

Café com e sem açúcar;

Adoçante;

Pão (85% francês e 15% doce) – 01 unidade de 50g por pessoa;

Margarina feita com óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 u.i de vitamina A por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), conservadores: sorbato de potássio (ins 202) e benzoato de sódio (ins 211), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante: bht (ins 321), tbhq (ins 319) e edta (ins 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (ins 160ai) e corantes naturais: de urucum (ins 160b) e cúrcuma (ins 100) sem glúten.) e manteiga feita com creme de leite, cloreto de sódio, corante natural de urucum sem glúten; média de 10 gr por pessoa.



Carolina



201

202

DO ALMOÇO E JANTA

Composição do Cardápio:

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 opções	Self-service	Branco e integral
Feijão	01 opção	Self-service	
Proteína	02 opções	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 opção	Ovo/ omelete	-
Guarnições	03 opções	Self-service	-
Saladas	09 opções	Self-service	Cozida e/ou cruas
Sobremesa	02 opções	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 opções	Livre	
Café e rapadura	Livre	Livre	Apenas para o almoço self-service

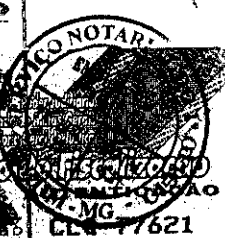
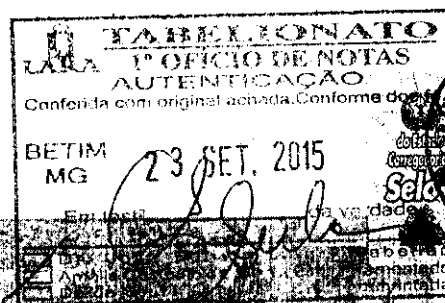
Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo.

Todos os dias a salada deverá conter: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar.

Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.



Cardápio

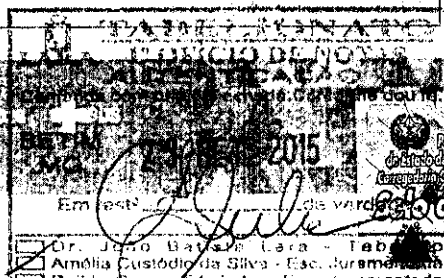
26



202
203

Descrição das Carnes:

BOVINA	
Descrição	Corte
Fígado	Bife
Acém	Moida
Alcatra	Cubos
Contra filé	Iscas
	Bife
Miolo de acém	Cubos
	Moida
Filé Mignon	Iscas
	Bife
	Peça
Lagarto	Peça
SUÍNA	
Descrição	Corte
Bisteca	Serrada
Copa lombo	Bife
Costelinha	Serrada
Filé mignon	Peça
Lombo	Bife
	Peça
Pernil dianteiro	Cubos
Pernil traseiro	Bife
	Peça
AVES	



Conselheiros



283

204

Descrição	Corte
Coxa e sobrecoxa	Peça
Filé de frango	Bife
	Isclas
	Inteiro
Peito de frango	Partido em pedaços pequenos
EMBUTIDOS	
Descrição	
Bacon	
Linguiça de carne de frango	
Linguiça de carne suína fresca	
Linguiça tipo calabresa	
Linguiça tipo paio	
Linguiça tipo Toscana	
PESCADOS	
Descrição	
Peixe do gênero "Gadus" passado pelo processo de salga e secura.	

DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

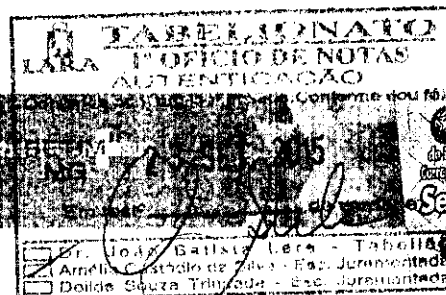
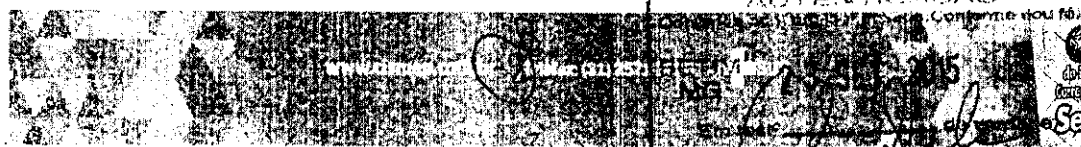
Dieta Geral;
Dieta Branda;
Dieta Pastosa;
Dieta Líquida.

DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

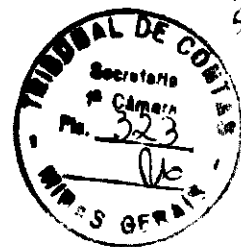
Diabéticos;
Dietas Hipossódicas;
Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica;
Dietas Hipogordurosa;
Dietas ricas em fibras ou laxativas;
Dieta Hipoproteica.

[Handwritten signature]

Gustavo



Carlinha



DO LANCHE DA TARDE

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

Chá com e sem açúcar;

Café com e sem açúcar;

Adoçante.

Cada colaborador receberá um kit com:

01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados);

01 pacote: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente, industrializados;

Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

DOS LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

Lanche Tipo 01:

Café com e sem açúcar (150ml por pessoa);

Sachê de adoçante (02 unidades de 5g por pessoa);

Sachê de açúcar (02 unidades de 5g por pessoa);

Suco natural ou de caixinha (350 ml por pessoa);

Pão de queijo (100g por pessoa);

Bolo simples sabores variados (60g por pessoa);

Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.

Lanche Tipo 02:

Café com e sem açúcar (150ml por pessoa);

Sachê de adoçante (02 unidades de 5g por pessoa);

Sachê de açúcar (02 unidades de 5g por pessoa);

Suco natural (350 ml por pessoa);

Água mineral com e sem gás (150ml por pessoa);

Pão de queijo (100g por pessoa);

Mini-sanduíche sabores variados (03 unidades por pessoa);

Bolo com cobertura sabores variados (80g por pessoa);

Salgadinhos: coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados (06 unidades por pessoa);

Salada de frutas composta por mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango e uva (150g por pessoa);

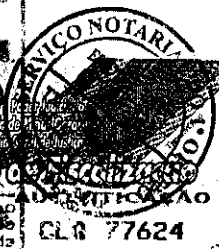
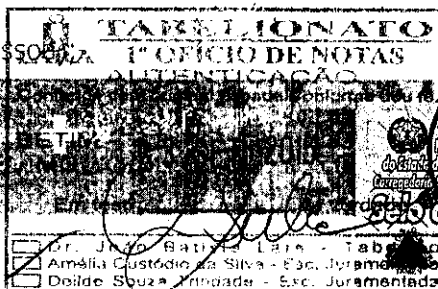
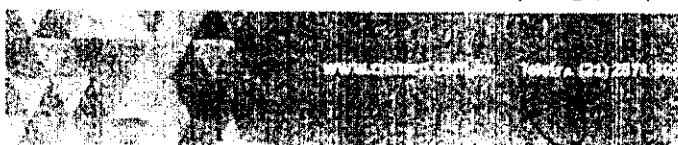
Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.

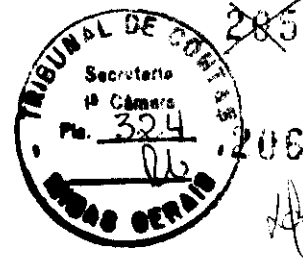
Lanche mensal:

Refrigerante diet e comum (350ml por pessoa);

Suco Natural ou de caixinha (350 ml por pessoa);

Torta doce de Chocolate, Coco e Frutas (100g por pessoa);





Mini-cachorro quente (05 unidades por pessoa);

Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

A prestação de serviço ocorreu/ocorre na unidade da I.CISMEP, situada na Rua Córsega, nº 318, Arquipélago Verde, Betim – MG, local este onde a empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME estabeleceu filial e na sede da empresa.

Os serviços foram acompanhados pelas Nutricionistas, RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS, inscrita no CRN9 sob o nº 8129, de 13/11/2014 a 01/02/2015 e KELLY FABIANA DELFINO DOS SANTOS, inscrita no CRN9 sob o nº 14576/P, de 23/03/2015 até a presente data.

Informamos que os produtos são entregues dentro dos horários estipulados e que a empresa respeita a qualidade dos gêneros alimentícios, lanches e refeições contratados, utilizando produtos de primeira qualidade.

Informamos ainda que todos os produtos confeccionados possuem a identificação da data de fabricação e validade e, tratando de alimentação transportada, estas são realizadas em veículos próprios para alimentação (Lei Estadual nº13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.), bem como, todos alimentos são acondicionados em caixas térmicas, conforme disposições contidas na RDC nº. 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Atestamos ainda, que ~~tais serviços estão sendo executados satisfatoriamente~~ ~~inexistindo em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua~~ conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Betim/MG, 14 de setembro de 2015.

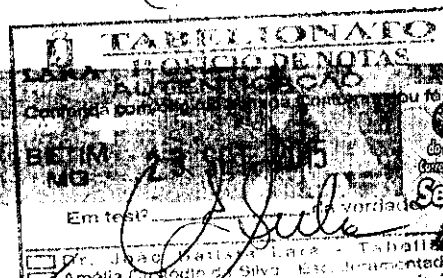
Caroline Guimarães Rezende Lara
Encarregada de Nutrição

I.CISMEP

CNPJ nº 05.802.877/0001-10

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I.CISMEP

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I.CISMEP





206

207

18



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
9ª REGIÃO - MG

Registrado sob o nº 61 4 pag. 1 do livro de registros

Válido para licitação

desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E
QUITAÇÃO ao ano em curso, devidamente verificada como em ordem

Belo Horizonte 22 de Setembro de 2015

Presidente

Beatriz Leandro de Carvalho
CRN9 nº 0607
Diretora Presidente CRN9

TABELIONATO	
LARA P. OFÍCIO DE NOTAS	
AUTENTICAÇÃO	
Conferida com original existente. Conforme dou-lhe.	
BETIM MG	22 SET. 2015
Em test? <i>[Signature]</i> da vontade <i>[Signature]</i>	
☐ Dr. João Batista Lara - Tabelião	
☒ Amélia Custódia da Silva - Esc. Juramentada	
☐ Dailde Souza Foudade - Esc. Juramentada	



[Signature]
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CIMEP

[Signature]

[Signature]

19

TERMO DE VISTORIA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade

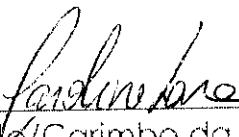
Empresa: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME. CNPJ: 14.151.109/0001-34
Representante: RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS

Declaro que tomei conhecimento da cozinha situada na Unidade Toninho Resende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Belim-MG, 17 de setembro de 2015.



RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS.



Visto/Carimbo da I.CISMEP

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP


Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

OUTROS

Declaração expressa de que o licitante não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, assinada pelo representante legal do licitante, conforme modelo do Anexo IV.

[Handwritten signature]

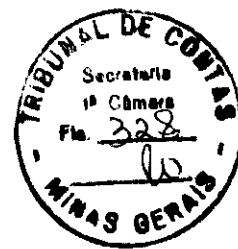
[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

30 *[Handwritten mark]*

[Handwritten signature]



DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

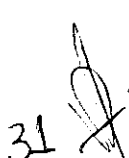
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, com sede na Rua Leozino de Oliveira, nº 43-A, Filadélfia, Betim/MG, CEP: 32670-154, inscrita no CNPJ sob nº. 14.151.109/0001-34, por intermédio de seu representante legal a Sra. **RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS**, portadora do Documento de Identidade nº M-8727446-SSP/MG e inscrita no CPF sob o nº 063.582.626-70, DECLARA, sob as penas da lei, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

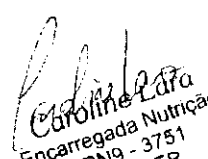
Betim/MG, 23 de setembro de 2015.


Raquel Gonçalves de Moraes
Sócia Administradora
M-8727446-SSP/MG






Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CIMEP

ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

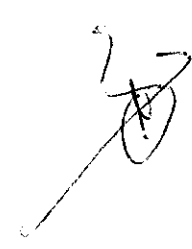
AO(A) PREGOEIRO(A) DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL
DO MÉDIO PAROPEBA.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA. – ME

CNPJ: 14.151.109/0001-34



DA HABILITAÇÃO SUMÁRIO

10.1.1. - HABILITAÇÃO JURÍDICA 04

10.1.1.2. - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada 05

10.1.2. - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA..... 10

10.1.2.1. - Prova de regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ..... 11

10.1.2.2. - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional. 12

10.1.2.3. - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado. 13

10.1.2.4. - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município. 14

10.1.2.5. - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal..... 15

10.1.2.6. - Prova de regularidade relativa à seguridade social, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil..... 16

10.1.2.7. - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa; 17

10.1.3. - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA..... 18

10.1.3.1. - Certidão negativa de falência expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica..... 19

10.1.4. - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA..... 21

[Handwritten initials]

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]

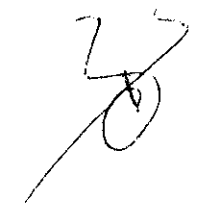
10.1.4.1. – Certidão de Registro e Quitação da Empresa licitante junto ao CRN - Conselho Regional de Nutricionistas, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993. 22

10.1.4.2. - Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executa(ou) satisfatoriamente a administração e serviços de alimentação, conforme previsto no art. 30, inc. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, comprovado pelo CRN conforme resolução CFN Nº 510/2012. . 23

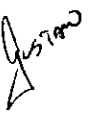
10.1.4.2. - Termo de vistoria lavrado na visita técnica, conforme exigência do item 4 do Termo de Referência deste Edital. 29

10.1.5. - Declaração expressa de que o licitante não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, assinada pelo representante legal do licitante, conforme modelo do Anexo IV
..... 31













HABILITAÇÃO JURÍDICA

Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada

GP

27

A

08

Austro

04



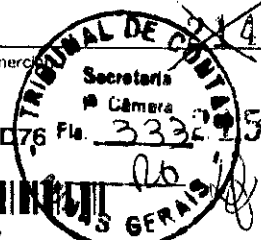
Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República
Secretaria de Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)



JUCEMG - UD76
UD76 - MF BETIM

14711.106-4



NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

31209229603

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº da Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

NOME:

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



J143433180862

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
------------	---------------	------------------	------	---------------------------

1	002	-	-	ALTERACAO
---	-----	---	---	-----------

023	1	ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE
-----	---	----------------------------------

2244	1	ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS)
------	---	--

2247	1	ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL
------	---	-----------------------------

2015	1	ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL
------	---	----------------------------

RFB

TA ☐ P ☐ P ☐

Cont: luciana

BETIM
Local

22 Dezembro 2014

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: Raquel Gonçalves de Morais

Assinatura: [assinatura]

Telefone de Contato: 3595 6094 / 3591 2919

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR

☐ DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) Igual(ais) ou semelhante(s):

☐ SIM

☐ SIM

☐ NÃO

Data

Responsável

☐ NÃO

Data

Responsável

CONFERIDO
NO SITE

Processo em Ordem
A decisão

Data

Responsável

Daniela Faria
Equipe de Apoio
JUCEMG

DECISÃO SINGULAR

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☒ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

Helena M. S. Cordeiro

UD76 de Betim

Matrícula: 01371410

Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☐ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICO O REGISTRO SOB O Nº: 5440062
EM 09/01/2015
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME

PROTOCOLO: 14711.106-4

AN1193259

Data

Vogal

Presidente da Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 14711106-4 - 23/11/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8, Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

2
6

**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 - NIRE 3120922960-3**

**CONFERIDO
NO SITE**

Det. Faria
Equipe de Apoio
L. CISMED

1 - RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS, brasileira, solteira, nutricionista, nascida aos 16/04/1983, CI M-8.727.446 - SSP/MG, inscrita no CPF nº 063.582.626-70, natural de Belo Horizonte, residente e domiciliada a Rua Leozino de Oliveira, nº 43 CS - Bairro Filadélfia - na cidade de Betim /MG, CEP: 32.670-154; e

2 - VANESSA ALEXANDRE DA SILVA, brasileira, solteira, empresária, nascida aos 11/08/1984, CI MG-13.044.972 - SSP/MG, inscrita no CPF nº 059.155.026-10, natural de Betim/MG, residente e domiciliada a Rua Nossa Senhora da Penha nº 421 - Bairro Santa Inês - na cidade de Betim /MG, CEP: 32.603-196;

ÚNICAS sócias da sociedade empresária **LTDA** denominada **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME** inscrita no CNPJ sob o nº 14.151.109/0001-34, situada a Rua Leozino de Oliveira nº 43 Letra-A, Bairro Filadélfia na cidade de Betim/MG, CEP 32.670-154, com Contrato Social datado de 2 (dois) de Agosto de 2011, registrado na JUCEMG sob o nº 312.092.296-03, tem entre si justa e combinada a alteração contratual que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA CESSÃO/ADMISSÃO DE SÓCIO/TRANSFERENCIA DO CAPITAL

Retira-se da sociedade a sócia **VANESSA ALEXANDRE DA SILVA**, antes qualificada, que cede e transfere as quotas do capital social que possui, no total de 10.000 (dez mil) cotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalizando a importância de R\$10.000,00 (dez mil) reais, para os sócios:

LUIZ CLAUDIO SILVEIRA, brasileiro, casado, sob o regime comunhão parcial de Bens, advogado, inscrito na OAB/MG sob o número 47.798, CPF 250.481.396-15, natural de Curvelo - MG, nascido aos 07/09/1955, residente na Rua Rodrigues Caldas n. 340, Apto 201, Bairro Santo Agostinho, Belo Horizonte/MG, CEP 30.190-120, 6.000 (seis mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, totalizando a quantia de R\$ 6.000,00 (seis mil reais), que passa a integrar a sociedade a partir desta alteração; e **RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS**, antes qualificada, 4.000 (quatro mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real), totalizando a importância de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), valores recebidos neste ato pela sócia retirante em moeda corrente do país, que outorga plena e geral quitação à sociedade e aos adquirentes das quotas transferidas, para nada mais reclamar em juízo ou fora dele.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO DO CAPITAL SOCIAL

O Capital Social integralizado na quantia de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), a partir desta data passará a ser de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), dividido em 40.000 (quarenta mil) quotas com valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, aumento que é integralizado pelos sócios em moeda corrente do país nesta data, mediante depósito bancário, na conta da empresa, ficando o Capital Social assim distribuído:

Raquel Gonçalves de morais	28.000 quotas	R\$28.000,00 (70%)
Luiz Cláudio Silveira	12.000 quotas	R\$12.000,00 (30%)



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 147111064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta copia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

215 3
216 6

1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 31209229603

CLÁUSULA TERCEIRA – DA CRIAÇÃO DE FILIAL

Para o fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para o **CON-SÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO MÉDIO PARAÓPEBA – CISMEP**, observadas as cláusulas e condições homologadas no Processo Licitatório Nº 109/2014, Pregão Presencial Nº 72/2014, a sociedade resolve constituir neste ato a **FILIAL CISMEP** no seguinte endereço: **Rua Córsega Nº 318, Subsolo – Bairro Arquipélago Verde – Betim/MG, CEP 32656-860.**

CLÁUSULA QUARTA – DA ATRIBUIÇÃO DO CAPITAL

Do Capital Social da empresa correspondente à R\$40.000,00 (Quarenta Mil Reais) R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) é atribuída a Matriz e R\$15.000,00 (quinze mil reais) é destinado a FILIAL - CISMEP.

CLÁUSULA QUINTA – DA CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

Em razão das modificações ora ajustadas, consolida-se o contrato social, com seguinte redação:

CONTRATO SOCIAL DA NUTRIQUALITY ALIMENTOS
LTDA - ME

CLÁUSULA PRIMEIRA: DENOMINAÇÃO – SEDE E ESTABELECIMENTOS

A sociedade atua com o nome empresarial de **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME**, e a expressão de fantasia de **NUTRIQUALITY ALIMENTOS**, com sede/matriz e filial estabelecidas nos seguintes endereços:

MATRIZ: Rua Leozino de Oliveira, número 43, Letra A, Bairro Filadélfia, no Município de Betim – MG, CEP 32670-154, com **Capital Social destacado:** R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais); **Objeto:** O fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias, também para consumo domiciliar, bem como comércio de bar, restaurante, casas de chás e lanchonete.

FILIAL CISMEP: Rua Córsega nº 318, Subsolo – Bairro Arquipélago Verde – Betim/MG, CEP 32656-860, com **Capital Social destacado:** R\$ 15.000,00 (quinze mil reais); **Objeto:** O fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias.

Parágrafo Primeiro: o fornecimento de alimentos será exclusivamente para o **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO MÉDIO PARAÓPEBA – CISMEP**, observadas as cláusulas e condições homologadas no Processo Licitatório Nº 109/2014, Pregão Presencial Nº 72/2014.

4
6

**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3**

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO – FINALIDADE SOCIAL.

O objetivo ou finalidade da sociedade empresária será o fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias, também para consumo domiciliar, bem como para comércio de bar, restaurante, casas de chás e lanchonete.

CLÁUSULA TERCEIRA: DURAÇÃO

O prazo de duração da sociedade é indeterminado, correspondendo o início das atividades a data declarada à JUCEMG, 02/08/2011.

CLÁUSULA QUARTA: CAPITAL SOCIAL

O capital social é de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) inteiramente subscritos e realizados em 40.000 (vinte mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, distribuídas entre os sócios na forma e proporções seguintes:

Raquel Gonçalves de morais	28.000 quotas	R\$28.000,00 (70%)
Luiz Cláudio Silveira	12.000 quotas	R\$12.000,00 (30%)

CLÁUSULA QUINTA: CESSÃO DE COTAS

As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas, vendidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento prévio dos outros sócios, aos quais fica assegurado, em igualdade de condições e preço, o direito de preferência para aquisição das quotas colocadas à venda, formalizando, se realizada a cessão ou venda, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA SEXTA: RESPONSABILIDADE DOS SÓCIOS

A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social, sem prejuízo da regra prescrita no Art. 1032 do Código Civil.

CLÁUSULA SÉTIMA: ADMINISTRAÇÃO SOCIAL

A administração da sociedade caberá aos sócios-administradores **RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS** e **LUIZ CLÁUDIO SILVEIRA** com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva da sociedade, em juízo e fora dele, podendo assinar quaisquer documentos, JUNTOS OU SEPARADAMENTE, praticar todos os atos necessários para cumprimento da finalidade social da empresa, sempre no interesse desta, sendo-lhe vedado o uso do nome empresarial em atividades estranhas ao interesse social, em favor próprio, do outro sócio ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio. (artigos 997, VI; 1.013, 1.015, 1064, CC/2002);

CLÁUSULA OITAVA: EXERCÍCIO SOCIAL – BALANÇO

O exercício social será encerrado em 31 de dezembro de cada ano quando o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou as perdas



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 147111064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

pág. 4/6

216 5
217 6

**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 - NIRE 3120922960-3**

social, para compensar prejuízos de outros exercícios, ou reservá-los, no todo ou em parte, para cobertura de passivo que venha a ser apurado em exercício futuro.

Parágrafo único - Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e os resultados, e designarão administrador(es) se for necessário.

CLÁUSULA NONA: ABERTURA DE FILIAIS

A sociedade possui uma filial(CISMEP)-situada a Rua Córsega n. 318, subsolo - Bairro Arquipélago Verde - Betim/MG- CEP 32.670-154, podendo a qualquer tempo abrir outras filiais ou fechar filiais ou dependência, mediante alteração contratual deliberada na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA: PRO-LABORE

Os sócios podem em consenso fixar retirada(s) mensal a título de "pro labore", sempre respeitada a legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: FALECIMENTO/INTERDIÇÃO

Falecido ou interditado qualquer dos sócios, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores ou representante legal do incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), o valor de seus haveres será liquidado com base no patrimônio real da sociedade, apurado na data da resolução em balanço especial levantado.

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a um dos sócios. (art. 1.028 e art. 1.031, CC/2002).

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA: DA LIQUIDAÇÃO

A sociedade só se dissolverá quando ocorrer qualquer dos casos previstos em lei, ou por consenso de todos os sócios, servido como liquidantes os sócios administradores, ou quem estes indicar e, resolvido o passivo, o ativo, se houver, será rateado em favor dos sócios na proporção de suas quotas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DECLARAÇÃO

Os sócios administradores declaram, sob as penas da lei, que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade. (art. 1.011, § 1º, CC/2002)



1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 - NIRE 3120922960-3

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: FORO - QUESTÕES OMISSAS

Fica eleito o foro da comarca de BETIM - MG para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato, inclusive os casos omissos e controversos não resolvidos por acordo transacionado entre os sócios, nos termos da lei.

E por estarem justos e contratados, assinam a presente alteração contratual.

Betim, 19 de novembro de 2014

2º OFÍCIO
BETIM - MG
RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS
CPF: 063.582.626-70
Sócia administradora

2º OFÍCIO
BETIM - MG
VANESSA ALEXANDRE DA SILVA
CPF: 059.155.026-10
Sócia retirante

2º OFÍCIO
BETIM - MG
LUIZ CLAUDIO SILVEIRA
CPF: 250.481.396-15
Sócio administrador

Daniel
Equipe de Apoio
L. CISMED

Reconheço por autenticidade a(s) firma(s)
[LX6wmy8F]-LUIZ CLAUDIO SILVEIRA 47798
DAB/MG, [LX6wmy8F]-RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS M.
8.727.446 558/MG
Betim-MG, 23/12/2014
Emol.7,80, Tx. Fis: 2,42 Total: 10,22
Em Teste da verdade. O Tabelião

2º SERVIÇO NOTARIAL DE BETIM - ROBERTO SILVA
Vesley Silva - Tabelião - Laila T. Silva - Valéria P.B. Silva Substituta - Romulo C. Lima - Daniel
Silva - Lúcia P.B. Satorani - Margaret F. Bileme - Augustina G. Costa - Suly P. Moreira - Escrivã

Romulo Costa Lima
Escrivente Autorizado



Reconheço por semelhança(s) a(s) firma(s):
[LX5K0L70]-VANESSA ALEXANDRE DA SILVA
Betim-MG, 23/12/2014
Emol.3,00, Tx. Fis: 1,21 Total: 5,11
Em Teste da verdade. O Tabelião

2º SERVIÇO NOTARIAL DE BETIM - ROBERTO SILVA
Vesley Silva - Tabelião - Laila T. Silva - Valéria P.B. Silva Substituta - Romulo C. Lima - Daniel
Silva - Lúcia P.B. Satorani - Margaret F. Bileme - Augustina G. Costa - Suly P. Moreira - Escrivã

Romulo Costa Lima
Escrivente Autorizado



REGULARIDADE JURÍDICA E TRABALHISTA

Prova de regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ. **Data de emissão: 21/09/2015 – Válida por 180 dias.**

Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional. **Data de validade: 19/04/2016.**

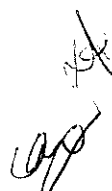
Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado. **Data de validade: 29/10/2015.**

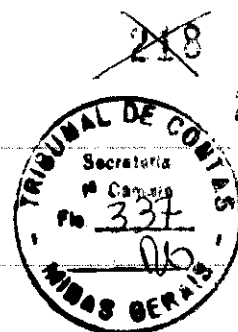
Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município. **Data de validade: 27/01/2016.**

Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal. **Data de validade: 19/10/2015.**

Prova de regularidade relativa à seguridade social, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil. **Data de validade: 19/04/2016.**

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa; **Data de validade: 15/03/2016.**



**Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral****Contribuinte,**

Confira os dados de Identificação da Pessoa Jurídica e, se houver qualquer divergência, providencie junto à RFB a sua atualização cadastral.

**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA****NÚMERO DE INSCRIÇÃO**
14.151.109/0001-34
MATRIZ**COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE
SITUAÇÃO CADASTRAL****DATA DE ABERTURA**
18/08/2011**NOME EMPRESARIAL**
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME**TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)**
NUTRIQUALITY ALIMENTOS**CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL**
56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas**CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS**
56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar
56.11-2-01 - Restaurantes e similares
56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
56.11-2-02 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas**CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA**
206-2 - SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA**LOGRADOURO**
R LEOZINO DE OLIVEIRA**NÚMERO**
43
COMPLEMENTO
LETRA: A;**CEP**
32.670-154
BAIRRO/DISTRITO
FILADELFIA**MUNICÍPIO**
BETIM**UF**
MG**ENDEREÇO ELETRÔNICO**
BELCON@OI.COM.BR**TELEFONE**
(31) 2571-0044 / (31) 3531-2919**ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)**
*******SITUAÇÃO CADASTRAL**
ATIVA**DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL**
18/08/2011**MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL****SITUAÇÃO ESPECIAL**
*******DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL**
*******CONFERIDO
NO SITE**Daniele Faria
Equipe de Apoio
CISMEP

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.470, de 30 de maio de 2014.

Emitido no dia 21/09/2015 às 14:38:01 (data e hora de Brasília).

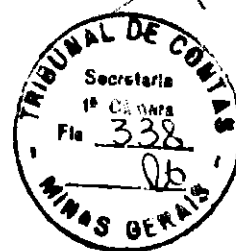
Página: 1/1

Consulta QSA / Capital Social

Voltar



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional



**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA
ATIVA DA UNIÃO**

Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ: 14.151.109/0001-34

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão, válida para o estabelecimento matriz e suas filiais, refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

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

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014.

Emitida às 06:42:07 do dia 22/09/2015 <hora e data de Brasília>.

Válida até 20/03/2016.

Código de controle da certidão: 3F82.24F6.854D.DA96

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

**CONFERRA
NO SITE**

Daniela Faria
Equipe de Apoio
CIEMEF



SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DE MINAS GERAIS



CERTIDÃO DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS

Negativa

CERTIDÃO EMITIDA EM:
31/07/2015CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ:
29/10/2015

NOME/NOME EMPRESARIAL: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 001825187.00-70

CNPJ/CPF: 14.151.109/0001-34

SITUAÇÃO: Ativo

LOGRADOURO: RUA LEOZINO DE OLIVEIRA

NÚMERO: 43

COMPLEMENTO: LETRA A,

BAIRRO: FILADELFIA

CEP: 32670154

DISTRITO/POVOADO:

MUNICÍPIO: BETIM

UF: MG

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

1. Não constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado;

2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio, ou de partilha de bens na união estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCD, prevista no artigo 39 do Decreto 43.981/2005.

Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.

IDENTIFICAÇÃO

NÚMERO DO PTA

DESCRIÇÃO

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais em www.fazenda.mg.gov.br => certidão de débitos tributários => certificar documentos

CÓDIGO DE CONTROLE DE CERTIDÃO: 2015000116726981

CONFERIDO
NO SITE

Daniela Porto
Supl. de Ass. de
Fazenda

Fustow



Prefeitura de
BETIM

PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM
SECRETARIA ADJUNTA DA FAZENDA
DIVISÃO DE ARRECAÇÃO E TRIBUTOS
31/07/2015 12:19:32



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO

Dados da Certidão

Número 94036
Data de validade 27/01/2016
Número do requerimento 94036
Data de emissão 31/07/2015
Código de verificação Px2hNlstj

**CONFERIDO
NO SITE**

Dados do contribuinte

Nome/razão social do contribuinte NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME

CPF/CNPJ 14151109000134

Endereço RUA LEOZINO DE OLIVEIRA, 43, LETRA: A; - CEP: 32670-154,

FILADELFIA

Município - UF BETIM - MINAS GERAIS

Daniela Faria
Equipe de Apoio
CISMEP

Ressalvas

NEGATIVA DE DÉBITO

Finalidade

RESSALVADO À FAZENDA MUNICIPAL O DIREITO DE COBRAR QUAISQUER OUTROS DÉBITOS DE RESPONSABILIDADE DO CONTRIBUINTE ACIMA, QUE VIEREM A SER APURADOS POSTERIORMENTE AO FORNECIMENTO DESTA, CERTIFICAMOS QUE NÃO CONSTA(M) DÉBITO(S) ADMINISTRADOS PELA SECRETARIA ADJUNTA DA FAZENDA ATÉ A PRESENTE DATA.

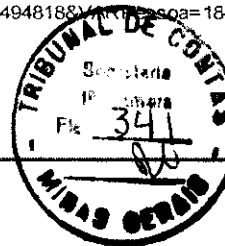
Local/ data de expedição: PSE - PORTAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM, 31/07/2015

Dados atualizados até: 31/07/2015 12:19:32

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a large signature on the right and several smaller ones below it.

IMPRIMIR

VOLTAR



222



Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 14151109/0001-34
Razão Social: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME
Nome Fantasia: NUTRIQUALITY ALIMENTOS
Endereço: R LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A / FILADELFIA / BETIM / MG / 32670-154

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

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

Validade: 20/09/2015 a 19/10/2015

Certificação Número: 2015092007523520002183

Informação obtida em 21/09/2015, às 15:00:02.

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei está condicionada à verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

CONFERIR
NO SITE

Equipe de Apoio
CISMEP

[Handwritten signature]

Gustavo

15



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional



**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA
ATIVA DA UNIÃO**

Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ: 14.151.109/0001-34

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão, válida para o estabelecimento matriz e suas filiais, refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

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

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014.

Emitida às 06:42:07 do dia 22/09/2015 <hora e data de Brasília>.

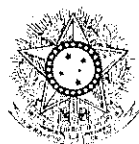
Válida até 20/03/2016.

Código de controle da certidão: 3F82.24F6.854D.DA96

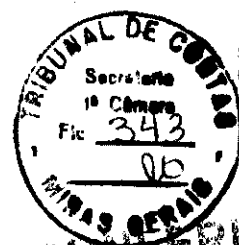
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

**CONFERIR
NO SITE**

Daniele Faria
Equipe de Apoio
CISMEP



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS
CONFERIDO NO SITE

Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 14.151.109/0001-34
Certidão nº: 149035004/2015
Expedição: 18/09/2015, às 21:50:53
Validade: 15/03/2016 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Donicle Faria
Equipe de Apoio
CIS/CEP

Certifica-se que **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **14.151.109/0001-34**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

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

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

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

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

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

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

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA

Certidão negativa de falência expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica. **Data de emissão: 15/09/2015 – Validade de 180 dias**

207

ap

18

18

18

18



Poder Judiciário do Estado de Minas Gerais

TJMG - COMARCA DE BETIM

FL(=). 001 de 000



450604

CERTIDÃO CÍVEL NEGATIVA - ESPECÍFICA POR NATUREZA CIVIL - FALÊNCIA E CONCORDATA

CERTIFICO que, revendo os registros de distribuição de ação de NATUREZA CIVIL nesta comarca, até a presente data, nas ações específicas de CONCORDATA PREVENTIVA, CONCORDATA SUSPENSIVA, FALÊNCIA DE EMPRESÁRIOS, SOCIEDADES EMPRESARIAIS, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, RECUPERAÇÃO EXTRAJUDICIAL, RECUPERAÇÃO JUDICIAL, NADA CONSTA em tramitação contra:

WHIRLWORTH ALIMENTOS LTDA - ME

A PRESENTE CERTIDÃO NÃO EXCLUI A POSSIBILIDADE DA EXISTÊNCIA DE OUTRAS AÇÕES DE NATUREZA DIVERSA DAS AQUI MENCIONADAS.

Observações da(o) Escrivã(o) do Judicial:

CNPJ:14.151.109/0001-34

BETIM, 15 de SETEMBRO de 2015 - 15:10:28

[Handwritten Signature]
EMISSOR DE GUIAS OUTRAS COMARCAS
ESCRIV(A) DO JUDICIAL

ATENÇÃO:

Certidão composta de 001 folha(s).

A presente certidão abrange os processos da Justiça Comum, do Juizado Especial e da Turma Recursal.

A presente certidão não abrange os processos distribuídos no Processo Judicial Eletrônico - PJE.

Documento emitido por processamento eletrônico. Qualquer emenda ou rasura gerará sua invalidade e será considerada como indicio de possível adulteração ou tentativa de fraude.

Esta certidão só é válida no original ou devidamente autenticada por oficial público. Para maior segurança, confira a grafia do nome solicitado, a data e hora de emissão. ISENTOS DE PAGAMENTO. Provimento-conjunto nº 12/2010

FÓRUM CAIO NELSON DE MENEZES

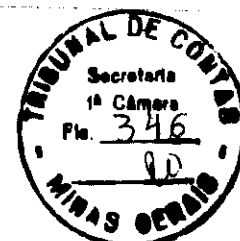
R. PROFESSOR OSVALDO FRANCO, 55 BAIRRO: CENTRO CEP: 32600234
BETIM - MINAS GERAIS

**CONFERE COM
O ORIGINAL**

[Handwritten Signature]
Daniela Faria
Equipe de Apoio
J. CISMED

228 227

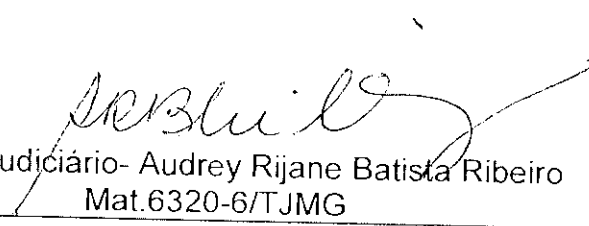
COMARCA DE BETIM – DISTRIBUIDOR CÍVEL E CRIMINAL
Rua Professor Osvaldo Franco, nº 55 - CEP: 32.600-234 - Centro - Fone: 0XX31 3512-1835



CERTIDÃO

Eu, Audrey Rijane Batista Ribeiro, Agente Judiciário da Comarca de Betim-MG, no exercício de minhas funções, na forma da Lei, etc...

CERTIFICO na forma da Lei, e por me haver sido requerido, para os devidos fins, que, revendo os registros de distribuição de ação de NATUREZA CÍVEL referente ao Processo Judicial Eletrônico – PJE, nesta Comarca, até a presente data, nas ações específicas de CONCORDATA PREVENTIVA, CONCORDATA SUSPENSIVA, FALÊNCIA DE EMPRESÁRIOS, SOCIEDADES EMPRESARIAIS, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, RECUPERAÇÃO JUDICIAL nada constar em tramitação contra: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME, CNPJ:14.151.109/0001-34. *A presente certidão não exclui a possibilidade da existência de outras Ações de natureza diversa daquelas aqui mencionadas.* Certidão composta de 01 (uma) folha. A presente certidão abrange os processos distribuídos no Processo Judicial Eletrônico – PJE. A presente certidão não abrange os processos da Justiça Comum, do Juizado Especial e da Turma Recursal distribuídos por meio não-eletrônico. Esta certidão só é válida no original ou devidamente autenticada por oficial público. Para maior segurança, confira a grafia do nome solicitado, a data e hora de emissão. ISENTOS DE PAGAMENTO. Provimento-Conjunto nº 12/2010. É o que me cumpre certificar, dou fé. Betim, 15 de setembro de 2015 – 11:10hs


Agente Judiciário- Audrey Rijane Batista Ribeiro
Mat.6320-6/TJMG

FÓRUM CAIO NÉLSON DE SENNA
Rua Professor Osvaldo Franco, nº 55 - Centro – Betim/MG - CEP: 32600-234


Danielle Faria
Equipe de Apoio
1 CISMED

**CONFERE COM
O ORIGINAL**


Gustavo

20

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

PARECER TÉCNICO

N. 01/2015

Data: 23 de setembro de 2015



De: Setor de Gestão de Terceiros

Para: Superintendência Administrativa

A/C: Setor de Licitações

ASSUNTO: Parecer técnico decorrente da análise da documentação de qualificação técnica, referente ao Pregão Presencial para Registro de Preço n.º 073/2015.

- Empresa: Nutriquality Alimentos Ltda - ME

- A empresa apresentou toda a documentação técnicas solicitada, atendendo às exigências.

Os mesmos encontram-se:

I – Certificado De Registro e quitação da empresa junto ao CRN ☒ SIM () NÃO

II – Atestado de capacidade técnica comprovado pelo CRN ☒ SIM () NÃO

III – Termo de Vistoria ☒ SIM () NÃO

OBSERVAÇÃO: _____

☒ APROVADO

() REPROVADO

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

GUSTAVO



PARAOPEBA
Endereço: RUA SÃO JORGE, 135
BRASILÉIA, BETIM - MG
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
E-mail:



ATA DE SESSÃO PÚBLICA

230

PROCESSO LICITATÓRIO: 129 / 2015

MODALIDADE: 6 - Pregão Presencial

Nº MODALIDADE: 73 / 2015

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE

Preâmbulo

Às 09 horas do dia 23 de Setembro de 2015, reuniram-se na Unidade Toninho Resende, da i.CISMEP, localizada na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim/MG, a Pregoeira Laís Gomes Martins e a Equipe de Apoio: Isabel Rafaela dos Santos Rodrigues e Daniele Ferreira Faria, designados através da portaria nº 012/2015, publicada em 23 de Abril de 2015, com o fim de realizar a sessão do Pregão Presencial nº 073/2015 - Processo Licitatório nº 129/2015, cujo objeto é "Registro de preço para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade".

Credenciamento

Declarada aberta a sessão do pregão em epígrafe, a Pregoeira procedeu com o credenciamento dos licitantes presentes, neste momento foram recebidos envelopes de "Proposta Comercial" e "Documentação de Habilitação", envelopes de nº 1 e nº 2, respectivamente. Após verificação e comprovação da existência dos respectivos poderes para formulação de lances e praticas dos demais atos de atribuição dos licitantes, foram credenciadas para participar da presente licitação as empresas:

FORNECEDOR

LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.
PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

CPF / CNPJ

00.101.401/0001-38
42.947.333/0001-72
14.151.109/0001-34

REPRESENTANTE

GUSTAVO HENRIQUE LARA
LACERDA
HELIO ANTONIO PEREIRA
RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS

Com o encerramento do credenciamento e cadastro das datas das propostas apresentadas, foram vistas pelos licitantes toda a documentação apresentada, bem como os envelopes de Habilitação que permaneceram lacrados.

Registro do Pregão

Após apuração das propostas, restaram definidos os licitantes que participarão da fase de lances em razão dos preços propostos, nos termos dos incisos VIII e IX do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002. Às 10 horas do mesmo dia, a Pregoeira convidou individualmente os autores das propostas selecionadas para que estes formulassem lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor. A sequência de ofertas de lances ocorreu da seguinte forma:

Lote 1 - LOTE 01

PROPOSTAS

Ordem	Fornecedor	Situação	Valor
3	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	Classificado	R\$ 1.807.492,0000
2	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	Classificado	R\$ 2.021.694,2800
1	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	Classificado	R\$ 2.021.901,4800

1ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:06:14	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	R\$ 1.807.491,0000
23/09/2015 11:09:45	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.807.490,0000
23/09/2015 11:09:52	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.807.480,0000

2ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:10:53	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	R\$ 1.807.479,9000
23/09/2015 11:11:09	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.807.479,0000
23/09/2015 11:11:16	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.800.000,0000

**PARAOPEBA**

Endereço: RUA SÃO JORGE, 135

BRASILÉIA, BETIM - MG

CNPJ: 05.802.877/0001-10

Telefone: (31) 2571-3026

E-mail:

3ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:13:02	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	Declinou
23/09/2015 11:13:34	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.799.999,0000
23/09/2015 11:13:43	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.798.000,0000

4ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:14:09	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.797.999,0000
23/09/2015 11:14:21	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.796.000,0000

5ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:14:30	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.795.999,0000
23/09/2015 11:14:37	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.795.000,0000

6ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:14:50	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.794.999,0000
23/09/2015 11:14:58	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.793.000,0000

7ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:16:21	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.792.999,0000
23/09/2015 11:16:30	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.790.000,0000

8ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:16:45	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.789.999,0000
23/09/2015 11:17:02	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.788.000,0000

9ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:17:21	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.787.999,0000
23/09/2015 11:17:30	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.786.000,0000

10ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:17:37	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.785.999,0000
23/09/2015 11:17:45	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.785.000,0000

11ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:18:36	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	Declinou
23/09/2015 11:18:57	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	Declinou

Negociação

Em seguida, iniciou-se a negociação considerando a classificação acima descrita. Negociada a redução do preço da menor oferta, a Pregoeira considerou que o preço obtido, abaixo especificado, é aceitável por ser compatível com os preços praticados pelo mercado, conforme apurado no processo de licitação.

Resultado da Negociação - Lote 1 - LOTE 01

Fornecedor	Valor Vencido
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.785.000,0000

Habilitação

Realizada a verificação de regularidade dos documentos de habilitação apresentada, estes foram rubricados pela Pregoeira e pelos membros da Equipe de Apoio e colocados à disposição dos Licitantes para exame e rubrica.

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

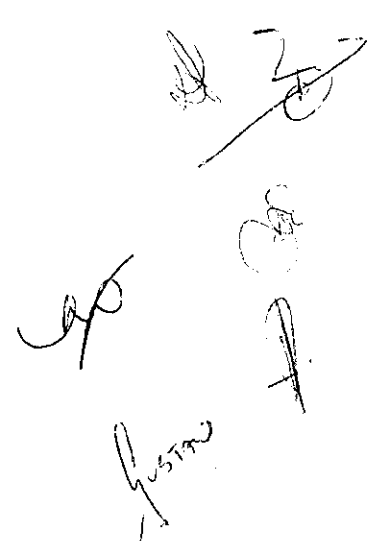
Habilitada

Ocorrências

Em conferência às propostas das empresas Nutriquality Alimentos e Lacerda Alimentação foi constatado erro material pela equipe de apoio, desta forma, os representantes credenciados realizaram as correções necessárias. Frisa-se que estas correções não alteram a substância das propostas apresentadas. Conforme estabelecido na cláusula "14" do instrumento convocatório as empresas Lacerda Alimentação e Prudente Refeições manifestaram interesse em compor o cadastro reserva da ata de Registro de Preços registrando os seus valores em igual à empresa vencedora.

Recursos

A empresa Prudente Refeições manifestou interesse de interposição de recurso com alegando entender que o item 10.1.4.2 não foi atendido pela empresa licitante Nutriquality Alimentos. Fica resguardado a empresa recorrente, Prudente Refeições, apresentar as razões recursais prazo de 03 dias.



BETIM, 23 de Setembro de 2015.

FRANCIELLE DA SILVA SANTOS

Pregoeiro



ISABEL R. DOS S. RODRIGUES

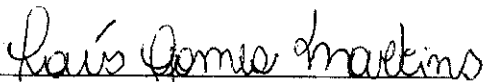
Membro da CPL

DENISE DA CONCEIÇÃO OLIVEIRA SILVA

Membro da CPL

THALISSON BATEMARQUE SILVA

Pregoeiro

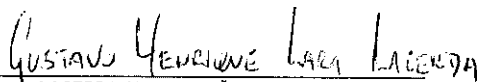


LAIS GOMES MARTINS

Pregoeiro

GABRIELA EMILY FERREIRA SILVA

Membro da CPL



LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME
RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS

ANDRE HENRIQUE NADAIS PORTO

Pregoeiro

JANAINA RODRIGUES FONSECA

Membro da CPL



DANIELE FERREIRA FARIA

Membro da CPL

EDUARDA F. D. ARANTES

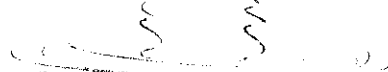
Pregoeiro

JORDANNA MARAYSA DIAS PEREIRA

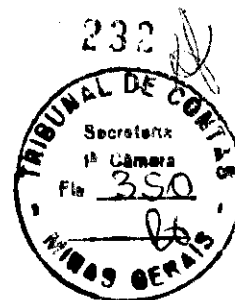
Pregoeiro

THAIS HELENA CARVALHO BRAGA

Membro da CPL



PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
HELIO ANTONIO PEREIRA



Licitações

Filtre por categoria ▼ 073

[busca avançada »](#)[Home](#) > [Licitações](#)

Processo Administrativo de Compra - PAC

Processo licitatório: 129/2015 Pregão Presencial: 073/2015

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Processo de compra Nº: 129/2015

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Data: 23/09/2015

Modalidade: Pregão presencial

Situação: Em Andamento

[EDITAL-P.P-073.2015-P.L-129.2015-SERVICOS-DE-ALIMENTACAO.pdf](#)[ata-de-sess-o-PP-073-2015.pdf](#)**CONFERIDO
NO SITE**Daniele Faria
Equipe de Apoio
L. CISMED

Processo Administrativo de Compra - PAC

Processo de compras 073/2015 Tomada de preços 001/2015

Objeto: Prestação de serviços técnicos especializados em assessoria e consultoria contábil pública, especialmente na qualificação, organização, reordenamento, acompanhamento e avaliação das práticas contábeis referente aos registros orçamentários, financeiros e patrimoniais do processo de planejamento e gestão fiscal com disponibilização de software de contabilidade pública e treinamento, acesso e compartilhamento com o sistema de gestão de compras [...]

Processo de compra Nº: 073/2015

Objeto: Prestação de serviços técnicos especializados em assessoria e consultoria contábil pública, especialmente na qualificação, organização, reordenamento, acompanhamento e avaliação das práticas contábeis referente aos registros orçamentários, financeiros e patrimoniais do processo de planejamento e gestão fiscal com disponibilização de software de contabilidade pública e treinamento, acesso e compartilhamento com o sistema de gestão de compras e almoxarifado, recursos humanos, gerenciamento de frotas, inclusive programa para realização de Processos Licitatórios, bem como treinamento técnico especificado

Data: 14/07/2015

Modalidade: Tomada de preço

Situação: Em Andamento

[EDITAL-TOMADA-DE-PREÇOS-001.2015-1.pdf](#)

23/09/2015

Licitações - Cismep

ESCLARECIMENTO-T.P-001.2015-PLANEJAR-1-1.pdf

T.P-001.2015-ATA-DOCUMENTACAO-DE-HABILITACAO.pdf

T.P-001.2015-ATA-DOCUMENTACAO-TECNICA-21.pdf

T.P-001.2015-ATA-PROPOSTA-COMERCIAL.pdf

Contrato-32-2015.pdf

Processo Administrativo de Compra - PAC

Pregão Eletrônico 073/2014 – PAC 110/2014

Prestação de serviço de fracionamento de medicamento

Processo de compra Nº: 110/2014

Objeto: Registro de preços para futura e eventual prestação de serviço de fracionamento de medicamento.

Data: 28/06/2014

Modalidade: Pregão eletrônico

Situação: Encerrada

Edital-PE-073.2014-PAC-110.2014-01.pdf

Ata-de-Julgamento-PE-073.2014-PAC-110.2014-02.pdf

Ata-de-RP-046.2014-Vig--ncia-em-20.09.2014----20.09.2015-PE-073.2014-PAC-110.2014-03.pdf

Ata de julgamento

Julgamento Pregão Presencial 073/2013

Manutenção de extintores

ATA-DE-CREDENCIAMENTO-E-DISPUTA-PP-073.2013-MANUTENO-EM-EXTINTORES.pdf

ATA-DE-CREDENCIAMENTO-E-DISPUTA-PP-073.2013-MANUTENO-EM-EXTINTORES.pdf

ATA-DE-CREDENCIAMENTO-E-DISPUTA-PP-073.2013-MANUTENO-EM-EXTINTORES.pdf

Editais

Pregão Presencial nº 073/2013

Manutenção de Extintores

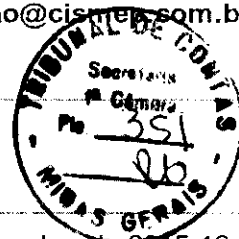
EDITAL-073.2013.pdf

EDITAL-073.2013.pdf

**i.CISMEP**

Laís Licitação <laís.licitacao@cismep.com.br>

233

**Fwd: A/C Srta. Laís - Pregoeira**

1 mensagem

Licitação CISMEP <licitacao@cismep.com.br>

23 de setembro de 2015 16:53

Para: Laís Licitação <laís.licitacao@cismep.com.br>, Daniele Licitação <daniele.licitacao@cismep.com.br>

Atenciosamente;

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

De: Helio - Prudente Refeições Ltda (Culinaria) <helio@culinaria.ind.br>

Data: 23 de setembro de 2015 16:44

Assunto: A/C Srta. Laís - Pregoeira

Para: licitacao@cismep.com.br

Boa tarde,

Conforme orientação estamos enviando nosso pedido de copia.

At.

HÉLIO ANTÔNIO PEREIRA comercial

Telefones: + 55 31 3232 4503 | 31 9616 0146

Skype: Culinaria - COMERCIAL / Helio

Prudente Refeições Ltda. www.culinaria.ind.br**CULINÁRIA**
Prudente Refeições Ltda.Este email foi escaneado pelo Avast antivírus.
www.avast.com

23/09/2015

E-mail de Cismep - Fwd: A/C Srta. Laís - Pregoeira

 115K





Belo Horizonte, 23 de setembro de 2015

À

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA – I.CISMEP

PROCESSO LICITATÓRIO: 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

At.: Comissão Permanente de Licitação

Prezados Senhores,

PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº. 42.947.333/0001-72, vem pela presente, com base no art. 63 da Lei nº. 8.666/93, solicitar cópias de toda documentação e proposta apresentadas pela empresa **Nutriquality Alimentos Ltda**, no pregão presencial acima citado.

Desde já agradeço pela atenção dispensada.

Atenciosamente,

Por e-mail

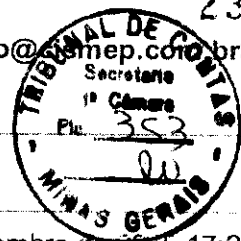
PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
Helio Antonio - Assessor Comercial

Prudente Refeições Ltda.

Rua Perite, 458 conj. 201-A Pompéia Belo Horizonte MG CEP 30280-300
Tel + 55 31 3232 4500 comercial@culinaria.ind.br www.culinaria.ind.br



Lais Licitação <lais.licitacao@cismep.com.br>

**Fwd: A/C Srta. Laís - Pregoeira**

Lais Licitação <lais.licitacao@cismep.com.br>

Para: helio@culinaria.ind.br

Cc: Daniele Licitação <daniele.licitacao@cismep.com.br>, Eduarda Licitação <eduarda.licitacao@cismep.com.br>

23 de setembro de 2015 17:24

Boa tarde Hélio,

conforme solicitado, apuramos o número de paginas a serem copiadas.

A proposta totaliza 33 páginas e a documentação de habilitação 33 páginas, portanto o número de páginas a serem copiadas será 66.

Cada cópia possui o valor de R\$ 0,15, e a retirada das cópias só poderá ser realizada mediante comprovação do pagamento e confirmação do setor financeiro se a transação financeira foi efetivada na conta da i.Cismep.

O valor a ser depositado é R\$ 9,90. Segue dados bancários da Instituição:

Banco: Banco Do Brasil

Agencia: 3895-4

Conta: 333111-3

Por gentileza, nos enviar o comprovante de depósito e agendar horário para a retirada das cópias.

Qualquer dúvida estou a disposição.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Atenciosamente,



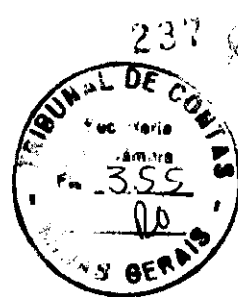
Laís Gomes Martins

Pregoeira

(31) 8488-4043 / (31) 3532-3066

www.cismep.com.br

00



ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL

AO(A) PREGOEIRO(A) DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO
MÉDIO PARAÓPEBA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA. – ME

CNPJ: 14.151.109/0001-34

RECEBIDO EM

24/09/15 AS 16:50

L. M. Martins
L. M. MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP

[Handwritten signatures and initials]

PROPOSTA
SUMÁRIO

10.1.1. –PROPOSTA COMERCIAL	3
ANEXO II	8

A proposta comercial poderá ser apresentada conforme modelo do Anexo III, ou em modelo próprio, desde que contenha todas as informações ali previstas, com identificação da pessoa física ou jurídica proponente, número o CPF ou CNPJ, endereço, números de telefone, e-mail e assinatura do seu representante legal ou credenciado, devidamente identificado e qualificado sem emendas, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, constando:

Descrição **completa do objeto conforme especificações constantes do Termo de Referência**, especificando detalhadamente o item ofertado.

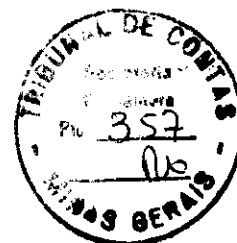
Valor unitário de cada item expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.

Valor total do lote, expresso em numeral.

Valor total do item, expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.

A Proposta Comercial terá validade por, no mínimo, 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

O preço cotado considerando-se a entrega do objeto licitado na i.CISMEP, em endereço discriminado no Termo de Referência, Anexo I, incluídos os valores de quaisquer gastos ou despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios.



23

PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de produtos Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

Razão Social do Licitante: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME
CNPJ: 14.151.109/0001-34
Endereço: Rua Leozino de Oliveira, nº 43-A, Filadélfia, Betim/MG, CEP: 32670-154
E-mail: raqueldimorais@yahoo.com.br
Telefone: (31) 3054-9253 / (31) 96913775
Representante Legal (nome, RG, CPF e qualificação): Raquel Gonçalves De Moraes, portadora do Documento de Identidade nº M-8727446-SSP/MG e inscrita no CPF sob o nº 063.582.626-70
Responsável pela assinatura do contrato (nome, RG, CPF e qualificação): Raquel Gonçalves De Moraes, portadora do Documento de Identidade nº M-8727446-SSP/MG e inscrita no CPF sob o nº 063.582.626-70

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	60000	Unidade	Café da manhã - Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar; Café com e sem açúcar Adoçante Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN.) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.) - média de 10 gr por pessoa.	R\$ 3,17	R\$ 190.200,00

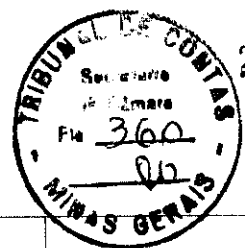


240

2	50000	Unidade	Almoço - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service; Feijão (01 opção) - self service; Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self service; Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service; Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service; Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service; Suco Natural (02 opções) - self service; Café e radapdura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço	R\$ 17,39 /	R\$ 869.500,00
3	31200	Kit	Lanche da tarde. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar; Café com e sem açúcar; Adoçante; Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados); 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,80 /	R\$ 56.160,00
4	18000	Kit	Lanche Ceia - 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados); 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,35 /	R\$ 24.300,00
5	30000	Kit	Kit lanche paciente - 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados); 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,50 /	R\$ 45.000,00
6	12000	Unidade	Jantar - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service; Feijão (01 opção) - self service; Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self service; Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service; Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service; Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service; Suco Natural (02 opções) - self service;	R\$ 17,00 /	R\$ 204.000,00



7	1956	Pessoa	Lanche Tipo 1 - Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa); Adoçante (02 sachês por pessoa - 5 gr); Chá com açúcar (100 mL por pessoa); Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa); utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	R\$ 5,00	R\$ 9.780,00
8	1332	Pessoa	Lanche Tipo 2 - Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa); Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa); Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa); Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa); Pão de queijo (100 gr por pessoa); Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa; Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.	R\$ 5,73	R\$ 7.632,36
9	720	Pessoa	Lanche Tipo 3 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa); Sachê de Adoçante (02 unidades de 5gr por pessoa); Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa); Suco natural (350 mL por pessoa); Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa); Pão de queijo (100 gr por pessoa); Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa. Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa; Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa. Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa. Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa. Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.	R\$ 6,00	R\$ 4.320,00
10	2400	Pessoa	Reunião Interna Mensal - Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa; Suco natural ou de caixinha - 350 mL; por pessoa; Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa; Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa; Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	R\$ 6,00	R\$ 14.400,00
REFEIÇÃO PARA PACIENTES					



11	10800	Unidade	Café da manhã e colação - Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade); Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas; Colação: Suco de frutas ou Fruta	R\$ 1,30	R\$ 14.040,00
12	10800	Unidade	Almoço - Arroz; Feijão; Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima); 02 guarnições; 02 tipos de salada; 01 sobremesa (fruta ou doce); 01 garrafa de 350 mL de suco natural	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00
13	10800	Unidade	Lanche da Tarde - Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade); Café puro ou café com leite; Crianças: leite ou suco de frutas	R\$ 2,00	R\$ 21.600,00
14	10800	Unidade	Jantar - Arroz; Feijão; Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima); 02 guarnições; 02 tipos de salada; 01 sobremesa (fruta ou doce); 01 garrafa de 350 mL de suco natural	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 98,24	R\$ 1.784.932,36

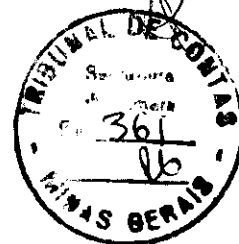
VALOR TOTAL DA PROPOSTA:R\$1.784.932,36 (um milhão, setecentos e oitenta e quatro mil, novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos)

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

Declaramos que os preços acima considera a entrega do objeto licitado na CISMEP, em endereço discriminado no Termo de Referência, Anexo I, incluídos os valores de quaisquer gastos ou despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios.

Betim/MG, 24 de setembro de 2015.

Raquel Gonçalves de Moraes
Sócia Administradora
CPF: 063.582.626-70



ANEXO II – DETALHAMENTO DA PROPOSTA

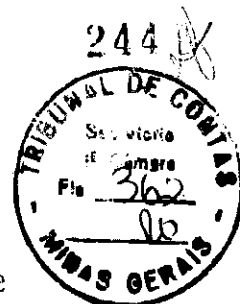
**DESCRIÇÃO COMPLETA CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA
CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO ITEM 9.1 DO EDITAL.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**

DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.

Os serviços consistem na execução de todas as atividades, as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos e por tipo de dietas;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
- Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.



Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.
Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.

A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).

DO ALMOÇO E DA JANTA

Cardápio:

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.

O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.

As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob-refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canoia.

As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.



Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.

Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.

A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.

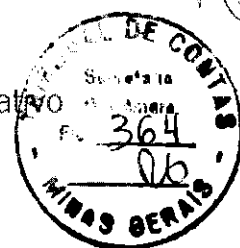
A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.

A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.

Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.

Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC nº 216 de 15/09/2004) e contar com



quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

Composição do Cardápio:

<u>Componentes</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Porção</u>	<u>Observações</u>
<u>Arroz</u>	<u>02 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Branco e integral</u>
<u>Feijão</u>	<u>01 opção</u>	<u>Self-service</u>	
<u>Proteína</u>	<u>02 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Média de 200gr por opção</u>
<u>Opção</u>	<u>01 opção</u>	<u>Ovo/omelete</u>	
<u>Guarnições</u>	<u>03 opções</u>	<u>Self-service</u>	
<u>Saladas</u>	<u>09 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Cozida e/ou cruas</u>
<u>Sobremesa</u>	<u>02 opções</u>	<u>Self-service</u>	<u>Fruta e Doce</u>
<u>Suco Natural</u>	<u>02 opções</u>	<u>Livre</u>	

o houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

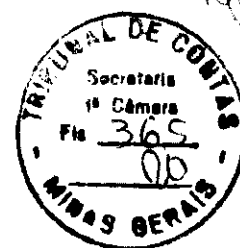
Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

Descrição das Carnes:

BOVINA:

<u>Descrição</u>	<u>Corte</u>
<u>Fígado</u>	<u>Bife</u>
<u>Acém</u>	<u>Móida</u>
<u>Alcatra</u>	<u>Cubos</u>
<u>Contra filé</u>	<u>Iscas</u>



	<u>Bife</u>
<u>Miolo de acém</u>	<u>Cubos</u>
	<u>Moída</u>
<u>Filé Mignon</u>	<u>Iscas</u>
	<u>Bife</u>
	<u>Peca</u>
<u>Lagarto</u>	<u>Peça</u>

SUÍNA:

<u>Descrição</u>	<u>Corte</u>
<u>Bisteca</u>	<u>Serrada</u>
<u>Copa lombo</u>	<u>Bife</u>
<u>Costelinha</u>	<u>Serrada</u>
<u>Filé mignon</u>	<u>Peça</u>
<u>Lombo</u>	<u>Bife</u>
	<u>Peça</u>
<u>Pernil dianteiro</u>	<u>Cubos</u>
<u>Pernil traseiro</u>	<u>Bife</u>
	<u>Peça</u>

AVES:

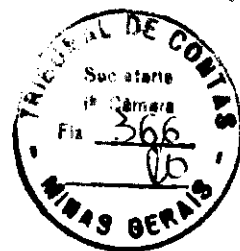
<u>Descrição</u>	<u>Corte</u>
<u>Coxa e sobrecoxa</u>	<u>Peça</u>
	<u>Bife</u>
<u>Filé de frango</u>	<u>Iscas</u>
	<u>Inteiro</u>
<u>Peito de frango</u>	<u>Partido em pedaços pequenos</u>

EMBUTIDOS:

<u>Descrição</u>
<u>Bacon</u>
<u>Linguiça de carne de frango</u>
<u>Linguiça de carne suína fresca</u>
<u>Linguiça tipo calabresa</u>
<u>Linguiça tipo paio</u>
<u>Linguiça tipo Toscana</u>

PESCADOS:

<u>Descrição</u>



**Peixe do gênero "Gadus"
passado pelo processo
de salga e secura.**

Das dietas para pacientes:

As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da I.CISMEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis.

As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

Composição da dieta:

Arroz

Feijão

Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)

02 quarnições

02 tipos de salada

01 sobremesa (fruta ou doce)

01 garrafa de 350 mL de suco natural

A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

Dieta Geral (Livre)

Dieta Branda

Dieta Pastosa

Dieta Líquida e Semi-líquida

DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

Diabéticos

Dietas Hipossódicas

Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica

Dietas Hipolipídica

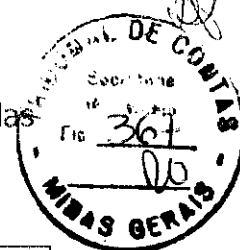
Dietas ricas em fibras ou laxativas

Dieta Constipante

Dieta Hipoproteica

Distribuição das dietas:

O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da I.CISMEP.



Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

DESJEJUM	
<u>Acompanhamento</u>	<u>Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)</u>
<u>Bebidas</u>	<u>Café puro ou café com leite</u> <u>Crianças: leite ou suco de frutas</u>

COLAÇÃO	
<u>Prato Principal</u>	<u>Suco de frutas ou Fruta</u>

ALMOÇO	
<u>Cardápio</u>	<u>Conforme descritivo acima</u>

CAFÉ DA TARDE	
<u>Acompanhamento</u>	<u>Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)</u>
<u>Bebidas</u>	<u>Café puro ou café com leite</u> <u>Crianças: leite ou suco de frutas</u>

JANTAR	
<u>Cardápio</u>	<u>Conforme descritivo acima</u>

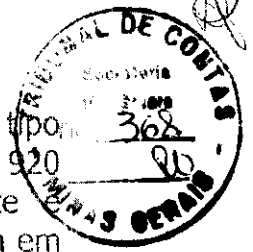
ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

Refeição transportada:



A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo marmitex nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920 mL e fechamento a "quente") para o prato quente e 01 marmitex (alumínio) nº 5 para a salada. A sobremesa em embalagem plástica de aproximadamente 110 mL com tampa e garrafa plástica c/ tampa de 300 mL para o suco. Devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antifúngico (Hot Box ou Termo Box).

A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou não (talheres, canudo e guardanapo).

O peso do marmitex deverá variar entre 600 e 650 gramas, devendo ser pesadas por amostragem, em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo com as normas do INMETRO.

As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas horas antes da entrega as refeições.

Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob o supervisor e observação do executor do contrato ou outro funcionário por ele designado.

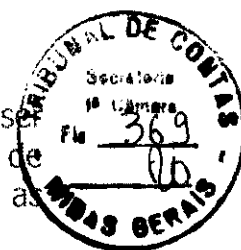
Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização, um registro de controle de peso das refeições.

A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.

No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.

Os marmitex deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrita dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.

Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária-



ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.

Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.

Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

Da execução da preparação das refeições:

A cozinha da I.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta feira e de 06:00 às 17:00 na sexta feira.

A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.

Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

DO CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

Chá com e sem açúcar

Café com e sem açúcar

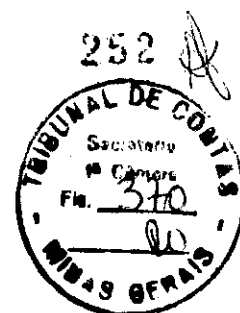
Adoçante

Pão (85% francês e 15% doce) – 01 unidade por pessoa

Margarina e manteiga - média de 10 gr por pessoa

DO LANCHE DA TARDE

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:



Chá com e sem açúcar

Café com e sem açúcar

Adoçante

Cada colaborador receberá um kit com:

01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)

01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente

Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

DO LANCHE CEIA

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

Chá com e sem açúcar

Café com e sem açúcar

Adoçante

Cada colaborador receberá um kit com:

01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)

01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente

Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)

01 caixa de 200 mL de suco diet

01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet

Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

Lanche Tipo 01

Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)

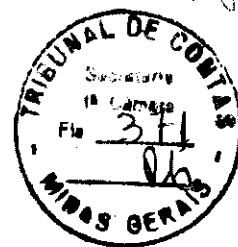
Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)

Chá com açúcar (100 mL por pessoa)

Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)

Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

Lanche Tipo 02



Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
 Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
 Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
 Pão de queijo (100 gr por pessoa)
 Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa
 Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
 Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
 Suco natural (350 mL por pessoa)
 Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)
 Pão de queijo (100 gr por pessoa)
 Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa
 Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa
 Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
 Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
 Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva)- 100 gr por pessoa
 Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.

Reunião interna mensal com os funcionários

Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa
 Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
 Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
 Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
 Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.



A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).

Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento das refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.

Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.

Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.

As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

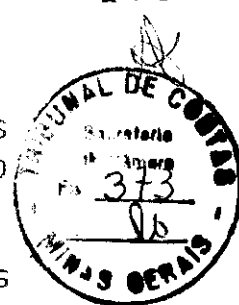
Café da manhã:

As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da i.CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.

Além disso, todos os setores das unidades da i.CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.

Almoço:

A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.



Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refresqueira elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 mL com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.

Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.

Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.

Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

Lanche da tarde e Lanche Ceia:

Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

Kit lanche paciente:

Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo como atendimento aos pacientes.

Jantar:

Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmitex, com as mesmas condições e qualidade do almoço.

Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.

Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.



OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

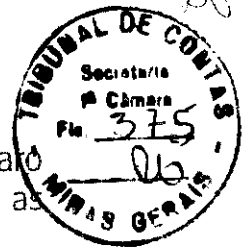
Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração em temperatura não superior à 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.

O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.

Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Realizar o **controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente**, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela I.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.

A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.



DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.

A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

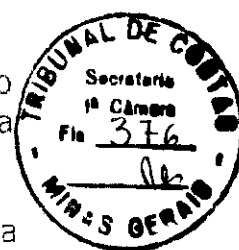
A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.

O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.

Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração, e não devem ser recongelados.

Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para



10°C em até 02 horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.

Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.

Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.

Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.

A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.

Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

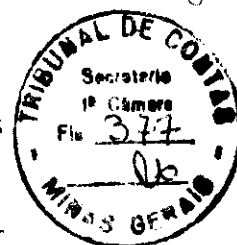
Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.

Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

DA HIGIENE

A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.

A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.



Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.

Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.

A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.

A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.

A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

Armário planejado para refeitório em MDF

Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)

Bebedouro modelo industrial de coluna

Coifa

Espremedor de frutas

Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas

Forno industrial

Freezer horizontal cooler

Refrigerador industrial 01 porta

Refrigerador industrial 04 portas

Liquidificador industrial

01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros

03 Mesas de ferro com tampo de granito e 10 bancos

05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)

05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm

A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado com 10 cubas para saladas e sobremesas.



A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.

A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.

As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.

No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.

Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.

CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL

A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.

A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado (prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratada, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.



A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.

A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).

A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.

A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em qualquer ônus a Contratante.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.

A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insumos utilizados e nome do técnico executor.

A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.



A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.

A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.

Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das pias d'água e limpeza da caixa de gordura.

DO PESSOAL

A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.

As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.

A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder de representar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.

A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPRA das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.

A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

O controle de saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, inclusive aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

Apresentar à Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.

A contratada deverá realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde dos funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.



Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.

No início de vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.

Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.

Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e pontual sua presença aos seus horários de trabalho.

Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.

Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos para a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento voltado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.

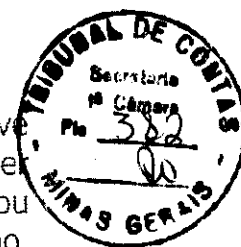
CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

Utilizar matéria-prima e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

Manter a qualidade de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (desperdícios e expirados) em condições adequadas, com base nas normas técnicas e sanitárias vigentes.

Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira que não sejam misturados com produtos de limpeza, descartáveis, similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

Fornecer o livro diário completo para afixação em local visível ao atendimento das dependências da CONTRATANTE.



Atender à solicitação de dietas especiais.

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardados em amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

Desprender, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

Utilizar luvas e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e armazenamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e conservação das refeições fornecidas.

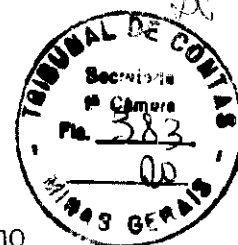
Aplicação de check list mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/20002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POP's.

Controle semanal de planilha de sobras e resto ingesta, repassando semanalmente Contratante.

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todos os pratos servidos do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, mantidas sob-refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-10°C), por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, microbiológicas e físico-químicas, as expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob-refrigeração.

A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada periodicamente, ficando os custos a cargo da Contratada.



USO RACIONAL DA ÁGUA

A Contratada deverá:

Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudança de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.

Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.

Indicar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e linhas.

Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.

Controlar a quantidade necessária de detergente e sabão, controlando o consumo de água.

Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

A Contratada deverá:

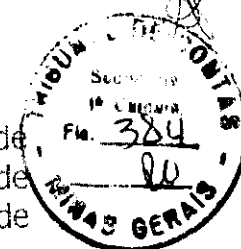
Desenvolver programas de racionalização do uso de energia elétrica, além de ações educativas para os funcionários.

Adotar práticas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de ar-condicionado, entre outros.

Atender a Contratada

Deverá zelar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo-a caso haja suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.

Deverá controlar a quantidade de refeições fornecidas mensalmente.



Particular, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.

DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Clínica - **Dr. Toninho Rezende**: Rua Córsega, 318 - Arquipélago Verde/ Betim - MG.

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
07:00 às 09:00	11:00 às 13:00	15:30	=	=

Sede: Rua João Jorge, 135 - Brasília/ Betim - MG.

Os funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmitex.

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
08:00 às 09:30	11:00 às 13:00	15:30	=	=

Unidade - **Centro Cirúrgico**: Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 - Ingá/ Betim - MG.

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
08:00 às 09:30	12:00 às 13:00	15:30	=	=

Unidade - **Centro Cirúrgico**: Rua Barão do Rio Branco, 108 - Centro/ Brumadinho - MG.

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
07:00 às 08:00	12:00 às 13:00	15:30	=	=

Unidade - **Centro Cirúrgico de Itaúna**: Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves, 100 - Itaúna/ Itaúna - MG



287

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
<u>07:00 às 08:00</u>	<u>11:30 às 13:30</u>	<u>15:30</u>	<u>19:00 às 21:00</u>	<u>22:30</u>

Unidade: Policlínica de Juatuba: Rua Mário Teixeira, 189 –
Varginha/ Juatuba - MG

<u>Café da manhã</u>	<u>Almoço</u>	<u>Lanche da tarde</u>	<u>Jantar</u>	<u>Lanche Ceia</u>
<u>07:00 às 08:00</u>	<u>11:30 às 13:30</u>	<u>14:30</u>	<u>19:00 às 21:00</u>	<u>22:30</u>

Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede do GMEP.

DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

- Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadoria Administrativa.

Betim, 24 de Setembro de 2015.

ESCLARECIMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO 129/2015

PROCESSO LICITATÓRIO 073/2015

**REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL TERCEIRIZAÇÃO DA
ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE**

Para os documentos acostados nos autos do processo nas páginas de 171 a 231, favor desconsiderar a numeração marcada com X, pois elas foram numeradas erroneamente.


Daniele Ferreira Faria
Equipe de Apoio

ATA DE ADSSIMIBILIDADE RECURSO ADMINISTRATIVO

PROCESSO LICITATÓRIO N° 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL N° 073/2015

LICITANTE RECORRENTE:

- PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL TERCEIRIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE

Trata-se de manifestação de interposição de recursos administrativo interposto pela empresa licitante PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.

I – DAS PRELIMINARES

É cediço que para o conhecimento de Recursos, necessário de faz a análise dos pressupostos de admissibilidade, os quais, conforme doutrina predominante, se dividem em pressupostos intrínsecos (condições recursais) e extrínsecos¹. A partir desta divisão, e sob a ótica do Direito Administrativo, tem-se que são pressupostos intrínsecos: o cabimento (possibilidade recursal), o interesse recursal e a legitimidade para recorrer; e, como pressupostos extrínsecos: a tempestividade e a regularidade formal.

¹ SOUSA, Marcos Ticiano Alves. Teoria geral dos recursos enfocada pelos pressupostos de admissibilidade, efeitos e princípios recursais. 2013. Disponível em: <http://www.biblioteca.org.br/handle/2012/24666>. Acesso em: 16/08/2015.

Em uma análise detida dos autos, verifica-se que no recurso interposto pela empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA. há ausência do requisito de admissibilidade de regularidade formal.

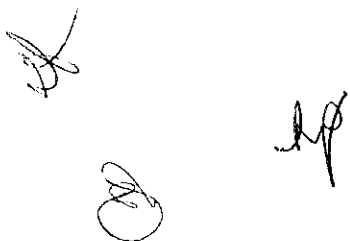
A regularidade formal, pressuposto extrínseco de admissibilidade do recurso administrativo, se concretiza com a apresentação de razões recursais onde devem ser expostos os motivos pelos quais o Recorrente manifestou sua vontade de interposição de recurso, o que ocorreu no caso em tela quando da sessão pública da realização do Pregão em epígrafe.

Todavia, em que pese a empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA. ter manifestado sua intenção em interpor Recurso quando da Sessão Pública referente ao Pregão Presencial n.º 073/2015, realizada no dia 23 de Setembro de 2015, consoante se verifica da Ata acostada às fls. 230/231, vol. VII, houve o transcurso do prazo legal previsto em Edital sem a apresentação de razões recursais por parte da referida empresa.

Logo, resta evidente que não há caracterizado nos presentes autos o requisito de regularidade formal, pressuposto de admissibilidade essencial para o conhecimento do Recurso interposto pela empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.

Ressalta-se que o pregoeiro recebe poderes para o processamento do recurso, não para julgamento de seu mérito. Isso significa que o pregoeiro dispõe de competência para exercer um juízo prévio de admissibilidade, podendo rejeitar impugnações que não preencham os requisitos mínimos exigidos.²

Portanto, **examinados os requisitos de admissibilidade, verifica-se que NÃO DEVE SER CONHECIDO o Recurso Administrativo interposto pela empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA., tendo em vista a ausência de apresentação de razões recursais.**



² JUSTEN FILHO, Marçal. Pregão. 4.ª edição. São Paulo, Dialética, 2005, p.157.



II – DAS FORMALIDADES LEGAIS

Diante do exposto não há necessidade de realização de juízo de mérito do presente Recurso, uma vez que este não foi conhecido quando do juízo de admissibilidade, no entanto, todos os licitantes participantes do certame foram cientificados da existência da manifestação de interposição do referido Recurso Administrativo. Assim, transcorrido o prazo para apresentação das razões recursais e diante da inércia da empresa **PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.**, informa-se que foram cumpridas as formalidades legais exigidas, conforme faz prova os documentos acostados aos autos do processo de Licitação.

III – DA CONCLUSÃO

Assim, após detida análise da adssimibilidade do recurso interposto, obedecendo os princípios que norteiam a Licitação e a Administração Pública, a Pregoeira juntamente com a equipe de apoio, conclui por: **NÃO CONHECER** o Recurso Administrativo interposto pela empresa **PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA**, tendo em vista a inércia desta licitante para a apresentação de razões recursais.

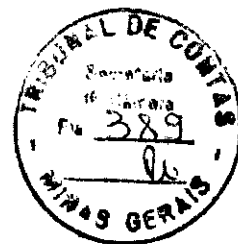
Atenciosamente,

Betim (MG), 29 de Setembro de 2015.


Laís Gomes Martins
Pregoeira


Isabel Rafaela dos Santos Rodrigues
Equipe de Apoio


Daniele Ferreira Faria
Equipe de Apoio



Licitações

Filtrar por categoria

073

[busca avançada »](#)[Home](#) > [Licitações](#)

Processo Administrativo de Compra - PAC

Processo licitatório: 129/2015 Pregão Presencial: 073/2015

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Processo de compra Nº: 129/2015

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Data: 23/09/2015

Modalidade: Pregão presencial

Situação: Em Andamento

EDITAL-P.P-073.2015-P.L-129.2015-SERVICOS-DE-ALIMENTACAO.pdf

LAÍS GOMES MARTINS
 PREGOEIRA
 LICISMEP

ata-de-sess--o-PP-073-2015.pdf

CONFERIDO
NO SITE

ATA-DE-ANALISE-DE-ADSSIMILIDADE-DE-RECURSO-129.2015.pdf

Processo Administrativo de Compra - PAC

Processo de compras 073/2015 Tomada de preços 001/2015

Objeto: Prestação de serviços técnicos especializados em assessoria e consultoria contábil pública, especialmente na qualificação, organização, reordenamento, acompanhamento e avaliação das práticas contábeis referente aos registros orçamentários, financeiros e patrimoniais do processo de planejamento e gestão fiscal com disponibilização de software de contabilidade pública e treinamento, acesso e compartilhamento com o sistema de gestão de compras [...]

Processo de compra Nº: 073/2015

Objeto: Prestação de serviços técnicos especializados em assessoria e consultoria contábil pública, especialmente na qualificação, organização, reordenamento, acompanhamento e avaliação das práticas contábeis referente aos registros orçamentários, financeiros e patrimoniais do processo de planejamento e gestão fiscal com disponibilização de software de contabilidade pública e treinamento, acesso e compartilhamento com o sistema de gestão de compras e almoxarifado, recursos humanos, gerenciamento de frotas, inclusive programa para realização de Processos Licitatórios, bem como treinamento técnico especificado

Data: 14/07/2015

Modalidade: Tomada de preço

Situação: Em Andamento

EDITAL-TOMADA-DE-PREÇOS-001.2015-1.pdf

ESCLARECIMENTO-T.P-001.2015-PLANEJAR-1-1.pdf

T.P-001.2015-ATA-DOCUMENTAÇÃO-DE-HABILITAÇÃO.pdf

T.P-001.2015-ATA-DOCUMENTAÇÃO-TECNICA-21.pdf

T.P-001.2015-ATA-PROPOSTA-COMERCIAL.pdf

Contrato-32-2015.pdf

Processo Administrativo de Compra - PAC

Pregão Eletrônico 073/2014 – PAC 110/2014

Prestação de serviço de fracionamento de medicamento

Processo de compra Nº: 110/2014

Objeto: Registro de preços para futura e eventual prestação de serviço de fracionamento de medicamento.

Data: 28/08/2014

Modalidade: Pregão eletrônico

Situação: Encerrada

Edital-PE-073.2014-PAC-110.2014-01.pdf

Ata-de-julgamento-PE-073.2014-PAC-110.2014-02.pdf

Ata-de-RP-046.2014-Vig-ncia-em-20.09.2014---20.09.2015-PE-073.2014-PAC-110.2014-03.pdf

Ata de julgamento

Julgamento Pregão Presencial 073/2013

Manutenção de extintores

ATA-DE-CREDENCIAMENTO-E-DISPUTA-PP-073.2013-MANUTENO-EM-EXTINTORES.pdf

ATA-DE-CREDENCIAMENTO-E-DISPUTA-PP-073.2013-MANUTENO-EM-EXTINTORES.pdf

ATA-DE-CREDENCIAMENTO-E-DISPUTA-PP-073.2013-MANUTENO-EM-EXTINTORES.pdf

Editais

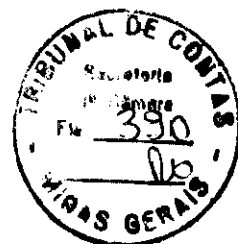
Pregão Presencial nº 073/2013

Manutenção de Extintores

EDITAL-073.2013.pdf

EDITAL-073.2013.pdf

EDITAL-073.2013.pdf



Edital

Esclarecimento de cancelamento do Pregão Eletrônico nº 047/2014

Processo Administrativo de Compras nº 073/2014 Registro de preços para futura e eventual aquisição de material médico hospitalar

ESCLARECIMENTO-CANCELAMENTO-PE-047.2014.pdf

ESCLARECIMENTO-CANCELAMENTO-PE-047.2014.pdf

ESCLARECIMENTO-CANCELAMENTO-PE-047.2014.pdf

Edital Licitação Pregão Eletrônico nº 036/2013

Processo de Compra Nº: 073/2013. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de informática.

EDITAL036.2013.1.pdf

EDITAL036.2013.1.pdf

EDITAL036.2013.1.pdf

Esclarecimentos

Suspensão Pregão Eletrônico 036/2013

Processo de Compra Nº: 073/2013 Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de equipamentos de informática

ESCLARECIMENTO-PE-036.2013-REMARCAO-EQUIPAMENTOS-DE-INFORMTICA.pdf

ESCLARECIMENTO-PE-036.2013-REMARCAO-EQUIPAMENTOS-DE-INFORMTICA.pdf

ESCLARECIMENTO-PE-036.2013-REMARCAO-EQUIPAMENTOS-DE-INFORMTICA.pdf

Edital

Pregão Eletrônico nº 036/2013

Equipamentos de Informática

EDITAL036.2013.pdf

EDITAL036.2013.pdf

EDITAL036.2013.pdf

Instituição de Capacitação e Treinamento do
Município Municipal de Cismep

Rua São João, 116 - Marilândia - SP - 13.140-000

contato: (13) 3311-1020

www.cismep.com.br

A.I.Cismep

Atividade

Atividade

Atividade

Atividade

Atividade

Atividade

Atividade

Atividade

Cidades

Assessorias e Reuniões

Compras e Licitações

Contato

Webmail

Especialidades

Investigação de Crimes

Atividades

Intranet

Site

22

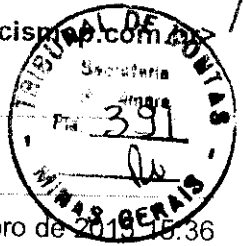
22

22

22



Daniele Licitação <daniele.licitacao@cismep.com.br>



Ata de análise de adssimibilidade de recurso PP 073-2015

Daniele Licitação <daniele.licitacao@cismep.com.br>

29 de setembro de 2015 15:36

Para: comercial@culinaria.ind.br, raqueldimoraes@yahoo.com.br, gustavo@lacerdaalimentacao.com.br

Boa tarde,

Segue em anexo ata de adssimibilidade de recurso referente ao pregão 073-2015.

Obrigado!

Atenciosamente,



Daniele Ferreira Faria

Equipe de Apoio

(31) 8488-4043 / (31) 3532-3066

www.cismep.com.br



ATA DE ANALISE DE ADSSIMIBILIDADE DE RECURSO - 129.2015.pdf

331K

CERTIFICADO DA CONTROLADORIA Nº: 194/2015

Referência: PAC Nº 129/2015.

Pregão Presencial Nº 073/2015

Objeto da Despesa: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Valor: R\$ 1.784.932,36 (um milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos);

Recurso: PRÓPRIO E RATEIO.

A Controladoria da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – CISMED, no uso de suas atribuições, concede a certificação ao Processo Administrativo de Compra supracitado como referência, em observância à Lei Federal nº 8.666/93 e a princípios constitucionais que regem a Administração Pública, bem como a documentação fiscal anexada aos autos.

Betim, 6 de outubro de 2015


Vanderlúcia Clara de Carvalho
Controladoria – Certificação

Este certificado é emitido apenas para alertar ao ordenador da despesa quanto à regularidade do processo licitatório, cabendo ao gestor a decisão final quanto à sua homologação. A validade do mesmo se dá somente após a sua autuação no processo administrativo por parte da Controladoria. Qualquer alteração posterior a sua emissão cancela sua validade.

CERTIFICADO DA CONTROLADORIA Nº: 194/2015

O presente Anexo I tem por finalidade detalhar o escopo desta certificação.

1) DADOS DE FORNECEDOR:

A. **Fornecedor:** Nutriquality Alimentos LTDA - ME

A.1 - CNPJ: 14.151.109/0001-34

A.2 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO COMPLETA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	60.000	UNID.	Café da Manhã Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN.) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.) - média de 10 gr por pessoa.	R\$ 3,17	R\$ 190.200,00
2	50.000	UNID.	Almoço - descrição do cardápio: Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse Feijão (01 opção) - self servisse Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self servisse Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self servisse Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse Suco Natural (02 opções) - self servisse Café e radapdura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00
3	31.200	KIT	Lanche da tarde Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 ml. de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,80	R\$ 56.160,00

CERTIFICADO DA CONTROLADORIA Nº: 194/2015

4	18.000	KIT	Lanche Ceia 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,35	R\$ 24.300,00
5	30.000	KIT	Kit lanche paciente 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,50	R\$ 45.000,00
6	12.000	UNID.	Jantar Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse Feijão (01 opção) Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção /self servisse Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self servisse Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse Suco Natural (02 opções) - self service	R\$ 17,00	R\$ 204.000,00
7	1.956	PESSOA	Lanche Tipo 1 Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Adoçante (02 sachês por pessoa - 5 gr) Chá com açúcar (100 mL por pessoa) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	R\$ 5,00	R\$ 9.780,00
8	1.332	PESSOA	Lanche Tipo 2 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.	R\$ 5,73	R\$ 7.632,36
9	720	PESSOA	Lanche Tipo 3 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural (350 mL por pessoa) Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.	R\$ 6,00	R\$ 4.320,00

CERTIFICADO DA CONTROLADORIA Nº: 194/2015

10	2.400	PESSOA	Reunião Interna Mensal Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa Sucô natural ou de caixinha - 350 mL por pessoa Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	R\$ 6,00	R\$ 14.400,00
REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
11	10.800	UNID.	Café da manhã e colação Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas Colação: Suco de frutas ou Fruta	R\$ 1,30	R\$ 14.040,00
12	10.800	UNID.	Almoço Arroz Feijão Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 mL de suco natural	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00
13	10.800	UNID.	Lanche da Tarde Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas	R\$ 2,00	R\$ 21.600,00
14	10.800	UNID.	Jantar Arroz Feijão Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 mL de suco natural	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00
TOTAL GERAL					R\$ 1.784.932,36

2) MODALIDADE DE EMPENHO: Ordinário.

3) DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Gestão Cismep/Material de Consumo
1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30

CERTIFICADO DA CONTROLADORIA Nº: 194/2015

Gestão Cismep/Material de Consumo
1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30

Atendimento Ambulatorial/Material de Consumo
1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30

Atendimento Ambulatorial/Material de Consumo
1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30

Atendimento Cirúrgico/Material de Consumo
1.02.00.10.302.003.2.0003.3.3.90.30

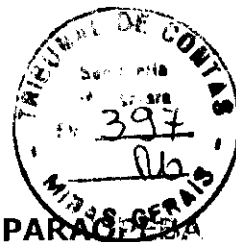
Atendimento Cirurgico/Material de Consumo
1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30

4) CONSIDERAÇÕES:

4.1 Por se tratar de Registro de Preço, o CISMEP não está obrigado a adquirir o objeto deste PAC. Entretanto, sempre que verificada a necessidade de serviço/fornecimento, deve ser verificada a disponibilidade de orçamento.

4.2 Para efeito de certificação do processo foi considerado a data do Credenciamento ocorrido no dia 23/09/2015. Ressalta-se que na data da Contratação todos os documentos de Regularidade Fiscal deverão ser atualizados.


Vanderlúcia Clara de Carvalho
Controladoria - Certificação



279

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÍBA
- i.CISMEP

ATO DE HOMOLOGAÇÃO

Betim (MG), 06 de Outubro de 2015.

HOMOLOGO a presente licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** para **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL TERCEIRIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE Nº 073/2015 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015**, conforme discriminado no edital, e **ADJUDICO** o objeto à empresa vencedora: **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA.- ME** no lote 01 no valor de R\$ 1.784.932,36 (Hum milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos), totalizando o importe de R\$ 1.784.932,36 (Hum milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos).

O presente processo perfaz no importe de R\$ 1.784.932,36 (Hum milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos).


JOÃO LUIZ TEIXEIRA
Secretário Executivo da i.CISMEP


Jackeline G. dos Reis Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819



1000

Betim (MG), 13 de outubro de 2015.

CONVOCAÇÃO

Processo de Compra: 129/2015

Pregão Presencial: 73/2015

Ata de Registro de Preços: 56/2015

Objeto: Registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Convoco os representantes das Detentoras do menor preço, para assinatura da ata em epígrafe.

CONVOCADOS:

RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS

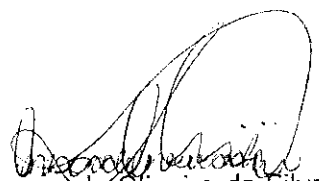
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA. - ME

Saliento que o prazo de assinatura são **03 (três) dias úteis**, contados a partir **do envio da convocação**, (término do prazo: **16/10/2015**). O não cumprimento do prazo estipulado coloca o contratado sujeito a punições elencadas na ata e edital de licitação.

Favor comparecer ao Cismep na Unidade Toninho Resende, localizada na Rua Córsega, nº 318 – B. Arquipélago Verde, Betim/MG, junto ao setor do controle de contratos no horário de 08:00 às 17:00, portando documento de identificação, Procuração e a última alteração do Contrato Social, quando for o caso.

A disposição para esclarecimentos nos seguintes contatos: Contatos: (31)3532 3066, ramal 212 / (31) 84884043 ou vanessa.processoadm@cismep.com.br

Atenciosamente,



Vanessa de Oliveira da Silva
Processos Administrativos
i.CISMEP

Convocação para assinatura da Ata RP 56/2015 - PL 129/2015 - PP 73/2015

1 mensagem

Vanessa - Processo Administrativo CISMEP

<vanessa.processoadm@cismep.com.br>

Para: raqueldimoraes@yahoo.com.br

Cc: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

13 de outubro de 2015

08:18



Prezados, bom dia!

Anexo convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços nº 56/2015, oriunda do pregão presencial nº 73/2015, cujo objeto é a futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Informo que o prazo para assinatura é de 03 dias, findando em 16/10/2015.

Atenção:

Para conferência de conteúdo, segue anexo o arquivo do Contrato. Informo que **não é**

permitido assinar o arquivo e enviar ao Cismep, uma vez que trata-se de cópia digital apenas para conhecimento e conferência do conteúdo. A via original já está devidamente assinada pelo representante legal da Cismep.

Favor comparecer na Unidade Toninho Resende do Cismep, localizada na Rua Córsega, nº 318, bairro Arquipélago Verde, em Betim/MG, em horário comercial (08:00 às 17:00) no setor de Controle de Contratos e procurar por Vanessa de Oliveira.

Não esquecer de portar documento de identificação e procuração, quando for o caso.

Caso seja necessário o envio via Correios, a formalização deve ser colocada através do e-mail: vanessa.processoadm@cismep.com.br

GENTILEZA ACUSAR O RECEBIMENTO DESTA.

Atenciosamente,

Vanessa de Oliveira da Silva

Analista Administrativo - i. CISMEP

Tel.: (31) 3532 3066 Ramal 212

Skype: vanessa.cismep

www.cismep.com.br

Atenção: caso este e-mail não seja de competência deste setor, gentileza encaminhar ao setor competente.



2 anexos

 Minuta Ata RP 56-2015.doc
623K

 convoca nutriquality.pdf

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 56 / 2015

Aos 09 dias do mês de Outubro de 2015, a **INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAIOPEBA - i.CISMEP, CNPJ Nº 05.802.877/0001-10**, com sede na Rua São Jorge, nº 135, Bairro Brasília, CEP 32600-284, no Município de Betim, Estado de Minas Gerais, a seguir denominada i.CISMEP, neste ato representada por seu SECRETÁRIO EXECUTIVO o **SR. JOÃO LUIZ TEIXEIRA** e **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA.-ME**, com sede na Rua Leozino de Oliveira, n.º 43, letra A, Bairro Filadelfia, no Município de Betim - MG, CEP: 32.670-154, Fone (30) 3054-9253, e-mail raqueldimorais@yahoo.com.br, inscrita no CNPJ sob o n.º 14.151.109/0001-34, Inscrição Estadual n.º 001825187.00-70, neste ato representado por sua sócia **SRA. RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS**, inscrito no CPF sob o nº 063.582.626-70 e portadora da Carteira de Identidade nº 8.727.446, expedida pela SSP - MG, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/1993, observadas, ainda, as disposições do Edital do **PROCESSO LICITATÓRIO nº 129/2015**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**, do tipo menor preço, para registro de preços, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução da i.CISMEP nº 001/2015, e demais disposições legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no pregão, resolve registrar os preços das empresas abaixo citadas, de acordo com o lote disputado e a classificação por elas alcançada, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

1. DO OBJETO

- 1.1 - A presente Ata tem como objeto o registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência do Edital do Processo Licitatório supracitado.

2. DA VALIDADE DA ATA

- 2.1 - Esta Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação, vedada sua prorrogação, nos termos do artigo 11º da Resolução da i.CISMEP nº 001/2015.

Jackeline G. Dias Teixeira
Assessoria
OAB/MG 134.819

3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1 - O gerenciamento desta Ata caberá à Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.

4. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS PARA CONTRATAÇÃO E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. - Estima-se que as aquisições decorrentes deste registro de preços poderão atingir as quantidades apresentadas no quadro do item 5.1, para um período de 12 meses.
- 4.2 - As despesas decorrentes das contratações correrão por conta da dotação orçamentária nº 1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0003.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30 e 1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30.

5. DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1 - Os preços das primeiras empresas colocadas registrados na presente Ata encontram-se indicados no quadro abaixo:

LOTE 01

CNPJ Nº 14.151.109/0001-34				RAZÃO SOCIAL: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME	
ITEM	Unidade	Quant.	Descrição	Preço Registrado Unitário	Preço Registrado Total
01	Unidade	60.000	Café da Manhã Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: - Chá com e sem açúcar - Café com e sem açúcar - Adoçante - Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. - Margarina (INGREDIENTES: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 u.i de vitamina a por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), conservadores: sorbato de potássio (ins 202) e benzoato de sódio (ins 211), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante: bht (ins 321), tbhq (ins 319) e edta (ins 385), aroma idêntico ao	R\$ 3,17	R\$ 190.200,00



I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAGUAI



			natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (ins 160ai) e corantes naturais: de urucum (ins 160b) e cúrcuma (ins 100). não contém glúten.) e manteiga (INGREDIENTES: creme de leite, cloreto de sódio, corante natural de urucum. não contém glúten.) - média de 10 gr por pessoa.		
02	Unidade	50.000	ALMOÇO: - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse - Feijão (01 opção) - self servisse - Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self servisse - Opção (01 opção) - ovo ou omelete - Guarnições (03 opções) - self servisse - Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse - Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse - Suco Natural (02 opções) - self servisse - Café e radapdura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00
03	KIT	31.200	Lanche da tarde Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: - Chá com e sem açúcar - Café com e sem açúcar - Adoçante - Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,80	R\$ 56.160,00
04	KIT	18.000	Lanche Ceia - 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) - 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,35	R\$ 24.300,00
05	KIT	30.000	Kit lanche paciente - 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados) - 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,50	R\$ 45.000,00
06	Unidade	12.000	Jantar - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse - Feijão (01 opção) - Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção /self servisse	R\$ 17,00	R\$ 204.000,00



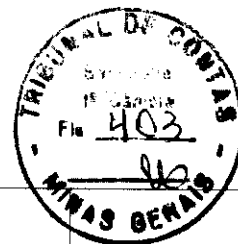
i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARANAPÉIA

			- Opção (01 opção) - ovo ou omelete - Guarnições (03 opções) - self servisse - Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse - Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse - Suco Natural (02 opções) - self service		
07	Pessoa	1.956	Lanche Tipo 1 - Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa) - Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr) - Chá com açúcar (100 mL por pessoa) - Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa). Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	R\$ 5,00	R\$ 9.780,00
08	Pessoa	1.332	Lanche Tipo 2 - Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) - Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa) - Pão de queijo (100 gr por pessoa) - Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.	R\$ 5,73	R\$ 7.632,36
09	Pessoa	720	Lanche Tipo 3 - Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) - Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Suco natural (350 mL por pessoa) - Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa) - Pão de queijo (100 gr por pessoa) - Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa - Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa - Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho,	R\$ 6,00	R\$ 4.320,00

**I. CISMED**

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARADIPERA



			maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa - Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa - Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.		
10	Pessoa	2.400	Reunião Interna Mensal - Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa - Suco natural ou de caixinha - 350 mL por pessoa - Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa - Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	R\$ 6,00	R\$ 14.400,00
REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
11	Unidade	10.800	Café da manhã e colação Café da manhã: - Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) - Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas Colação: Suco de frutas ou Fruta	R\$ 1,30	R\$ 14.040,00
12	Unidade	10.800	Almoço - Arroz - Feijão - Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) - 02 guarnições - 02 tipos de salada - 01 sobremesa (fruta ou doce) - 01 garrafa de 350 mL de suco natural	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00
13	Unidade	10.800	Lanche da Tarde - Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) - Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas	R\$ 2,00	R\$ 21.600,00
14	Unidade	10.800	Jantar - Arroz - Feijão - Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00



I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PIAUÍ/PEHA

		deverão ser as descritas acima) - 02 guarnições - 02 tipos de salada - 01 sobremesa (fruta ou doce) - 01 garrafa de 350 mL de suco natural		
Valor total do lote			R\$ 1.784.932,36	

5.2 - Valor total dos preços registrados: R\$ 1.784.932,36 (Hum milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta seis centavos).

6. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

- 6.1. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.
- 6.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades, as quais se destacam:
 - a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - b) Elaboração de cardápios diários completos e por tipo de dietas;
 - c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
 - g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - h) Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
 - i) Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
 - j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
 - k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

l) Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.

m) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.

6.3. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).

7. DO ALMOÇO E DA JANTA

7.1. Cardápio:

7.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

7.1.2. O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.

7.1.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.

7.1.4. O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.

7.1.5. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob-refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

7.1.6. Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canola.

- 7.1.7. As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.
- 7.1.8. Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.
- 7.1.9. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.
- 7.1.10. A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 7.1.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.
- 7.1.12. A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.
- 7.1.13. A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.
- 7.1.14. Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.
- 7.1.15. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.
- 7.1.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC nº 216 de 15/09/2004) e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

7.2. Composição do Cardápio:

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 opções	Self-service	Branco e integral
Feijão	01 opção	Self-service	
Proteína	02 opções	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 opção	Ovo/ omelete	
Guarnições	03 opções	Self-service	
Saladas	09 opções	Self-service	Cozida e/ou cruas
Sobremesa	02 opções	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 opções	Livre	

7.2.1. Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

7.2.2. Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

7.2.3. Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

7.2.4. Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

7.2.5. Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

7.3. Descrição das Carnes:

7.3.1. BOVINA:

Descrição	Corte
Fígado	Bife
Acém	Moída
Alcatra	Cubos
Contra filé	Iscas
	Bife
Miolo de acém	Cubos
	Moída
Filé Mignon	Iscas
	Bife
	Peça
Lagarto	Peça

7.3.2. SUÍNA:

Descrição	Corte
Bisteca	Serrada
Copa lombo	Bife
Costelinha	Serrada
Filé mignon	Peça
Lombo	Bife
	Peça
Pernil dianteiro	Cubos
Pernil traseiro	Bife
	Peça

7.3.3. AVES:

Descrição	Corte
Coxa e sobrecoxa	Peça
	Bife
Filé de frango	Iscas
	Inteiro
Peito de frango	Partido em pedaços pequenos

7.3.4. EMBUTIDOS:

Descrição
Bacon
Linguiça de carne de frango
Linguiça de carne suína fresca
Linguiça tipo calabresa
Linguiça tipo paio
Linguiça tipo Toscana

7.3.5. PESCADOS:

Descrição
Peixe do gênero "Gadus" passado pelo processo de salga e secura.

7.4. Das dietas para pacientes:

7.4.1. As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da i.CISMEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis.

7.4.2. As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

7.4.3. Composição da dieta:

- a) Arroz
- b) Feijão
- c) Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)
- d) 02 guarnições
- e) 02 tipos de salada
- f) 01 sobremesa (fruta ou doce)
- g) 01 garrafa de 350 mL de suco natural

7.4.4. A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

7.4.4.1. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

- a) Dieta Geral (Livre)
- b) Dieta Branda
- c) Dieta Pastosa
- d) Dieta Líquida e Semi-líquida

7.4.4.2. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

- a) Diabéticos
- b) Dietas Hipossódicas
- c) Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica
- d) Dietas Hipolipídica
- e) Dietas ricas em fibras ou laxativas
- f) Dieta Constipante
- g) Dieta Hipoproteica

7.4.5. Distribuição das dietas:

7.4.5.1. O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da i.CISMEP.

7.4.5.2. Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

DESJEJUM	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas



I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÍPEBA

COLAÇÃO	
Prato Principal	Suco de frutas ou Fruta
ALMOÇO	
Cardápio	Conforme descritivo acima
CAFÉ DA TARDE	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas
JANTAR	
Cardápio	Conforme descritivo acima

7.4.5.3. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

7.4.5.3.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

7.5. Refeição transportada:

7.5.1. A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo marmitex nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920 mL e fechamento a "quente") para o prato quente e 01 marmitex (alumínio) nº 5 para a salada. A sobremesa em embalagem plástica de aproximadamente 110mL com tampa e garrafa plástica c/ tampa de 300 mL para o suco. Devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antifúngico (Hot Box ou Termo Box).

7.5.2. A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou não (talheres, canudo e guardanapo).

- 7.5.3. O peso do marmitex deverá variar entre 600 e 650 gramas, devendo ser pesadas por amostragem, em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo com as normas do INMETRO.
- 7.5.4. As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas horas antes da entrega as refeições.
- 7.5.5. Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob o supervisor e observação do executor do contrato ou outro funcionário por ele designado.
- 7.5.6. Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização, um registro de controle de peso das refeições.
- 7.5.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.
- 7.5.8. No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.
- 7.5.9. Os marmitex deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrita dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.
- 7.5.10. Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.
- 7.5.11. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.
- 7.5.12. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.
- 7.5.13. A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

7.6. Da execução da preparação das refeições:

7.6.1. A cozinha da i.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta feira e de 06:00 às 17:00 na sexta feira.

7.6.2. A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.

7.6.3. Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

8. DO CAFÉ DA MANHÃ

8.1. O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.

8.2. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante
- d) Pão (85% francês e 15% doce) – 01 unidade por pessoa
- e) Margarina e manteiga - média de 10 gr por pessoa

9. DO LANCHE DA TARDE

9.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante

9.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

10. DO LANCHE CEIA

10.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar

Jackeline G. Lyz Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819

c) Adoçante

10.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

11. KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)

- a) 01 caixa de 200 mL de suco diet
- a) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet
- b) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

11.1. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

12. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

12.1. Lanche Tipo 01

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Chá com açúcar (100 mL por pessoa)
- d) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)
- e) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.2. Lanche Tipo 02

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
- d) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- e) Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa
- f) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.3. Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
- b) Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural (350 mL por pessoa)
- d) Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)



i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAGUAI

- e) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
 - f) Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa
 - g) Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa
 - h) Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
 - i) Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
 - j) Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva)- 100 gr por pessoa
 - k) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.
- 12.4. Reunião interna mensal com os funcionários
- a) Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa
 - b) Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
 - c) Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
 - d) Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
 - e) Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.
- 12.5. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.
- 12.6. A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).
- 13. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES**
- 13.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.
- 13.2. A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).
- 13.3. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.
- 13.4. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento das refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.

- 13.5. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.
- 13.6. Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.
- 13.7. As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.
- 13.8. Café da manhã:
- 13.8.1. As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da i.CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.
- 13.8.2. Além disso, todos os setores das unidades da i.CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.
- 13.9. Almoço:
- 13.9.1. A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.
- 13.9.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- 13.9.3. As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refresqueira elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 mL com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.
- 13.9.4. Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.
- 13.9.5. Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.
- 13.9.6. Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

13.10. Lanche da tarde e Lanche Ceia:

13.10.1. Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

13.11. Kit lanche paciente:

13.11.1. Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo com o atendimento aos pacientes.

13.12. Jantar:

13.12.1. Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmiteira, com as mesmas condições e qualidade do almoço.

13.13. Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

13.13.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.

13.13.2. Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

13.13.3. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.

14. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

14.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

14.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

14.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

14.4. Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

- 14.5. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 14.6. O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.
- 14.7. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 14.8. Realizar o **controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente**, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela I.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.
- 14.9. A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.

15. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- 15.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 15.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 15.3. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 15.4. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.



I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARANAPÉLIA

- 15.5. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- 15.6. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.
- 15.7. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.
- 15.8. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração, e não devem ser recongelados.
- 15.9. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 15.10. O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até 02 horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 15.11. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- 15.12. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.
- 15.13. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.
- 15.14. A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.
- 15.15. Todas as refeições deverão ser submetidas á CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações

Teixeira

e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

- 15.16. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.
- 15.17. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

16. DA HIGIENE

- 16.1. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.
- 16.2. A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.
- 16.3. Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.
- 16.4. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.
- 16.5. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.
- 16.6. A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.
- 16.7. A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.
- 16.8. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

17. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

- 17.1. Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

a) Armário planejado para refeitório em MDF

- b) Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)
 - c) Bebedouro modelo industrial de coluna
 - d) Coifa
 - e) Espremedor de frutas
 - f) Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas
 - g) Forno industrial
 - h) Freezer horizontal cooler
 - i) Refrigerador industrial 01 porta
 - j) Refrigerador industrial 04 portas
 - k) Liquidificador industrial
 - l) 01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros
 - m) 03 Mesas de ferro com tampo de granito e 10 bancos
 - n) 05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)
 - o) 05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm
- 17.2. A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado para 10 cubas para saladas e sobremesas.
- 17.3. A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.
- 17.4. A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.
- 17.5. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.
- 17.6. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.
- 17.7. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 17.8. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- 17.9. **Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.**
- 17.10. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser

realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.

18. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL

- 18.1. A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.
- 18.2. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado (prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.
- 18.3. A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.
- 18.4. A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início de vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).
- 18.5. A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.
- 18.6. A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em qualquer ônus a Contratante.
- 18.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

- 18.8. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
- 18.9. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.
- 18.10. O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.
- 18.11. A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insumos utilizados e nome do técnico executor.
- 18.12. A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
- 18.13. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.
- 18.14. A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.
- 18.15. Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das caixas d'água e limpeza da caixa de gordura.

19. DO PESSOAL

- 19.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.
- 19.2. As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.
- 19.3. A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder de deliberar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.

Jackeline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MS 234.819

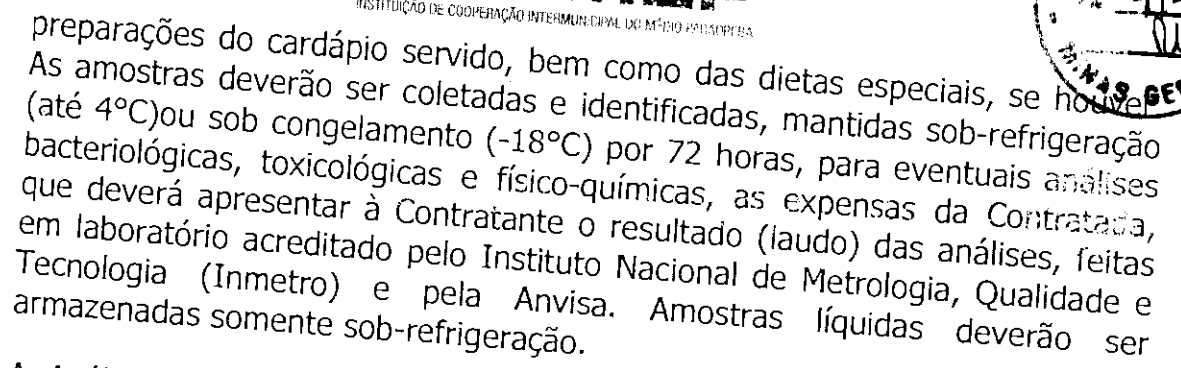
- 19.4. A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPRA das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.
- 19.5. A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.
- 19.6. O controle da saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 19.7. Apresentar a Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.
- 19.8. A contratada deverá realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.
- 19.9. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.
- 19.10. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.
- 19.11. Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 19.12. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 19.13. Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.
- 19.14. Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.

20. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

- 20.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 20.2. Manter a área de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 20.3. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com e produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.
- 20.4. Fornecer cardápio diário completo para afiação em local visível ao atendimento e dependências da CONTRATANTE.
- 20.5. Atender a solicitação de dietas especiais.
- 20.6. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 20.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- 20.8. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 20.9. Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura aceitáveis das refeições fornecidas.
- 20.10. Aplicação de Check list mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/20002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POP's.
- 20.11. Controle através de planilha de sobras e resto ingesta, repassando semanalmente a Contratante.

21. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 21.1. Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as



- 21.2. A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente, ficando os custos a cargo da Contratada.

22. USO RACIONAL DA ÁGUA

- 22.1. A Contratada deverá:

- 22.1.1.1. Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.

- 22.1.2. Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.

- 22.1.3. Adotar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

- 22.1.4. Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.

- 22.1.5. Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

- 22.1.6. Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

23. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- 23.1. A Contratada deverá:

- 23.1.1. Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para os funcionários.

23.1.2. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de iluminação, entre outros.

23.1.3. Obrigações da Contratada

23.1.4. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.

23.1.5. Realizar controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente e mensalmente.

23.1.6. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.

24. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

24.1. **Clínica Prefeito Toninho Rezende:** Rua Córsega, 318 – Arquipélago Verde/ Betim – MG.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 09:00	11:00 às 14:00	15:30	-	-

24.2. **Sede:** Rua São Jorge, 135 – Brasília/ Betim – MG.

24.2.1. Os Funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmitex.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	11:00 às 14:00	15:30	-	-

24.3. **Unidade: Bloco Cirúrgico:** Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 – Ingá/ Betim – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	12:00 às 14:00	15:30	-	-

24.4. **Unidade: Brumadinho:** Rua Barão do Rio Branco, 108 – Centro/
Brumadinho – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	-	-

24.5. **Unidade: Pronto Socorro de Itaúna:** Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves,
1902 – Graças/ Itaúna – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	19:00 às 21:00	22:30

24.6. **Unidade: Policlínica de Juatuba:** Rua Mário Teixeira, 189 – Varginha/
Juatuba - MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	14:30	19:00 às 21:00	22:30

24.7. Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

24.8. Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede da i.CISMEP.

25. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

25.1. - Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadoria Administrativa.

26. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

26.1. DA CONVOCAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO

26.1.1. - A critério da i.CISMEP, a Coordenadoria Administrativa poderá convocar os proponentes classificados para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar o Contrato,

Jackeline G. Dias Teixeira
Assinada
OAB/MG 134.819



I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MEIO PARANAENSE

26.1.2. – Após a contratação a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

26.1.2.1. - **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.

26.1.2.1.1. - Da Unidade situada na Clínica Prefeito Toninho Resende (Filial), deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

26.1.2.1.2. - Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de 01 semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

26.1.2.2. - **Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas**, do nutricionista responsável pela Unidade localizada na Clínica Toninho Rezende deverá ser apresentada no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

26.1.2.2.1. - Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN da nutricionista responsável** deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

26.1.2.3. - **Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos**, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.

26.1.2.3.1. - Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.

- 26.1.2.4. - **POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade**, onde serão preparadas as refeições, em concordância com a RDC nº 216/2004 da **ANVISA**. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.
- 26.1.2.5. - **Manual de dietas especiais**, conforme consistência e modificação de nutrientes.
- 26.1.2.5.1. - O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.
- 26.1.3. - A Ata de Registro de Preços não obriga a i.CISMEP a firmar a contratação, podendo realizar licitação específica para prestação de serviço de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro de preços terá preferência.
- 26.1.4. - A i.CISMEP avaliará o mercado constantemente, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço.
- 26.1.5. - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, a i.CISMEP negociará com o FORNECEDOR sua redução, sob pena de cancelamento do seu registro.
- 26.1.6. - O fornecedor, antes de receber a Autorização de Serviço, poderá requerer a i.CISMEP, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de equilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea "d" do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 26.1.7. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.
- 26.1.8. - Cancelado o registro, a i.CISMEP poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, possibilitando igual oportunidade de negociação.

Jackeline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819

26.1.9. - Não havendo êxito nas negociações e não existindo mais preços registrados, a i.CISMEP procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao item que restar frustrado.

26.2. - DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

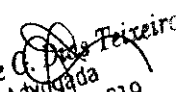
- 26.2.1. - A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a i.CISMEP e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas do FORNECEDOR designadas para a execução do objeto, sendo o FORNECEDOR o único responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.
- 26.2.2. - O FORNECEDOR guardará e fará com que seu pessoal guarde sigilo sobre dados, informações e documentos fornecidos pela i.CISMEP ou obtidos em razão da execução do objeto contratado, sendo vedada toda e qualquer reprodução dos mesmos.
- 26.2.3. - Nenhum acréscimo de quantitativo poderá ser efetuado, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.
- 26.2.4. - A i.CISMEP reserva para si também o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.
- 26.2.5. - O FORNECEDOR não poderá subcontratar, total ou parcialmente a atividade que constitua objeto da presente ata, sem a concordância da i.CISMEP, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado por termo aditivo, através do qual se mantenha a integral responsabilidade do mesmo FORNECEDOR pela entrega dos materiais correspondentes.

26.3. - DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO

- 26.3.1. - O acompanhamento e a fiscalização da contratação, assim como a conferência qualitativa e quantitativa dos serviços entregues, serão realizados pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.
- 26.3.2. - A Coordenadoria Administrativa atuará como gestor e fiscalizador da execução do objeto contratado.

- 26.3.3. - O recebimento, o controle e a conferência dos serviços serão feitos pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, a qual atestará, por servidor devidamente identificado, no documento fiscal correspondente, a entrega dos serviços nas condições exigidas, inclusive quanto ao quantitativo contratado, constituindo tal confirmação requisito suplementar para a liberação dos pagamentos ao FORNECEDOR.
- 26.3.4. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP comunicará ao FORNECEDOR qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto, fixando-lhe prazo para corrigi-la.
- 26.3.5. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP expedirá atestado de inspeção dos serviços, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.
- 26.3.6. - O FORNECEDOR é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da contratação pela i.CISMEP, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela Coordenadoria Administrativa.
- 26.3.7. - A i.CISMEP não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, nesta Ata de Registro de Preços.
- 26.3.8. - O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do FORNECEDOR pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.
- 26.3.9. - O FORNECEDOR deverá providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.
- 26.3.10. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP deverá realizar a verificação qualitativa do objeto executado, consoante as condições contratadas.
- 26.3.11. - Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na Ata de Registro de Preços para a contratação, a i.CISMEP, não poderá efetuar nenhum acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

26.4. - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS


Jackeline C. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819

- 26.4.1. - O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado a i.CISMEP, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pela i.CISMEP, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.
- 26.4.2. - Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pela i.CISMEP, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo FORNECEDOR, de obrigações a ela atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pela i.CISMEP a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.
- 26.4.3. - Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do FORNECEDOR for apresentada ou chegar ao conhecimento da i.CISMEP, este comunicará ao FORNECEDOR por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar a i.CISMEP a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo FORNECEDOR não a eximem das responsabilidades assumidas perante a i.CISMEP, nos termos desta cláusula.
- 26.4.4. - Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas da i.CISMEP, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo FORNECEDOR, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento a i.CISMEP, mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do FORNECEDOR; ou
- b) medida judicial apropriada, a critério da i.CISMEP.

26.5. – DO FATURAMENTO

- 26.5.1. – Os empenhos, autorizações de serviços e notas fiscais deverão ser emitidos em nome da CONTRATADA, no CNPJ dos documentos

apresentados na licitação, que consta no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços.

26.5.1.1. – Caso a CONTRATADA tenha apresentado na licitação os documentos da Matriz e da Filial, para efeitos de faturamento será considerado o CNPJ da Filial.

26.6. - DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

26.6.1. – A i.CISMEP pagará ao FORNECEDOR o valor correspondente ao quantitativo de serviços efetivamente entregues, nas condições estipuladas no Edital, seus anexos e nesta Ata, de acordo com os preços registrados no item 5, condicionado à atestação expedida pela Coordenadoria Administrativa.

26.6.2. - O pagamento decorrente da concretização do objeto será efetuado pela i.CISMEP, após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação da Coordenadoria Administrativa e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até **30 (trinta)** dias.

26.6.3. - A nota fiscal será emitida pelo FORNECEDOR em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal, com destaque, quando exigíveis, das retenções tributárias e/ou previdenciárias.

26.6.3.1. - Deverá constar na nota fiscal: Nº do PAC, nº do Pregão, nº da Ata de Registro de Preço e nº da Autorização de Serviço.

26.6.4. – A i.CISMEP, identificando quaisquer divergências na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao FORNECEDOR para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado para pagamento será contado somente a partir da reapresentação/substituição do documento, desde que devidamente sanado o vício.

26.6.5. - Os pagamentos devidos pela i.CISMEP serão efetuados por meio de depósito em conta bancária a ser informada pelo FORNECEDOR ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

26.6.6. - Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do FORNECEDOR, seja

relativa à execução do objeto, seja quanto à documentação exigida para a liberação dos pagamentos, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou interrupção na execução do objeto.

26.6.7. - Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados do FORNECEDOR.

26.6.8. - Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, o FORNECEDOR dará a i.CISMEP plena, geral e irretratável quitação da remuneração referente aos serviços nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

26.6.9. - No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

26.6.9.1. - O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

26.7. - DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

26.7.1. - O preço registrado será suspenso nos seguintes casos:

26.7.1.1. - Quando o fornecedor, convocado para a contratação, não apresentar documentação de habilitação regular nos termos do Edital: suspensão até a comprovação da regularização, se não for caso de reincidência;

26.7.1.2. - Quando o fornecedor, convocado para executar o objeto, não tiver condições de executá-lo parcial ou totalmente: suspensão de 90 (noventa) dias, contados da data da convocação, se não for caso de reincidência e o fornecedor tiver comunicado a i.CISMEP, em tempo hábil, os motivos da sua impossibilidade, permitindo a convocação do fornecedor seguinte.

26.7.2. - O preço registrado será cancelado nos seguintes casos:

26.7.2.1. - Pela i.CISMEP:

- a) o fornecedor não cumprir as exigências do Edital, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;
- b) o fornecedor não formalizar a contratação decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;
- c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do registro de preços;
- d) em quaisquer hipóteses de inexecução total ou parcial do objeto do contrato, decorrente do registro de preços, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;
- e) o fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese em que esses se tornarem superiores aos praticados pelo mercado;
- f) por razões de interesse público;
- g) na hipótese de reincidência de fato que tenha dado origem à suspensão;
- h) se todos os preços forem cancelados, hipótese em que se revogará a presente Ata de Registro de Preços.

8.7.2.2 - Pelo FORNECEDOR:

- a) mediante solicitação por escrito, antes de ser convocado por meio da Autorização de Serviço, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata;
- b) mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8.7.3 - O cancelamento ou a suspensão, pela i.CISMEP, de preço registrado, será precedido do contraditório e da ampla defesa.

8.7.4 - A comunicação do cancelamento de preço registrado será formalizada pela i.CISMEP e publicada no Órgão Oficial do Município de Betim e em seu sítio oficial na internet, juntando-se comprovante nos autos do presente registro de preços.

26.8. - DAS MULTAS E PENALIDADES

- 26.8.1. - Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a Instituição e será descredenciada do cadastro de fornecedores da i.CISMEP, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata/Contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:
- 26.8.1.1. - Apresentar documento falso;
 - 26.8.1.2. - Retardar a execução do objeto;
 - 26.8.1.3. - Falhar na execução da ata/contrato
 - 26.8.1.4. - Fraudar na execução da ata/contrato;
 - 26.8.1.5. - Comportar-se de modo inidôneo;
 - 26.8.1.6. - Declaração falsa;
 - 26.8.1.7. - Fraude fiscal.
- 26.8.2. - Para os fins da Subcondição 26.8.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.
- 26.8.3. - Para condutas descritas nos itens 26.8.1.1, 26.8.1.4, 26.8.1.5, 26.8.1.6 e 26.8.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata ou Contrato.
- 26.8.4. - Para os fins dos itens 26.8.1.2 e 26.8.1.3, além de outras sanções previstas na Ata ou Contrato, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:
- 26.8.4.1. Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;
 - 26.8.4.2. - Multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos

constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata/Contrato.

26.8.4.3. - Multa de até 30% (vinte por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata ou Contrato que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata/Contrato.

26.8.5. - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

26.8.6. - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela i.CISMEP.

26.8.7. - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR à INSTITUIÇÃO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

26.8.1. - As multas e penalidades previstas nesta Ata não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados a i.CISMEP por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

27. DAS OBRIGAÇÕES DA i.CISMEP

27.1. - Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, por meio da sua Coordenadoria Administrativa, para fins de adequação às novas condições de mercado, bem como procedimentos administrativos para a aplicação de penalidades.

27.2.- Acompanhar a evolução dos preços de mercado por meio da sua Coordenadoria Administrativa, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.

27.3.- Acompanhar e fiscalizar por meio da sua Coordenadoria Administrativa, o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e

comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do FORNECEDOR.

- 27.4. - Pagar os valores contratados pelos bens efetivamente entregues no prazo e nas condições contratuais.

28. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

- 28.1.- Responder, integral e exclusivamente, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza causados direta ou indiretamente por seus empregados, representantes ou prepostos, aos bens da i.CISMEP ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto licitado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela i.CISMEP.
- 28.2.- Arcar com todos os prejuízos resultantes de ações judiciais a que a i.CISMEP for compelido a responder por força da futura contratação, incluindo despesas judiciais e honorários advocatícios.
- 28.3.- Indicar um Preposto, preferencialmente um membro efetivo de seu quadro de pessoal, com plenos poderes para representá-la, administrativa e judicialmente, assim como decidir acerca de questões relativas à execução do objeto, e atender aos chamados da i.CISMEP, inclusive em situações de urgência e fora do horário normal de expediente.
- 28.4. - Comparecer a i.CISMEP, sempre que solicitado, por meio do Preposto, no prazo de 24 (vinte quatro) horas da convocação para esclarecimento de quaisquer problemas relativos ao objeto licitado.
- 28.5. - Substituir, a pedido da i.CISMEP, o Preposto que não esteja exercendo os encargos de sua função de forma satisfatória.
- 28.6. - Comunicar imediatamente a i.CISMEP qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do objeto contratado.
- 28.7. - Efetuar a troca de serviços rejeitados pela Coordenadoria Administrativa, nas hipóteses de desconformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, defeitos ou imperfeições, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação.
- 28.8. - Efetuar a substituição de serviços, quando comprovada a existência de problemas cuja verificação só tenha ocorrido após sua prestação.
- 28.9. - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.

- 28.10.- Viabilizar o atendimento das condições firmadas a partir da data da publicação da presente Ata.
- 28.11.- Cumprir os prazos estipulados, observar, atender e respeitar a legislação aplicável, bem como fornecer e garantir a qualidade dos serviços, preservando a i.CISMEP de qualquer demanda ou reivindicação que seja de sua responsabilidade.
- 28.12.- Manter, durante o prazo de vigência da presente Ata, todas as condições de habilitação exigidas no Edital, devendo comunicar a i.CISMEP, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção de contrato decorrente desta Ata.

29. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS

- 29.1.- Impugnação aos preços registrados, em razão da incompatibilidade destes com os preços praticados no mercado, poderá ser interposta por qualquer cidadão, durante a vigência desta Ata, devendo atender aos seguintes requisitos de admissibilidade:

29.1.1. - Ser protocolizada na i.CISMEP, situado na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860;

29.1.1.1. – A i.CISMEP não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas entregues em locais diversos do mencionado no item acima e que, por isso, não sejam protocolizadas na vigência da Ata de Registro de Preços.

29.1.2. - Ser dirigida à Coordenadoria Administrativa, setor gerenciador desta Ata, que, cumpridos os requisitos de admissibilidade, decidirá a respeito, devendo, uma vez comprovada a procedência do pedido, tomar conforme o caso, as medidas cabíveis;

29.1.2.1. – A decisão da Coordenadoria Administrativa será enviada ao impugnante via correio eletrônico.

29.1.3. - Conter o número da Ata de Registro de Preços a qual se refere, com a descrição do objeto e a identificação do(s) item(s) cujo(s) preço(s) esteja(m) sendo impugnado(s);

29.1.4. - Conter o nome completo, a qualificação, cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física e o endereço do impugnante;

29.1.5. - Conter provas da incompatibilidade do preço impugnado, por meio de pesquisa atualizada do mercado.

30. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

30.1. - Os fornecedores deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

30.2. - Os fornecedores devem observar e fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante a execução do objeto da presente ata.

30.2.1. - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluiada": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e
- e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

30.2.2. - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física,

inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

30.2.3. - Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

31. DO FORO

31.1. - Fica eleito o foro da Comarca de Betim, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

E, por estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 01 (uma) via, juntamente com 02 (duas) testemunhas.


JOÃO LUIZ TEIXEIRA
SECRETÁRIO EXECUTIVO DA I.CISMEP


RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA.-ME

TESTEMUNHAS:

1 - 
Nome Completo: *Vanessa de Oliveira da Silva*
Carteira de Identidade: *Analista Administrativo*
I.CISMEP
CPF: 111.243.280-68

2 - 
Nome Completo: *Lorena Freitas*
Carteira de Identidade: *Assistente Administrativo*
CISMFF
CPF: 124.115.500-10


Jacqueline D. D. Teixeira
OAB/MG 134.819

CIRCULAÇÃO NAS TERÇAS, QUINTAS E SÁBADOS. VERSÃO ONLINE NO SITE WWW.BETIM.MG.GOV.BR - INFORMAÇÕES SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO (31) 3539-4621

PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM
PMB/SESA-FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE

Protocolo de Abertura de Processo

13/05/2015 12:51:21

306

Caroline Lara

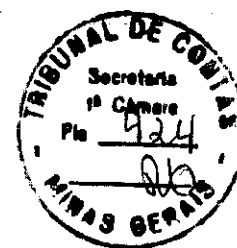
Página: 1

Protocolo: 0502/2015

Empresa: Nutriquality Alimentos Ltda - ME
Ramo de Atividade: Cozinha Industrial
Proprietário: Raquel Gonçalves de Moraes
Endereço: R. CÔRSEGA, 308 - /ARQUIP. VERDE
Data da Abertura: 13/05/2015
Atendente: Diego Mascarenhas Sendin
Assunto: Alvará de Vigilância à Saúde

Documentos Entregues:

- Requerimento com RT
- Dados Cadastrais
- Contrato de Constituição
- 1ª Alteração Contratual
- Processo Licitatório nº 109/2014
- CNPJ
- CIE
- Certidão de Unidade em nome da RT
- CRN da RT
- CTPS da RT
- Alvará de Localização
- PPRA
- PCMSO
- PGRSS
- Manual de Boas Práticas
- POP's
- Projeto Arquitetônico



RECEBEMOS

DATA: 13 / 05 / 2015

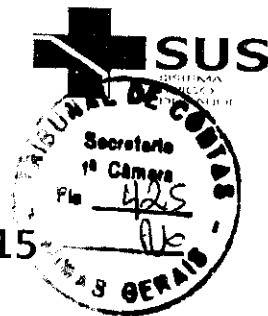
Caroline Lara

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I, CISMED



PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE

Protocolo 307



Relatório de vistoria à Nutriquality CISMED – 2015

Inspecção realizada 27 de agosto de 2015. Itens relativos à estrutura física.

Inconformidades a serem corrigidas:

1. Instalar telas milimetradas e removíveis de forma que permitam a limpeza das janelas da área de estoque; ✕
2. Vedar fresta na parede do estoque voltada para área externa; ✕
3. Providenciar troca do piso de ardósia na área do estoque, já que este não é indicado por ser constituído de camadas laminadas que retém água infiltrada através das juntas, o que a torna sujeita a contaminação;
4. Recompôr cerâmicas danificadas no piso e parede da área de cocção;
5. Providenciar pia exclusiva para higienização de panelas e utensílios, bem como separar pia de saladas da bancada de carnes; ✕
6. Providenciar ralos com fecho hídrico na área de cocção; SISTEMA ABSE E FECHA
7. Realizar manutenção das portas dos armários sob bancadas na área de saladas;
8. Providenciar reparo dos pés do suporte do fogão, evitando o uso de pedaços de madeira como apoio;
9. Remover oxidação na parte inferior do suporte das bancadas, das grades do freezer de folhosos e do freezer de sobremesas e laticínios; OK
10. Providenciar proteção para lâmpadas na área de cocção e acima do balcão de distribuição; ✕
11. Instalar telas nas janelas da área do refeitório, bem como providenciar cortina de ar para as portas de acesso é dispositivo exterminador de insetos; Pintura GRATES.
12. Providenciar área para depósito de resíduos sólidos (DRS), em local protegido contra intempéries, com piso lavável, ralo com fecho hídrico e torneira baixa, conforme as características exigidas pela legislação específica;
13. Instalar lavatórios para higienização das mãos em todos os acessos a área de manipulação dos alimentos, que devem ser providos de lixeiras para uso exclusivo, além de suporte para sabonete e papel toalha;

Legislação aplicada:

Cortina ar na Rampa e corredor
3 portas p/ Bulcão

RDC 216/04, RDC 50/02, RDC 51/11 e RDC 52/09 da ANVISA, NBR9050 da ABNT, Lei 13317/99 combinadas com o Código de Saúde de MG e anexos explicativos da DIF/SES/MG.

Legislação de referência:

Portaria 3214/78 do MTE,

Porta p/Exterior
(sistema ABSE E
FECHA).

As adequações deverão ser realizadas no prazo a ser definido em reunião previamente agendada nesta VISA.

Cristiana de Souza Pinheiro
Arquiteta

Projetos – Vigilância à Saúde
Betim, 05/10/2015.

CONFERE COM O
ORIGINAL

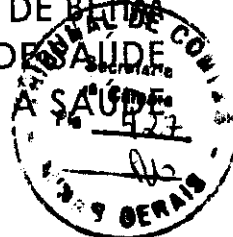
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i. CISMED

Recebi uma cópia do relatório em 05/10/2015
Nome: Kelly Gabriela p. dos Santos
Assinatura:

Prefeitura de Betim



PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE



Nº CERTIFICADO 0059/2015

DATA DE VALIDADE 22/07/2016

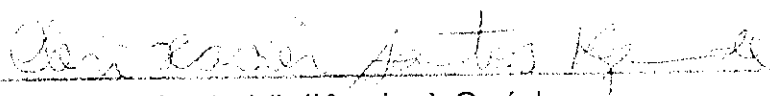
Nº PROCESSO 0515/2015

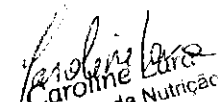
CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULO

A Diretoria de Vigilância à Saúde do Município de Betim – Minas Gerais, de acordo com as normas da Portaria 532, de 12 de abril de 1993, da Secretaria de Estado da Saúde, e tendo em vista as condições do Veículo marca/modelo FIAT/FIORINO FLEX, ano 2013, placa OPD-2584, Chassi N°. 9BD255049D8960362, de propriedade de JSL LOCAÇÕES LTDA, prestando serviços para a empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME, resolve conceder-lhe o Certificado de Vistoria, com validade de um ano, que o habilita para o TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

CONFERE COM O
ORIGINAL

Betim – MG, 22 de julho de 2015.


Diretoria de Vigilância à Saúde


Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

Observações:

- 1 – Este documento deverá ser afixado no estabelecimento, em local visível ao público.
- 2 – O presente CERTIFICADO deverá ser renovado anualmente.
- 3 – O processo de renovação deve ser protocolado 120 dias antes do vencimento deste.
- 4 – O presente documento poderá ser cassado a qualquer momento por irregularidades apresentadas.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

NUTRIQUALITY ALIMENTOS

FILIAL - CISMEP

Novembro/2014



511
Carvalho

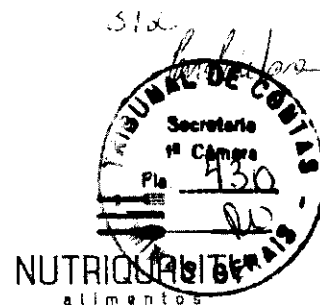
NOTRIQUALITY
alimentos

SUMÁRIO

1 – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	03
2 – RESPONSÁVEL TÉCNICO	03
3 – REFEIÇÕES	03 a 04
4 – REFEIÇÕES TRANSPORTADAS	04
5 – EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÃO, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS DA EMPRESA	04 a 07
6 – RESÍDUOS GERADOS NA UNIDADE	07
7 – MOVIMENTAÇÕES DO RESTAURANTE	07 a 08
8 – RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE PRODUTOS QUÍMICOS	08
9 – HIGIENIZAÇÕES DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	08
10 – CONTROLES DE PRAGAS	08
11 – MANIPULADORES	09
12 – DISTRIBUIÇÃO	09
13 – COLETAS DE MOSTRAS	09
14 – CONTROLES DE TEMPERATURA	10
15 – ABASTECIMENTOS DE ÁGUA	15
16 – RESÍDUOS GERADOS NA UNIDADE	10 a 11
17 – MANIPULADORES	11 a 12
18 – HIGIENIZAÇÕES DAS MÃOS	12 a 14
19 – MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	14 e 15
20 – MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	16
21 – ARMAZENAMENTOS	16 a 18
22 – ARMAZENAMENTO SOB BAIXAS TEMPERATURAS	18
23 – RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE PRDUTOS QUÍMICOS	18
24 – HIGIENIZAÇÕES DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVÉIS E UTENSÍLIOS	19
25 – DOCUMENTOS E REGISTROS	19

ANEXOS

1 - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA



Nutriquality Alimentos Ltda – me
Filial: Cismep
Rua Córsega, 318, Bairro: Arquipélago Verde.
Betim – MG
CEP: 32.656-860
Telefone: (31) 3532-3066

A Nutriquality Alimentos possui em sua cozinha, o MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP’S.

Estas ferramentas contemplam as premissas básicas de boas práticas e segurança alimentar, estabelecidas pelas legislações sanitárias, para avaliação dos pontos de risco e monitoramento de processos.

A seguir segue uma relação dos procedimentos técnicos e suas principais características, contemplados em nosso manual:

2 - RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Raquel Gonçalves de Moraes - CRN9- 8129

Responsabilidade Técnica e Supervisão: A unidade produtora é supervisionada diariamente por um responsável técnico em nutrição e um nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas. Para a redução da ocorrência de riscos no processamento dos alimentos as nutricionistas são responsáveis por:

- Controlar as condições higiênico-sanitárias do Serviço de Nutrição em todos os setores, a fim de evitar possíveis contaminações;
- Treinar, orientar e a coordenar os funcionários que desenvolvem atividades relacionadas ao serviço de alimentação.
- Controlar e monitorar a refeição transportada.

3 - REFEIÇÕES

A Nutriquality gerencia uma cozinha industrial instalada na Clínica CISMED, de 06:00 as 15:00. Onde se serve uma media de 140 cafés da manhã e 120 almoços em rampa self-service. A unidade está para

ampliar seu serviço de fornecimento de refeição onde será servido também lanche da tarde, lanche para pacientes e jantar.

O cardápio do almoço é elaborado mensalmente e composto por 2 pratos principais, 2 guarnições, arroz simples e integral, feijão e 9 tipos de saladas. Os usuários são colaboradores do CISMEP, sendo médicos, enfermeiros, entre outros.

4 – REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

Também ocorre o fornecimento de refeições transportada (marmitex) da unidade central para a unidade administrativa do CISMEP que se localiza na Rua São Jorge, 135, Brasiléia. O Transporte é feito no período entre 11:00 e 12:00 para atender o almoço. O cardápio é composto por prato principal, guarnição, arroz, feijão, salada e sobremesa. O transporte é realizado por um veículo com baú exclusivo para transporte de alimentos com certificado de vistoria emitido pela Vigilância deste município, conforme anexo. As preparações são envasadas próximo do horário de saída para uma maior manutenção da temperatura segura, são transportados em isobox de isopor, também exclusivos para o transporte dos alimentos.

5 - EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS DA EMPRESA

5.1 - Localização

A cozinha esta localizada no subsolo do CISMEP, e tem entrada lateral pelo estacionamento.

5.2 - Edifícios e Instalações

5.2.1 Área externa: A Unidade está localiza em pavimento térreo, com fácil acesso externo para abastecimento. Sua área externa é livre de foco de insalubridade, de lixo ou objetos em desuso, animais, insetos ou roedores.

5.3 Área interna: Edifícios e Instalações

Área externa: A Unidade está localizada em pavimento térreo, com fácil acesso externo e cobertura para abastecimento. Sua área externa é livre de foco de insalubridade, de lixo, objetos em desuso, animais, insetos ou roedores.

Área interna:

Iluminação: Ela exerce grande influência no comportamento das pessoas. O ambiente é bem iluminado com seis lâmpadas fluorescentes, as mesmas devem possuir proteção contra quedas e explosões.

Ventilação: O sistema de ventilação é natural, não devendo ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação de alimentos. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.

Instalações elétricas: As instalações elétricas (fiação elétrica) são fixas e protegidas e não devem ser expostas.

Piso: O piso da unidade deve ser antiderrapante, resistente, impermeável, liso, lavável, resistente ao ataque de substância corrosiva e, é de fácil higienização.

Paredes e Divisórias: As paredes da cozinha devem ser revestidas por azulejo de cor branca, lisa, de material lavável, impermeável, e resistente a limpezas frequentes. Permanece livre de fungos e bolores e em bom estado de conservação.

Forro e teto: O teto é de cor clara, material lavável. É isenta de goteiras, vazamentos, trincas, rachaduras bolores e descascamentos.

Área de manipulação de carnes: a área tem fluxo linear sem cruzamento entre outras áreas, possuir um lavatório exclusivo para higiene das mãos.

Área de depósito de lixo: O lixo deve ser disposto adequadamente em recipientes com tampa, constituído de material de fácil higiene e com tampa acionada por pedal. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas e roedores e outros animais.

Banheiros e vestiários: O sanitário deve estar em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias para lavar as mãos, sabonete líquido, toalha de papel não reciclável. Ser iluminados, possuir paredes e piso de cor clara, liso resistente e impermeável, mas com comunicação com a área de manipulação dos alimentos, devendo ter sistema abre e fecha para evitar que a porta fique aberta.

Higiene de mãos: deve ter lavatórios exclusivos para higiene das mãos, localizados dentro da área de manipulação de alimentos e banheiros, com sabonete líquido anti-séptico, inodoro e toalha de papel não reciclado, com placa sinalizadora para como deve ser a lavagem correta das mãos.

Portas, janelas e outras aberturas: As portas da área de produção devem possuir sistema automático de fechamento e rodos na base da

porta, as janelas com tela para proteção em bom estado de conservação.

Esgoto sanitário: O esgoto despejado na rede da copasa, todos os ralos devem possuir ralos sinfonados, com fechamento manual.

Manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos: Deve ser realizada manutenção e periódica e programada de equipamentos e utensílios com registro escrito.

6 – RESÍDUOS GERADOS NA UNIDADE

O lixo coletado na unidade é retirado diariamente por uma empresa contratada pelo cliente. Não é realizado reciclagem de resíduos, nem compostagem de resíduos orgânicos. Esta empresa é responsável pelo destino final de todo resíduo da unidade.

Tipo de resíduo gerado:

- Sólidos: Papel, plástico, vidro, metal, lixo orgânico, bombonas plásticas contaminadas (produto de limpeza), bombonas plásticas não contaminadas (suco);
- Líquidos: Óleo queimado, armazenado em recipiente plástico para descarte;
- Atmosférico: vapores coletado pelo sistema de exaustão.

7 - MOVIMENTAÇÃO DO RESTAURANTE:

Refeições servidas e horários:

- Café: 140 total / 6:00 às 8:00
- Almoço: 120 refeições/11:00 às 14:00 horas;
- Jantar: ainda será implantado.

Disposição das refeições: As refeições são dispostas em balcão térmico (para os pratos quentes) e em balcão refrigerado (para as saladas). A temperatura do balcão térmico está sempre em torno de 90°C, e o balcão refrigerado está sempre em torno de 10°C. A refeição é preparada na unidade e é imediatamente armazenada nos devidos equipamentos.

8 - RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE PRODUTOS QUÍMICOS:

Todos os produtos químicos recebidos (materiais de limpeza em geral) são originados de empresa registrada no Ministério da Saúde com os respectivos certificados e acondicionados em local específico destinado somente a este fim.

9 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Este item está discriminado no POP 005 de Higienização de Instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Que aborda assuntos como:

- Etapas obrigatórias no processo de higienização de utensílios;
- Procedimentos proibidos: uso de panos de algodão, reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza e etc.;
- Recomendações gerais: tempo de remolho dos utensílios, utilização de solução clorada, utilização de detergente e etc;
- Fluxogramas específicos: contém um quadro descritivo de como proceder a higienização dos diversos utensílios utilizados na cozinha.

10 - CONTROLE DE PRAGAS

A desinsetização e desratização do ambiente são realizadas mensalmente pela Empresa **Supremo Serviços**, devidamente registrada nos órgãos oficiais conforme Procedimento Operacional nº 004. O controle é realizado em todo restaurante.

11 – MANIPULADORES

O item Higiene e Saúde dos colaboradores está descrito no POP 003 e o item capacitação do colaborador está descrito no POP 001, que aborda os seguintes pontos:

- Higienização das mãos;
- Cuidados pessoais;
- Hábitos de higiene Operacional;
- Exames médicos periódicos;
- Adequação de Visitantes;
- Estabelecer um planejamento bimestral de treinamento, de reciclagem periódica e capacitação em higiene.

12 - DISTRIBUIÇÃO

Cuidados com a área de distribuição quanto à organização, higiene e manipulação dos alimentos, controle de tempo e temperatura e cuidados com ornamentos, estão relacionados no Manual Básico de Higiene e Segurança Alimentar, como segue:

- Recomendações gerais: equipamentos de distribuição, sanitização de cubas e demais utensílios, monitoramento da temperatura dos equipamentos; proibição de reaproveitamento de sobras;
- Critérios de tempo e temperatura dos alimentos quentes: 65°C por 2 horas;
- Temperatura dos equipamentos cadeia quente;
- Critérios de tempo e temperatura dos alimentos frios: máx 10°C por 4 horas, ou entre 10 e 21°C por 2 horas;
- Temperatura dos equipamentos cadeia fria;
- Reabastecimento.

13 – COLETA DE AMOSTRA

É realizado na unidade coleta de amostra de todos os alimentos servidos em todos os horários. O armazenamento é feito sob temperatura de resfriamento 4 C, ficando por 72 horas para descarte.

14 – CONTROLE DA TEMPERATURA

O controle de temperatura da refeição transportada é feito no momento da saída e na chegada. O controle de temperatura das amostras é feito no momento da coleta e monitorado e anotado no POP 002.

15 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A unidade é abastecida com água potável da Copasa, não é realizado controle da potabilidade dessa água com análises laboratoriais semestrais, a unidade possui 01 caixa de água de polietileno com capacidade de 500 litros, a limpeza é realizada semestralmente por um profissional contratado e treinado para este fim conforme POP 008 de limpeza de caixa d' água.

Por lei, é obrigatório a existência de reservatório de água, o qual deve:

- Estar isento de rachaduras
- Estar sempre tampado
- Ser limpo e desinfetado nas seguintes situações: quando for instalado, a cada 6 meses, na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais com (animais, sujeira e enchentes).

16 – RESÍDUOS GERADOS NA UNIDADE

O lixo coletado orgânico e reciclável da unidade deve ser acondicionado em espaço reservado para isso com estrutura e colocado diariamente em lixeiras externas para recolhimento realizado pela limpeza urbana do município.

Tipo de resíduo gerado:

- Sólidos: Papel, plástico, vidro, metal, lixo orgânico, bombonas plásticas contaminadas (produto de limpeza);

- Lavagem: deve ser recolhida 01 vezes por dia ou quando se faz necessário.

17 – MANIPULADORES

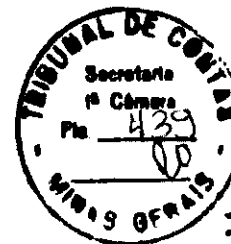
Exame médico periódico: Os funcionários de uma casa de carnes precisam de atestados de saúde. Eles devem passar por exames anualmente, ou quando forem contratados.

Todos trabalhadores são submetidos a exames clínicos anualmente, ou em intervalos menores a critério do médico responsável. Existe uma planilha de registro destes exames, conforme POP 004, Os exames são realizados na clínica **Engeseg segurança do trabalho**.

Hábitos pessoais dos manipuladores: Nas dependências do açougue não é permitido o uso de adornos como: brincos, anéis pulseiras e pircing; proibido o uso de tabaco (fumo) e barba.

Lesões e ou sintomas de enfermidades: Não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem ferida, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), assim como aqueles que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.

Uniformes: O uniforme deve ser fechado de cor clara, sem bolsos acima da cintura, conservados, limpos sendo efetuada a troca diária, usado somente nas dependências internas do açougue. É obrigatório o uso de rede de proteção para cabelo. Os sapatos serem fechados, antiderrapantes e mantidos em condições de uso e conservação: Os funcionários da limpeza de ambiente usarão botas de borracha. Se



NUTRIQUALITY
alimentos

houver contaminação acidental do uniforme este será substituído prontamente.

O uniforme é trocado no banheiro, deve ter roupeiro de aço com cadeado individual para guarda de pertences pessoais dos manipuladores.

O uso de mascara será obrigatório caso o funcionário apresente a barba por fazer, esteja resfriado, com algum problema nos dentes.

Treinamento dos funcionários: Todos os funcionários, independente de sua função, antes de iniciarem suas atividades devem ser adequadamente treinados para garantir um alto nível de qualidade nos procedimentos. Deve ser realizado treinamento bimestral de reciclagem e capacitação em higiene com comprovação escrita que serão arquivados na pasta designada aos POP's.

Adequação de Visitantes: fornecedores e outras pessoas terem acesso á área de manipulação de alimentos por entrada especifica e deverão usar touca antes de entrar nesta área.

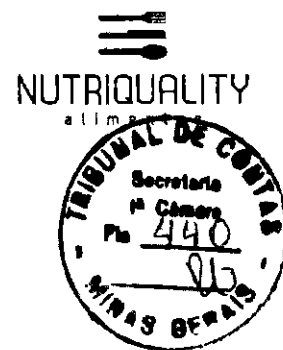
18 - HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:

Deve ser afixada recomendações e procedimentos aos manipuladores em relação á higienização de mãos, durante as atividades como:

Frequência obrigatória para lavar as mãos:

Sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar o sanitário;



- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Usar esfregões, panos ou matérias de limpeza;
- Fumar;
- Recolher lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Tocar e alimentos não higienizados ou crus;
- Pegar em dinheiro;
- Houver interrupção do serviço;
- Iniciar um novo serviço;
- Tocar em utensílios higienizados;
- Colocar luvas;

Procedimentos para higienização e anti-sepsia das mãos

- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido anti- séptico, neste caso, massagear as mãos e antebraços por 1 minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado ou ar quente.
- Aplicar anti-séptico, deixando secar naturalmente ao ar, quando não utilizado sabonete anti-séptico .
- Pode ser aplicado o anti-séptico com as mãos úmidas.

Uso de escovas para unhas

Na pia de cada setor há uma escova para unhas, devendo cada manipulador limpá-las bem.

Produtos utilizados para higienização das mãos

- Sabonete líquido anti-séptico neutro;
- Papel toalha não reciclado;

Uso de luvas de borracha

A luva de borracha de cano longo é obrigatória na limpeza do ambiente.

Legislação referente à anti-sepsia das mãos:

Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999

Resolução - RDC N.º 275, de 21 de outubro de 2002

Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004

Portaria SMS - 1210, de 02 de Agosto de 2006

19 - MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

O recebimento de matéria-prima ocorre em área protegida de chuva, sol, poeira, livre de matérias ou equipamentos inservíveis, de forma a garantir a segurança do produto.

A matéria-prima ou embalagem entregue pelo fornecedor são inspecionados quanto à qualidade e quantidade, observando critérios pré-definidos para cada produto.

Observa-se:

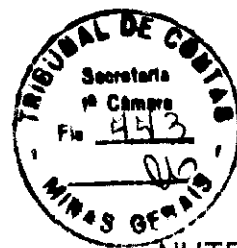
I - Data de validade

II - Denominação de venda, lista de ingredientes e conteúdo líquido.

III - n.º lote e/ou data de fabricação e/ou prazo de validade, número de registro no órgão oficial, quando for o caso.

IV - nome e endereço do fabricante,;

V- Temperatura do alimento que, quando recebido é anotado em uma planilha própria.



Caroline



NUTRIQUALITY
alimentos

20 - MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Equipamentos importantes para a segurança e a qualidade no processamento de alimentos, como termômetros, balanças, dosadores, devem ser calibrados com a periodicidade recomendada pelo fabricante do equipamento.

Os registros atualizados da calibração devem ser arquivados por um período mínimo de 2 anos. Além disso, os equipamentos devem apresentar um programa de manutenção preventiva que inclua a frequência da reposição de peças, a substituição de juntas, a lubrificação etc. Os procedimentos e as frequências de manutenção podem estar baseados em informações do fabricante, e também nas condições de utilização do equipamento que afetam a periodicidade das intervenções.

Observações: Durante a manutenção dos equipamentos deve-se evitar a contaminação dos alimentos por perigos físicos e químicos (graxas, lubrificante etc).

Na manutenção dos equipamentos deve-se, sempre que apropriado:

- verificar se não há vazamento de óleo;
- verificar os rolamentos e a tensão das correias;
- lubrificar os rolamentos do motor, os esticadores de correias e os roletes, se existirem.

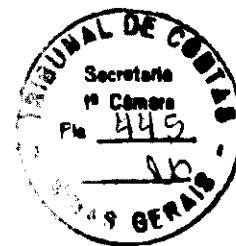
21 - ARMAZENAMENTO

Pode ser feito sob três condições de temperatura, dependendo do produto:

- Sob congelamento: quando os alimentos devem ser armazenados a temperatura de - 18°C ou menos.
- Sob refrigeração: quando os alimentos são armazenados a temperatura de 0°C até 5°C.
- A temperatura ambiente: quando os alimentos não perecíveis são armazenados no estoque, segundo especificações do próprio fabricante. A temperatura máxima recomendada para o estoque é de até 26°C.

REGRAS IMPORTANTES

- A disposição dos produtos deve obedecer a uma ordem que tenha como referência a data de fabricação. Os produtos que apresentem datas de fabricação mais antigas são posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar. Seguir a regra PVP5 ou seja, primeiro que vence, primeiro que sai.
- Todas as matérias-primas devem estar identificadas e protegidas contra contaminações.
- Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais específicos e identificados, separados dos alimentos e dos descartáveis.
- Deve ser proibida a entrada de embalagens externas (caixa de madeira, papelão) nas áreas de armazenamento e de manipulação.
- Produtos aguardando troca, vencidos ou que apresentaram alterações durante o armazenamento, devem ser mantidos identificados, em local separado dos outros alimentos.
- No estoque seco, os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com temperatura e ventilação adequadas. Para permitir acesso às inspeções, limpeza e operações de controle de pragas, além de proporcionar melhor



NUTRIQUALITY
alimentos

circulação de ar, as distâncias mínimas recomendadas são 60 cm do teto; 10 cm das paredes ou entre pilhas e 25 cm do piso.

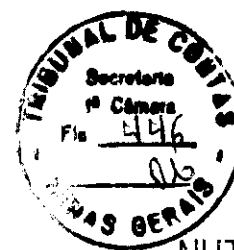
- Os alimentos devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta e livres de contaminação.
- Os materiais descartáveis devem ser mantidos em suas embalagens primárias até o momento do uso, a fim de evitarem-se contaminações.

22- ARMAZENAMENTO SOB BAIXAS TEMPERATURAS

- Nos equipamentos a frio deve-se evitar o acúmulo de gelo, estabelecendo programa de descongelamento, higiene e manutenção. Os alimentos não devem ser estocados sob condensadores e evaporadores.
- No caso de se possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de menor temperatura.
- No mesmo equipamento podem ser armazenados tipos diferentes de alimentos, desde que embalados, separados e identificados.

23 - RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE PRODUTOS QUÍMICOS:

Todos os produtos químicos recebidos (materiais de limpeza em geral) devem ser originados de empresa registrada no Ministério da Saúde com os respectivos certificados e acondicionados em local específico destinado somente a este fim.



528
C. S. L. L. L.

NUTRIQUALITY
alimentos

24 - HIGIENIZAÇÕES DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Este item está discriminado no POP 006 de Higienização de Instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Que aborda assuntos como:

- Etapas obrigatórias no processo de higienização de utensílios;
- Procedimentos proibidos: uso de panos de algodão, reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza e etc.;
- Recomendações gerais: tempo de molho dos utensílios, utilização de solução clorada, utilização de detergente e etc;

25 - DOCUMENTOS E REGISTROS

A empresa dispõe de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) que contribuem para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias à produção dos alimentos.

A empresa se compromete a implementar, monitorar, avaliar, registrar e manter os POPs e DTs (Documentos Técnicos).

Controle de qualidade: Os controles de qualidade das refeições são registrados através de Documentos Técnicos específicos. São eles:

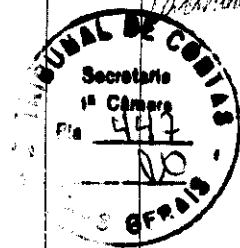
DOCUMENTO	DESCRIÇÃO
DT002	Controle de temperatura dos equipamentos
DT002	Controle de temperatura dos alimentos/Coleta de amostras
DT011	Controle de temperatura dos alimentos-Transportada



POP 001- REGISTRO DE PARTICIPAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS EM TREINAMENTOS

UNIDADE: CISMED – Arquipélago Verde

NOME DO FUNCIONÁRIO:

[illegible]

529

Podrask



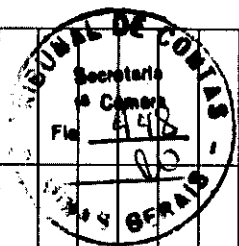
NUTRIQUALITY
ALIMENTOS

POP 002 - CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

UNIDADE: CISMED - Arquipélago Verde Responsável Técnico: Raquel G. de Moraes - CRN: 08129

MÊS: Janeiro - 2015

DATA	Arroz	Feijão	Carne 1	Carne 2	Guarnição 1	Guarnição 2	Guarnição 3	Salada 1	Salada 2	Salada 3	Refrigerador	Freezer	Visto
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													





NUTRIQUALITY
alimentos

POP 003: CONTROLE DA SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES
EXAME MEDICO

Unidade: CISMEP - Arquipélago Verde

Responsável Técnico: Raquel G. de Moraes - CRN:08129

Colaborador:

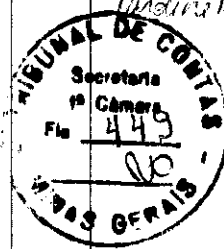
Data admissão:

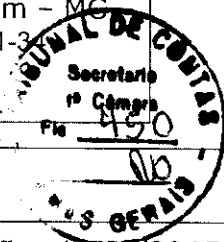
TIPO DE EXAME

DATA PREVISTA

DATA DE REALIZADA

VISTO





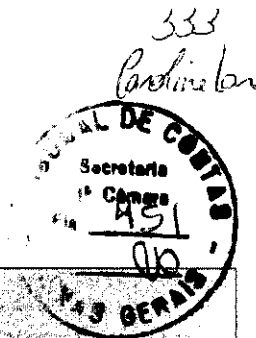
Supervisora(a): Nutricionista - Raquel de Moraes

Mês:

Data de atualização: 10/06/2015

POP 003 : CONTROLE DA TEMPERATURA DOS MARMITEX

DATA	TEMPERATURA					ASSINATURA RECEBEDOR	OBSERVAÇÃO
	MARMITEX QUENTE		MARMITEX SALADA				
	HORÁRIO	TEMPERATURA	HORÁRIO	TEMPERATURA			
01							
02							
03							
04							
05							
06							
07							
08							
09							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							



Responsável Técnico: Raquel G. de Moraes
CRN: 08129

Datas	Planejada	Realizada	Assinatura e carimbo da empresa responsável
Mensal	05/01/2015		
	05/02/2015		
	05/03/2015		
	05/04/2015		
	05/05/2015		
	05/06/2015		
	05/07/2015		
	05/08/2015		
	05/09/2015		
	05/10/2015		
	05/11/2015		
	05/11/2015		
	Evidência Anexar		Certificado de execução



NUTRIQUALITY
alimentos

POP 005 Quadro 1: Higienização de Instalações

Unidade		CISMEP – Arquipélago Verde			Supervisora: Raquel de Morais – CRN: 08129			Data de atualização: 08/12/2014				
Local		Befim			ANO: 2015							
ITEM	freqüência	PROCEDIMENTO	NATUREZA DA SUPERFÍCIE	TEMPO DE CONTATO, TEMPERATURA, A, OUTROS.	PRODUTO	FINALIDADE DE USO	DILUIÇÃO	CUIDADOS ESPECIAIS	EXECUÇÃO	MONITORAMENTO		
										data	Resp.	status
PAREDE	S	Esfregar com solução detergente,utilizando desengrasteante ou produto específico, enxaguar, utilizar solução clorada 200ppm e deixar secar naturalmente	Lisa	05 min	Detergente neutro, solução clorada	Higienização e sanitização do ambiente	Detergente 1 medida 100ml para 5lt de água. Solução clorada: 1 colher de água sanitária p/ cada litro de água.	Usar epi de segurança				
Bancadas	D	Esvaziar o local para efetuar a operação, retirar resíduos sólidos,esfregar com solução detergente, usar solução desengrasteante com produto específico, enxaguar,Utilizar solução clorada 200ppm, secar com pano limpo ou rodinho de pia, deixar secar naturalmente	Lisa material inox	05 min	Detergente neutro e doméstico.	Higienização e sanitização	200ml para 05lt de água doméstico e detergente 1 medida 100ml para 5lt de água	Usar epi de segurança,				
Lixeiras	D	Esvaziar o local, retirar resíduos sólidos, esfregar com solução detergente,Utilizar desengrasteante ou produto específico, enxaguar,utilizar solução clorada 200ppm,deixar secar naturalmente.	Lisa	10min	Sabão revel	Higienização e sanitização do local	100 g para 03 litros de água	Usar epi de segurança				



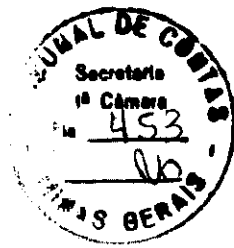


NUTRIQUALITY
alimentos

Luminária e interruptor	S	Esfregar com pano embebido com solução detergente	Liso com relevo	05 min	Detergente neutro	Higienização e sanitização	detergente 1 medida 100ml para 5lt de água	Usar epi de segurança			
Portas e janelas	S	Esfregar com solução, utilizar desencrustante ou produto específico, utilizar solução clorada 200ppm, deixar secar naturalmente.	Vidros e latão pintado com relevo.	05 min	Detergente neutro	Higienização e sanitização	detergente 1 medida 100ml para 5lt	Usar epi de segurança			
Refrigeradores	S	Os refrigeradores devem ser bem conservados, lavados semanalmente ou sempre que se sujarem e nunca devem ser desligados, a menos que estejam vazios. A limpeza deve ser feita com	Lisa		01 (uma) colher de sopa de bicarbonato de sódio diluída em 04 (quatro) litros de água.		01 (uma) colher de sopa de bicarbonato de sódio				

Frequência - Sn = sempre que necessário; D = diária ou após o uso; S = semanal; Q = quinzenal; M = mensal;
* Status - Preencher com C = "conforme" ou NC = "não conforme". Quando "não conforme", comentar sobre a disposição e/ou observações pertinentes.
NA = não aplicável

Preencha com os procedimentos da unidade, considerando:  = orientação do Manual Básico Higiene/Segurança Alimentar; e  = ficha técnica do produto.
Quando aplicável, o desmonte do equipamento deve ser descrito.



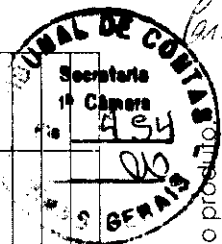
335

Facchini

POP 005: Quadro 2 Higienização de Equipamentos

Unidade	CISMEP – Arquipélago Verde		Supervisora: Raquel de Moraes		Data de atualização: 08/12/2014							
Local	Betim		ANO: 2015									
ITEM	 frequência	 PROCEDIMENTO	 NATUREZA DA SUPERFÍCIE	 TEMPO DE CONTATO, TEMPERATURA, A, OUTROS.	PRODUTO	 FINALIDADE DE USO	 DILUIÇÃO	 CUIDADOS ESPECIAIS	EXECUÇÃO	MONITORAMENTO		
Balcão de distribuição	D	Retirar resíduos, remover partes móveis, esfregar com um bucha embebida com solução detergente, enxaguar, sanitizar com solução clorada a 200ppm ou borrifar álcool, secar com pano limpo e seco.	Liso inox com relevo	15min	Detergente neutro	Higienização e sanitização	Detergente 1 medida 100ml para 5lt	Usar epi de segurança				

Freqüência - Sn = sempre que necessário; D = diária ou após o uso; S = semanal; Q = quinzenal; M = mensal;
 * Status - Preencher com C = "conforme" ou NC = "não conforme". Quando "não conforme", comentar sobre a disposição e/ou observações pertinentes.
 NA = não aplicável
 Preencha com os procedimentos da unidade, considerando: ☐ = orientação do PT05 do Manual Básico Higiene/Segurança Alimentar; e ☐ = ficha técnica do produto.
 Quando aplicável, o desmonte do equipamento deve ser descrito.



POP 005: Quadro 3. Higienização de Utensílios											
Unidade	CISMEP – Arquipélago Verde			Supervisora: Raquel de Moraes			Data de atualização: 08/12/2014				
Local	Betim			ANO: 2015							
ITEM	freqüência	PROCEDIMENTO	NATUREZA DA SUPERFÍCIE	TEMPO DE CONTATO, TEMPERATURA, OUTROS.	PRODUTO	FINALIDADE DE USO	DILUIÇÃO	CUIDADOS ESPECIAIS	EXECUÇÃO	MONITORAMENTO	
										data	status
FREEZER E GELADEIRA	S	Retirar resíduos, esfregar com solução detergente, enxaguar, sanitizar com solução clorada 200ppm.	Lisa, inox e latão pintado	10min	Detergente neutro	Higienização e sanitização	1/5	Usar epi de segurança			

Frequência - S = sempre que necessário; D = diária ou após o uso; S = semanal; Q = quinzenal; M = mensal;

* Status - Preencher com C = "conforme" ou NC = "não conforme". Quando "não conforme", comentar sobre a disposição e/ou observações pertinentes.

NA = não aplicável

Preencha com os procedimentos da unidade, considerando:  = orientação do PT05 do Manual Básico Higiene/Segurança Alimentar; e  = ficho técnica do produto. Quando aplicável, o desmonte do equipamento deve ser descrito.

Preparo da solução de álcool 70%

A utilização do álcool 70% deve ser feita na etapa final do processo de higienização dos utensílios , e equipamentos



337
Pardalares



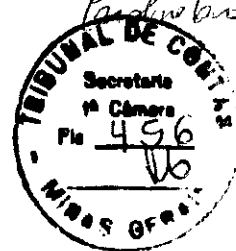
NUTRIQUALITY
alimentos

POP 006- QUADRO 1 - CONTROLE DE MANEJO DE RESÍDUOS

Unidade: Belim	Local: CISMEP - Arquipélago Verde	Supervisora : Raquel de Moraes CRN: 08129	Data de atualização da informação: 08/12/2014
----------------	-----------------------------------	--	---

Tipo de resíduo	Origem	Coleta interna			Coleta externa			Monitoramento	
		Responsável	Frequência	Recipiente	Responsável pela coleta externa	Frequência	Destino final	Status*	Data
Orgânico	Restos alimentares		D	Coletor plástico		diário	lavagem		
Papel e papelão	Embalagens de produtos		D	Saco plástico		diário	Reciclagem		
Sucata de metais	Latas de óleo, conserva		D	Saco plástico		diário	Reciclagem		
Bombonas plásticas	Embalagens de conservas e material de limpeza		D	Saco plástico		diário	Reciclagem		

- Status - Preencher com C = "conforme" ou NC = "não conforme". Quando "não conforme", comentar sobre a disposição e/ou observações pertinentes.
- Legenda: NA=não aplicável.
- Frequência - D = diário / S - semanal / SN = sempre que necessário





NUTRIQUALITY
alimentos

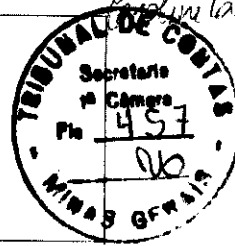
POP 007: Quadro 1: Higienização da caixa d'água

Local: CISMEP - Arquipélago Verde

Supervisora: Raquel G. de Moraes – CRN: 08129

Data de atualização: 08/12/14

ITEM	FREQÜÊNCIA	PROCEDIMENTO	CUIDADOS ESPECIAIS	MONITORAMENTO			
				Planejamento	Realização	Responsável pelo procedimento	Visto Nutricionista responsável
CAIXA D'ÁGUA	6 EM 6 MESES	1.cessar o abastecimento de água	Usar epi de segurança				
		2.esvaziar o reservatório de água abrindo a torneira;					
		3.escovar as paredes e o fundo do reservatório;					
		4.retirar os resíduos indesejados;					
		5.enxaguar com água limpa;					
		6.encher novamente o reservatório com água limpa. Acrescentar 400 ml (02copos) de água sanitária para cada 25 litros de água;					
		7.esperar 04 horas sem utilizar está água;					
		8.esgotar toda a água abrindo torneiras;					
		9.deixar entrar água limpa;					
		10.cobrir com tampa o reservatório de água.					





NUTRIQUALITY
alimentos

POP 008 - PLANILHA ENTREGA DE EPI
(Equipamentos de Proteção Individual)

Empresa: CISMEP - Arquipélago Verde

Data de atualização: 08/12/2014

Nome do funcionário:

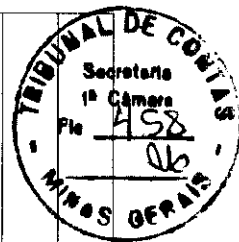
Data de admissão:

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO

CA

**ASSINATURA DO
EMPREGADO**

OBSERVAÇÕES



POP 009: Quadro 1 - Manutenção equipamentos

Local: CSMEP - Arquipélago Verde

Supervisora: Raquel C. de Morais - GRN: 08129

Data de atualização: 08/12/14

DATA	EQUIPAMENTO	PROCEDIMENTO REALIZADO	RESPONSÁVEL	ASSINATURA





NUTRIQUALITY
alimentos

POP 010: CONTROLE DA SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES
TABELA 1 - HIGIENE DAS MÃOS

Supervisora(a): Raquel G. de Moraes

Unidade: Cismep – Arquipélago Verde

Data de atualização: 24/04/2014

ITEM	ETAPAS	FRÉQUENCIA	PRINCÍPIOS ATIVOS USADOS	VISTO
LAVAGEM DAS MÃOS	I. Umedecer as mãos e antebraços com água; II. Colocar somente sabonete líquido bactericida sobre as mãos; III. Ensaboar as mãos por no mínimo 15 segundos; IV. Enxaguar bem as mãos e antebraços, em água corrente; V. Secar bem as mão com papel toalha descartável.	- Quando chegar ao trabalho; - Depois de ir ao banheiro - Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz; - Depois de fumar; - Depois de utilizar panos e materiais de limpeza; - Depois de manusear o lixo; - Depois de tocar nos alimentos não higienizados ou crus; - Depois de pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos; - Antes de manipular os alimentos; - Antes de iniciar um serviço novo; - Antes de tocar em utensílios higienizados; - Antes de tocar em alimentos já preparados; - Antes e após o uso de luvas; - Ao mudar de atividade; - Cada vez que as mão estiverem sujas.	Água corrente e sabonete bactericida	



272
Cardeira



NUTRIQUALITY
alimentos

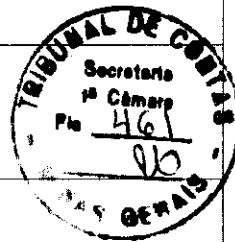
POP 011: Quadro 1: Higienização de veículos

Local: CISMEP - Arquipélago Verde

Supervisora: Raquel G. de Morais – CRN: 08129

Data de atualização: 15/05/15

ITEM	FREQÜÊNCIA	PROCEDIMENTO	CUIDADOS ESPECIAIS	MONITORAMENTO			
				Planejamento	Realização	Responsável pelo procedimento	Visto Nutricionista responsável
VEÍCULO Semanalmente ou antes quando achar necessário		1. Estacione o carro longe da luz solar direta. Isso evita que o carro seque prematuramente, o que pode deixar manchas na pintura. 2. Defina tudo o que você irá precisar e coloque ao alcance para não ter de ficar entrando em casa de minuto em minuto para buscar detergente. 3. Encha um balde com água e adicione o sabão para lavagem na quantidade especificada na embalagem. 4. Encha outro balde com água; 5. Use a mangueira para molhar a superfície do carro e soltar a sujeira. Não use um jato forte, pois isso pode esfregar areia sobre a pintura e riscá-la; 6. Mergulhe um pano ou esponja na água com sabão, esfregando-o para certificar-se de que não haja nenhuma sujeira no pano, e comece a limpar o carro. Não use escovas na lataria, pois poderá deixar pequenos arranhões; 7. Lave o carro parte por parte, começando pelo teto. Circule em volta do carro várias vezes, lavando áreas mais baixas a cada vez; 8. Lave a sujeira do pano ou da esponja no balde com água frequentemente. Caso necessário, troque a água do balde. Não adianta ficar esfregando barro molhado no seu carro; se isto ocorrer, você só estará "levando a sujeira de um lado para o outro"; 9. Depois que uma parte estiver completa, lave-o com a mangueira antes de prosseguir. Você não quer que o sabão seque sobre a pintura e a manche; 10. Continue. Mantenha o carro inteiro molhado, pois isso vai evitar que as gotículas sequem sobre a pintura e deixem marcas de água. Você deverá secar o carro com toalha ou aspirador; nunca o deixe secar ao vento; 11. Esfregue a parte inferior do veículo e as rodas por último, pois estes são os mais sujos e que possuem mais graxa. É uma boa ideia usar uma luva e uma esponja ou pano separado para limpar o fundo do veículo; 12. Use uma longa escova fina para a limpeza das aberturas das rodas. Se as rodas forem muito brilhantes, em vez disso, use uma esponja ou um pano para limpá-las como se fosse a lataria do carro. Faça isto após a mangueira ter retirado a sujeira adicional. 13. Limpe as partes laterais do pneu com uma escova de plástico 14. Você deverá também enxaguar o fundo do carro, a partir de vários ângulos, com uma mangueira com jato de pulverização. Isto é particularmente importante quando o carro foi exposto à maresia. 15. Seque o veículo com toalhas.	Cuidado com os olhos ao manusear produtos de limpeza, usar IPI de segurança.				



344
Cardeiro



MANUAL DE DIETAS ESPECIAIS

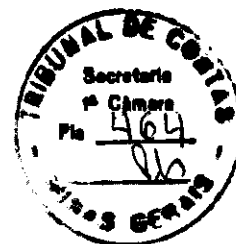


CISMEP

NOVEMBRO DE 2014

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	03
DIETA LIVRE OU GERAL	04
DIETA BRANDA.....	05
DIETA PASTOSA.....	06
DIETA LÍQUIDA-PASTOSA (PASTOSA LIQUIDIFICADA).....	07
DIETA PARA DIABÉTICOS.....	08
DIETA HIPOSSÓDICA.....	09
DIETA HIPERPROTEÍCA E HIPERCALORICA.....	10
DIETA HIPOLIPIDICA.....	11
DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA.....	12
DIETA HIPOPROTÉICA.....	13
REFERÊNCIAS.....	14



APRESENTAÇÃO

Responsável Técnico:
Raquel Gonçalves de Moraes
CRN:08129

COMO SOLICITAR AS REFEIÇÕES

O serviço de Alimentação segue a prescrição médica, registrada no prontuário médico do paciente juntamente com outros dados que são relevantes para a avaliação nutricional, plano alimentar e orientação do paciente, tais como a identificação, o histórico, o diagnóstico provisório ou definitivo, os dados clínicos, antropométricos e laboratoriais. Os pedidos deverão ser realizados até 9:00 da manhã, em seguida, as dietas são encaminhadas para a produção, onde serão preparadas e entregues.

HORÁRIO DE ATENDIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

24h

HORÁRIO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

A distribuição inicia nos seguintes horários:

Desjejum _____ 07:00

Almoço _____ 11:00

Lanche da tarde _____ 15:00

Jantar _____ 19:00

Ceia _____ 20:00



DESCRIÇÕES DAS DIETAS

1. Alteração de Consistências

1.1 DIETA LIVRE OU GERAL

1. INTRODUÇÃO

Dieta que atende as leis da nutrição: lei da harmonia, adequação, qualidade e quantidade dos alimentos. Não há restrição de preparações e consistência dos alimentos.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

A dieta geral é indicada para as pessoas que não necessitam de modificações dietoterápicas específicas. Seu objetivo é o de fornecer uma quantidade suficiente de proteínas, calorias e outros nutrientes.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Sem alteração de consistência;
- Sem alteração de nutrientes.

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Alimentos recomendados: Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

Alimentos evitados: Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas ricos em gorduras e açúcar; hortaliças e frutas, enlatadas com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar respectivamente; leite, iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café, pão com margarina, fruta

Almoço

Salada, frango ao molho, polenta, arroz, feijão.
Sobremesa: Fruta

Lanche

Biscoito integral, suco de frutas

Jantar

Salada, Bife de boi, farofa de cenoura, arroz, feijão,
Sobremesa: Pudim de baunilha

1.2 DIETA BRANDA

1. INTRODUÇÃO

Dieta de transição entre a pastosa e a geral. Apresenta baixos níveis de celulose e tecido conectivo, abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

É indicada para pacientes no pós-operatório, enfermidades do esôfago, pacientes com uso de próteses dentárias e aqueles com dificuldades leves na mastigação ou deglutição.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção;
- Sem alteração de nutrientes;
- Alimentos, que podem, ser excluídos da dieta:
- Especiarias e condimentos fortes;
- Bebidas gaseificadas;
- Hortaliças e legumes crus;
- Alimentos duros.

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Alimentos recomendados: Salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, grelhadas, vegetais cozidos no forno, água, vapor e refogados; ovo cozido, pochê ou quente; frutas (sucos, em compotas, assadas, ou bem maduras, sem a casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); pastel de forno, bolo simples, sorvete simples; sopas, óleos vegetais; margarina; gordura somente para cocção, não para frituras.

Alimentos evitados: Cereais e derivados integrais; frituras em geral; frutas oleaginosas; vegetais do tipo A, exceto em sucos em cremes; frutas de tipo A, exceto em sucos; leguminosas inteiras; doces concentrados; condimentos fortes, picantes; queijos duros e fortes.

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café, pão com margarina

Almoço

Salada, frango ao molho, polenta, arroz, caldo de feijão.

Sobremesa: Fruta cozida

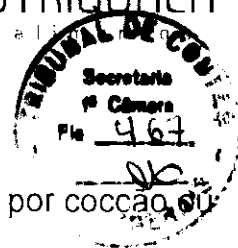
Lanche

Biscoito integral, suco de frutas

Jantar

Salada, Bife de boi, cenoura cozida, arroz e caldo de feijão.

Sobremesa láctea: ex Pudim de baunilha



1.3 DIETA PASTOSA

1. INTRODUÇÃO

Dieta de transição entre a leve e a branda. Apresenta alimentos abrandados por cocção por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório, deglutição e a mastigação.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

É indicada para pacientes com dificuldade de mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Alimentos bem cozidos e de fácil mastigação;
- Sem alteração de nutrientes;
- Alimentos com textura macia, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço;
- Alimentos que podem fazer parte desta dieta:
 - Purês, legumes em pedaços;
 - Carnes desfiadas ou moída;
 - Massas bem cozidas;
 - Pães e biscoitos.

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Alimentos recomendados: todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados.

Alimentos evitados: Alimentos duros, secos, crocantes, empanadas, fritos, cruas, com semente, casca, pele. Preparações contendo azeitona, passas, nozes (outras frutas oleaginosas), coco e bacon. Iogurte com pedaços de frutas, frutas com polpas, hortaliças folhosas cruas, com sementes; biscoitos amanteigados, pastelarias.

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Papa de leite com pão sem casca.

Almoço

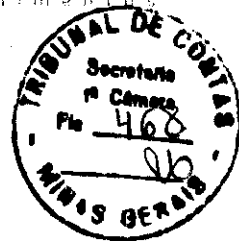
Salada de batata bem cozida amassada, frango desfiado ao molho, polenta mole, arroz-papa e caldo de feijão.

Lanche

Papa de café com pão sem casca

Jantar

Legumes cozidos amassados, bife tenro bem picadinho, arroz papa e caldo de feijão.
Sobremesa: pudim de baunilha



1.4 DIETA LÍQUIDA

1. INTRODUÇÃO

Tem por finalidade favorecer a hidratação e facilitar o trabalho digestório.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

Pacientes com cirurgia de cabeça e pescoço, casos graves de infecção, pós-operatório, transtornos intestinais, preparo de exame e pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico;
- Composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca;
- Alimentos, que podem ser incluídos na dieta:
- Leite, iogurte, mingau e vitaminas ralas;
- Chás e café;
- Sucos de fruta;
- Sopas na consistência líquida;
- Gelatina e sorvete.

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Deve ser administrada de duas em duas horas (ou menos), para hidratar os tecidos, e haver monitorização do volume para evitar a distensão abdominal.

Preparações indicadas: Água e infusos adocicados (chá, café, mate) com açúcar e dextrosol (glicose de milho) e bebidas carbonatadas; Sucos de frutas coados; Caldo de carne e de legumes coados; Sobremesas: geléia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés à base de suco de frutas coadas, sem leite.

Alimentos evitados: Leguminosas e grãos, alimentos crus e inteiros.

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Mingau de amido de milho, 300ml

Almoço

Sopa de hortaliças, frango e polenta, liquidificada e coada.

Sobremesa: gelatina

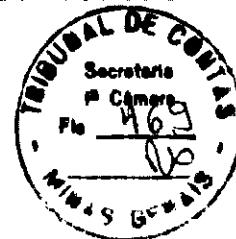
Lanche

Suco de frutas coado

Jantar

Sopa de carne vermelha e legumes liquidificados

Sobremesa: gelatina



2. COMPOSIÇÃO DE NUTRIENTES

2.1 DIETA PARA DIABETICOS

1. INTRODUÇÃO

A dieta é a base do tratamento desta patologia, quer como medida exclusiva ou conciliado ao tratamento medicamentoso. É uma dieta onde há a restrição de carboidratos simples e a introdução de carboidratos complexos, auxiliando no controle glicêmico.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

É indicada para paciente com diabetes, tendo como objetivo corrigir as anomalias metabólicas características do diabetes, manter o peso ideal e prevenir complicações associadas ao diabetes.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica;
- Controlar o nível de glicemia do paciente, evitando crises de hipoglicemia ou hiperglicemia.

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Seis (6) refeições por dia (desjejum, colazione, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Alimentos recomendados: Macarrão, arroz integral, feijão, grãos, ervilhas, favas, lentilhas, pão integral, peixe, carnes magras, vegetais e hortaliças, frutas maduras,

Alimentos evitados: Os alimentos proibidos na pré-diabetes são os fontes de carboidratos e de absorção rápida, tais como: Bolo, biscoito, chocolate, Refrigerante, mel e compota, arroz branco, pão branco.

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café com leite, pão integral com margarina

Almoço

Salada, frango ao molho, arroz e feijão.
Sobremesa: Fruta

Lanche

Suco de frutas diet e biscoito integral

Jantar Salada, bife de boi, couve refogada, arroz integral e feijão

Sobremesa: Fruta



2.2 DIETA HIPOSSÓDICA

1. INTRODUÇÃO

Dieta Hipossódica é a dieta com diminuição da adição de sódio.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

É indicada para pacientes com problemas renais ou hepáticos, principalmente nos casos mais avançados da doença.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Não é permitida pouca ou nenhuma adição de sal na dieta oferecida;
- Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos;
- A dieta é preparada com ou sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais).

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Vegetais permitidos: todos.

Frutas permitidas: oferecer de acordo com a menor quantidade de potássio em 100 gramas, excluindo aquelas mais ricas (exemplo: melão, abacate).

Melancia (41,7mg)

tangerina (44,5mg)

maçã (63,6mg)

abacaxi (82,9mg)

limão (102,2mg)

banana (123,7mg)

laranja (156,6mg)

mamão (212,1mg)

abacate (347,1mg)

melão (429,4mg).

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café com leite, pão com margarina sem sal, fruta

Almoço

Salada, frango ao molho, polenta, arroz e feijão (com pouco sal)

Sobremesa: Fruta

Lanche

Biscoito integral e café

Jantar

Salada, picadinho de boi, legumes cozidos, arroz e feijão (com pouco sal)

Sobremesa: Pudim, de baunilha



2.3 DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA

1. INTRODUÇÃO

Composta por nutrientes necessários ao organismo para sua manutenção, reparação, processos vitais, crescimento e desenvolvimento. Acrescida de um aporte de calorias e proteínas.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

Dieta indicada para paciente que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido a perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Hipercalórica, hiperglicídica, hiperprotéica e normolipídica;
- Aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente as PAVB (proteína de alto valor biológico).

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café com leite, pão com margarina e geléia

Almoço

Salada, frango ao molho, polenta, arroz e feijão, azeite extra virgem
Sobremesa: Fruta

Lanche

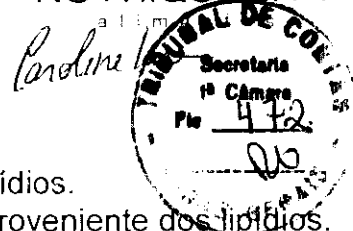
Café com Leite, pão com presunto

Jantar

Salada, picadinho de boi, ovo cozido, legumes cozidos, arroz e feijão e azeite extra virgem
Sobremesa: Pudim, de baunilha



NUTRIQUALITY



2.4 DIETA HIPOLIPIDICA

1. INTRODUÇÃO

Dieta isenta da adição de gorduras e restrita em alimentos ricos em lipídios. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios. A restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

Destina-se a pacientes onde a restrição de gorduras pode interferir, favoravelmente, no sistema digestivo.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Necessidade calórica:
- 30 a 40 Kcal/Kg de peso ideal (normalmente ocorre ascite ou edema de membros inferiores). No caso de desnutrição e paciente estável, programar dieta hipercalórica para recuperação. No caso de encefalopatia hepática, 25 a 30 Kcal/ Kg de peso ideal;
- Lipídios: até no máximo 30% do VCT. No caso de icterícia ou colestase, 20% (hipolipídica), podendo adotar o uso de triglicérides de cadeia média como gordura de adição, uma vez que esse tipo de gordura não depende da emulsificação com sais biliares para sua absorção;
- Carboidratos: como pode haver intolerância à glicose, é necessário acompanhar a glicemia, e, no caso de hiperglicemia, deve-se excluir os monossacarídeos e dissacarídeos;
- Sódio: há necessidade de restrição conforme o grau de edema e os níveis séricos:
 - * em ascite descompensada, 500 a 700 mg/ dia (22 a 30mEq/dia);
 - * na reabsorção da ascite, 1000 a 1200mg/dia (43 a 52 mEq/dia)
- Potássio: pode haver necessidade de reposição, devido ao aumento das perdas renais. É necessário acompanhar exames;
- Líquidos: é preciso observar o balanço hídrico. A indicação de restrição é polêmica, mas normalmente é indicada quando o sódio sérico é < 130mEq/l;
- Necessidade protéica: 0,8 a 1,8g proteína /Kg peso ideal, para manter balanço nitrogenado positivo. Em caso de encefalopatia hepática, restringir a proteínas de alto valor biológico (PAVB).

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café com leite desnatado, 200ml , Pão 1 unidade de 50g, Geléia de frutas, 20g

Almoço

Salada + vinagre e sal, 100g Arroz, 120g Prato principal, 100g Guarnição, 80g Suco, 200ml Sobremesa, 80g

Lanche

Chá, 200ml, Açúcar, 18g, Biscoito integral 1 pct individual 30gr,

Jantar

Sopa, 200ml, Arroz, 120g, Prato principal, 100g, Guarnição, 80g, Suco, 200ml Sobremesa, 80g

2.5 - DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA

1. INTRODUÇÃO

Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas, e agem aumentando o volume fecal e estimulando o peristaltismo intestinal.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

Dieta indicada para paciente com obstipação intestinal, em casos de hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercolesterolemia.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Facilitar o trânsito intestinal;
- Indicam-se alimentos integrais como pães, biscoitos, farinhas, frutas como ameixa, mamão, verduras, arroz, massas;
- Importante estimular a ingestão de água.

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite)

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café 200ml, pão integral, 2 fatias 50gr, Margarina, 10g

Almoço

Salada 80g, Arroz integral, 120g, prato principal, 100g, Guarnição, 80g, Verdura refogada, 60g, Suco, 200ml
Sobremesa: Fruta (mamão, ameixa)

Lanche

Suco de frutas, 200ml, Biscoito integral 1 pct individual 30gr,

Jantar

Sopa, 200ml, Arroz, 120g, Prato principal, 150g, Guarnição, 80g, Verdura refogada, 80g, Suco, 200ml
Sobremesa: Fruta (mamão, ameixa)

2.6 - DIETA HIPOPROTÉICA

1. INTRODUÇÃO

Dieta restrita em proteínas, a fim de diminuir o trabalho renal e hepático, dependendo do grau de evolução da doença.

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

A dieta hipoprotéica é indicada para pacientes com problemas renais ou hepáticos.

3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

- Dieta normocalórica, hiperglicídica, hipoprotéica e normolipídica;
- Restringir a quantidade de PAVB (proteína de altovalor biológico) nas refeições.

4. FRACIONAMENTO DA DIETA

Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

Vegetais permitidos: exceto os vegetais verdes, batata, mandioca, macarrão (pela riqueza em potássio).

Frutas permitidas: todas, exceto aquelas ricas em potássio (exemplo: melão, abacate).

Farinhas permitidas: trigo, amido de milho, fubá, farinha de arroz ou de milho.

Exemplo de cardápio:

Café da manhã

Café - 200ml, pão francês - 1 unidade, 50gr, geléia- 10g

Almoço

Salada + temperos, 100g, Arroz, 120g, Prato principal, 60g, Guarnição, 80g, Suco, 200ml
Sobremesa, 1 porção

Lanche

Suco de frutas, 200ml, Biscoito integral

Jantar

Sopa (s/carne), 200ml, Arroz, 120g, Prato principal, 60g, Guarnição, 80g, Suco, 200ml
Fruta, 1 porção

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Achterberg C, McDonnell E, Bagby R. How to put the food guide pyramid into practice. J Am Diet Assoc (Chicago)
- American Diabetes Association: nutrition recommendations and principles for people with diabetes mellitus
- Augusto ALP, Alves DC, mannarino IC, Gerude M. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu
- Caruso, L. , Silva, ALND, Simony, RF. Manual de Dietas Hospitalares. São Paulo: Atheneu
- Krause MV, Mahan LK, Arlin MT. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 8ª Ed. São Paulo: Roca
- Pemberton, RD; Gastineu, CF - Manual de Dietas da Clínica Mayo, São Paulo: Roca
- Waitzberg, DAN Linetzky - Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3ª Ed. São Paulo: Atheneu
- NUTROCLÍNICA, Pirâmide Alimentar
- DIET PRO 5.1, software



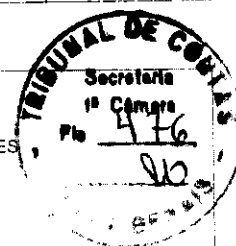
**CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

Nota Empenho

Estimativa

Número da NE	Cód. Conta	Data Empenho	Página
000137	000025	04/01/2016	1/1



Entidade: 01 - CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO Programa: 002 - GESTÃO INSTITUCIONAL
Unidade: 01 - GESTÃO INSTITUCIONAL Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Sub-Unidade: 00 - GESTÃO INSTITUCIONAL Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Função: 04 - ADMINISTRAÇÃO Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Sub-Função: 122 - ADMINISTRAÇÃO GERAL Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO
Proj. / Atv: 2.0001 - GESTÃO CISMED/ RECURSOS PRÓPRIOS
SubElemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME Banco/Agência/Conta: C.E. Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5
Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA
Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34 Tel: (31) 3054-9253 Fax:

Processo N°: 129 / 2015 Forma Licitação: 2 - Licitação

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Valor Total do Empenho: R\$ 76.231,30 (setenta e seis mil, duzentos e trinta e um reais e trinta centavos)

Especificação

OR QUE SE EMPENHA REFERENTE A ESTIMATIVA DE 90 DIAS DE DESPESAS COM A TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE NA UNIDADE ADMINISTRATIVA DA CISMED, CONFORME SOLICITAÇÃO DE EMPENHO 89/2016.

Quantitativo			Valor Unitário	Total
Quant.	Unid.	Descrição		
3.500,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	17,3900	60.865,00
100,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	5,0000	500,00
3.500,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	11.095,00
228,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição via ata)	6,0000	1.368,00
210,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 2 (composição via ata)	5,7300	1.203,30
200,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 3 (composição via ata)	6,0000	1.200,00

Total 76.231,30

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 215.714,12 Despesa Empenhada: 76.231,30 Saldo Disponível: 139.482,82

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

Renato Coelho
CRC: MG 105670

Enrique da Abadia Amador
DIRETOR
CISMED



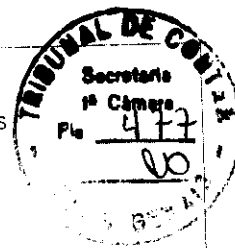
**CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

Nota Empenho

Estimativa

Número da NE	Cód. Conta	Data Empenho	Página
000138	000026	04/01/2016	1/1



Entidade: 01 - CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
Unidade: 02 - I.CISMEP SAÚDE
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE
Função: 10 - SAÚDE
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
SubElemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Programa: 003 - EXCELENCIA EM SAÚDE
Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5

Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA

CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34

Tel: (31) 3054-9253

Fax:

Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS

Forma Licitação: 2 - Licitação

Processo Nº: 129 / 2015

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Valor Total do Empenho: R\$ 188.900,00 (cento e oitenta e oito mil e novecentos reais)

Especificação

OR QUE SE EMPENHA REFERENTE A ESTIMATIVA DE 90 DIAS DE DESPESAS COM A TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE NAS UNIDADES DE ATENDIMENTO AMBULATORIAL DA I.CISMEP, CONFORME SOLICITAÇÃO DE EMPENHO 90/2016.

Quantitativo			Valor Unitário	Total
Quant.	Unid.	Descrição		
60,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	5,0000	300,00
9.100,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	17,3900	158.249,00
8.700,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	27.579,00
462,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição via ata)	6,0000	2.772,00

188.900,00

Total

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 4.388.397,35

Despesa Empenhada: 188.900,00

Saldo Disponível: 4.199.497,35

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

Renato Coelho
Renato Coelho
CRC: MG 105670

Fustânio da Abadia Amara
Fustânio da Abadia Amara
DIRETOR
I.CISMEP



**CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

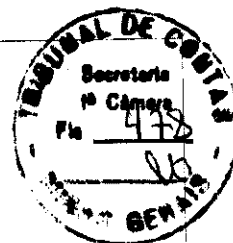
Nota Empenho

Estimativa

Número da NE	Cód. Conta	Data Empenho	Página
000139	000027	04/01/2016	1/1

Entidade: 01 - CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
Unidade: 02 - I.CISMED SAÚDE
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE
Função: 10 - SAÚDE
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Proj / Aliv: 2.0003 - ATENDIMENTO CIRURGICO
SubElemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Programa: 003 - EXCELÊNCIA EM SAÚDE
Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO



Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5

Endereço: Rua LEZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA

Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS

CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34

Tel: (31) 3054-9253

Fax:

Processo Nº: 129 / 2015

Forma Licitação: 2 - Licitação

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Valor Total do Empenho: R\$ 23.305,00 (vinte e três mil e trezentos e cinco reais)

Especificação

OR QUE SE EMPENHA REFERENTE A ESTIMATIVA DE 90 DIAS DE DESPESAS COM A TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE NA UNIDADE DE ATENDIMENTO CIRÚRGICO DA I.CISMED, CONFORME SOLICITAÇÃO DE EMPENHO 91/2016.

Quantitativo				
Quant.	Unid.	Descrição	Valor Unitário	Total
210.0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição)	6,0000	1.260,00
6.500,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	20.605,00
800,0000	KIT	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde funcionários (composição)	1,8000	1.440,00

Total

23.305,00

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 985.558,32

Despesa Empenhada: 23.305,00

Saldo Disponível: 962.253,32

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

Breno Renato Coelho
CRC: MG 105670

Eustáquio da Abadia Amara
DIRETOR
I.CISMED

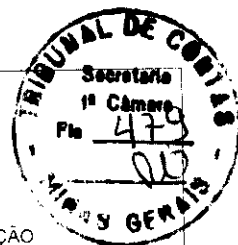
**CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Inscrição Estadual: ISENTA
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

**Nota Empenho
Anulação**

Número da NAE	Cód. Conta	Data Empenho	Página
0138 / 0001	000026	04/01/2016	1/1

Entidade:	01 - CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO	Proj. / Atv:	2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
Unidade:	02 - I.CISMEP SAÚDE	Categoria:	3 - DESPESAS CORRENTES
Sub-Unidade:	00 - SERVIÇOS DE SAÚDE	Natureza Despesa:	3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Função:	10 - SAÚDE	Modalidade:	3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Sub-Função:	302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL	Elemento:	3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO
Programa:	003 - EXCELÊNCIA EM SAÚDE	Sub-Elemento:	3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO



Fonte dos Recursos: 00 01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor

Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME Banco/Agência/Conta: C.E Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5
Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA
Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34 Tel: (31) 3054-9253 Fax:

Processo Nº: 2015/0129

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Forma Licitação: 2 - LICITAÇÃO

Valor Total Cancelado: R\$ 188.900,00 (cento e oitenta e oito mil e novecentos reais)

Causas da Anulação

ANULAÇÃO TOTAL DO EMPENHO PARA CORREÇÃO DO REAL VALOR A SER EMPENHADO.

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 3.901.996,51 Cancelamento: 188.900,00 Saldo Disponível: 4.090.896,51

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

BRENO RENATO COELHO
COORDENADOR
CPF: 078.609.906-28 / CRC-MG-105670/O-4

CARLAILE JESUS PEDROSA
PRESIDENTE
CPF: 108.802.546-72

Eustáquio da Abadia Amaral
DIRETOR
I.CISMEP



**CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

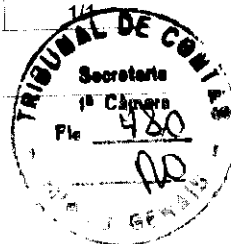
Nota Empenho

Estimativa

Número da NE	Cód. Conta	Data Empenho
000234	000026	04/01/2016

Página

1/1



Entidade: 01 - CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
Unidade: 02 - I.CISMED SAÚDE
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE
Função: 10 - SAÚDE
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
SubElemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Programa: 003 - EXCELENCIA EM SAÚDE
Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5

Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA

Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS

CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34

Tel: (31) 3054-9253

Fax:

Processo Nº: 129 / 2015

Forma Licitação: 2 - Licitação

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Valor Total do Empenho: R\$ 190.340,00 (cento e noventa mil e trezentos e quarenta reais)

Especificação

VALOR QUE SE EMPENHA REFERENTE A SERVIÇOS DE TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE NAS UNIDADES AMBULATORIAIS DA CISMED, CONFORME SOLICITAÇÃO DE EMPENHO 181/2016.

Quantitativo			Valor Unitário	Total
Quant.	Unid.	Descrição		
800,0000	KIT	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde funcionários (composição	1,8000	1.440,00
462,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição	6,0000	2.772,00
8.700,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	27.579,00
9.100,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	17,3900	158.249,00
60,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	5,0000	300,00

190.340,00

Total

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 4.090.896,51

Despesa Empenhada: 190.340,00

Saldo Disponível: 3.900.556,51

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

BRENO RENATO COELHO
COORDENADOR

CPF: 078.609.906-28 / CRC MG: 105670/O-4

ELISABETH DA ABADIA AMARAL
DIRETOR
CPF: 055.506.886-20



**CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Inscrição Estadual: ISENTA
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

Nota Empenho

Anulação

Número da NAE	Cód. Conta	Data Empenho
0234 / 0001	000026	04/01/2016

Página
1/1

Entidade: 01 - CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
Unidade: 02 - I.CISMEP SAÚDE Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Função: 10 - SAÚDE Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO
Programa: 003 - EXCELÊNCIA EM SAÚDE Sub-Elemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO
Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor

Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5
Endereço: Rua LEQZINQ DE OLIVEIRA 43 LETRA A. 43 - FILADELFIA
Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34 Tel: (31) 3054-9253 Fax:
Processo N°: 2015/0129 Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL
Forma Licitação: 2 - LICITAÇÃO
Valor Total Cancelado: R\$ 190.340,00 (cento e noventa mil e trezentos e quarenta reais)

Causas da Anulação

Alteração de pedido.

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 3.898.130,01 Cancelamento: 190.340,00 Saldo Disponível: 4.088.470,01

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

BRENO RENATO COELHO
COORDENADOR
CPF: 076.609.906-28 / CNPJ: 08-105670/0-4

CARLAILE JESUS PEDROSA
PRESIDENTE
CPF: 108.902.946-72

Eustáquio da Abadia Amaral
DIRETOR
I.CISMEP

**CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

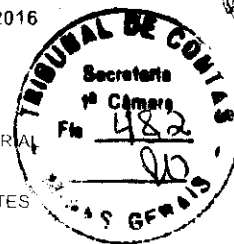
RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Inscrição Estadual: ISENTA
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

Nota Empenho

Anulação

Número da NAE: 0260 / 0001
Cód. Conta: 000026
Data Empenho: 04/01/2016

Página



Entidade: 01 - CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
Unidade: 02 - I. CISMEP SAÚDE
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE
Função: 10 - SAÚDE
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Programa: 003 - EXCELÊNCIA EM SAÚDE

Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO
Sub-Elemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte dos Recursos: 00 01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor

Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME
Endereço: Rua LEÓZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA
Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS
CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34
Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5
Tel: (31) 3054-9253
Fax:

Processo N: 2015/0129

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Forma Licitação: 2 - LICITAÇÃO

Valor Total Cancelado: R\$ 199.690,00 (cento e noventa e nove mil e seiscentos e noventa reais)

Causas da Anulação

ANULAÇÃO DO EMPENHO EM VIRTUDE DA SOLICITAÇÃO TER SIDO EMITIDA DE FORMA EQUIVOCADA.

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 3.888.780,01

Cancelamento: 199.690,00

Saldo Disponível: 4.088.470,01

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

BRENO RENE COELHO
COORDENADOR
CPF: 078.608.906-28 - CIRC. MG 105670/04

CARLAILE JESUS FERROSA
PRESIDENTE
CPF: 195.902.546-72

Eustáquio da Abadia Amaral
DIRETOR
I. CISMEP



**CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

Nota Empenho

Estimativa

Número da NE	Cód. Conta	Data Empenho
000260	000026	04/01/2016

Página
1/1



Entidade: 01 - CISMED INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
Unidade: 02 - I.CISMED SAÚDE
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE
Função: 10 - SAÚDE
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
SubElemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Programa: 003 - EXCELENCIA EM SAÚDE
Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Modalidade: 3.3.60 - APLICAÇÕES DIRETAS
Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5

Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA

Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS

CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34

Tel: (31) 3054-9253

Fax:

Processo Nº: 129 / 2015

Forma Licitação: 2 - Licitação

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Valor Total do Empenho: R\$ 199.690,00 (cento e noventa e nove mil e seiscentos e noventa reais)

Especificação

VALOR QUE SE EMPENHA REFERENTE A SERVIÇOS DE TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE NAS UNIDADES AMBULATORIAIS DA I.CISMED, CONFORME SOLICITAÇÃO DE EMPENHO 222/2016 - ATA PARA REGISTRO DE PREÇO N.056/2015.

Quantitativo				
Quant.	Unid	Descrição	Valor Unitário	Total
550,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - Jantar self service (composição via ata)	17,0000	9 350,00
462,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição via ata)	6,0000	2 772,00
600,0000	KIT	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde funcionários (composição via ata)	1,8000	1 440,00
8.700,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	27 579,00
9.100,0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	17,3900	158 249,00
60,0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	5,0000	300,00

Total

199.690,00

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 4.088.470,01

Despesa Empenhada: 199.690,00

Saldo Disponível: 3.888.780,01

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

BRENO RENO COELHO
COORDENADOR

CPF: 078.609.905-28 / CRC MG-105670/D-4

EUSTÁQUIO DA ABADIA AMARAL
DIRETOR

CPF: 055.566.885-20

**CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Inscrição Estadual: ISENTA
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG**Solicitação de Empenho**

Processo	SE	Data SE	Página
000129	00222/2016	13/01/2016	1/1



Solicito o empenho de acordo com os dados abaixo

Fornecedor	
Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5
Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA	
Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS	CPF/CNPJ: 14151109000134 Tel: (31) 3054-9253 Fax:

Entidade: 01 - CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO	Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
Unidade: 02 - I. CISMEP SAÚDE	Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE	Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Função: 10 - SAÚDE	Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL	Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO
Programa: 003 - EXCELÊNCIA EM SAÚDE	Sub-Elemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Processo Nº 0129 / 2015	Contrato Nº:	Ata RP: 0056 / 2015
Forma Licitação: 3 - Licitação	Núm. Modalidade: 73	Modalidade: 6 - Pregão Presencial

Valor Total do Empenho: R\$ 199.690,00 (cento e noventa e nove mil e seiscentos e noventa reais)

Quantitativo				Valor Unitário	Total
Quant:	Unid:	Cód:	Descrição:		
9.100,0000	UNIDADE	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	17,3900	158249,00
8.700,0000	UNIDADE	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	27579,00
550,0000	UNIDADE	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - Jantar self service (composição via ata)	17,0000	9350,00
800,0000	KIT	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde funcionários (composição via ata)	1,8000	1440,00
462,0000	Pessoa	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição via ata)	6,0000	2772,00
60,0000	Pessoa	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	5,0000	300,00
Total					199.690,00

Solicitação de Empenho

Data: ____/____/____ Vencimento: ____/____/____ Solicitado por:

VIVIANE BARBOSA DIAS
SUPERVISOR
CPF: 06309128663**Recibo**

Recebi(emos) de VIVIANE BARBOSA DIAS, à presente Solicitação de Empenho para as devidas providências.

Observações:

BETIM em: ____/____/____

Assinatura: _____

Nome: _____

Identidade: _____

**CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

Nota Empenho

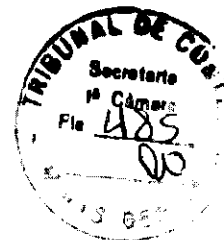
Estimativa

Número da NE: 000271
Cód. Conta: 000026
Data Empenho: 04/01/2016

Página: 1/1

Entidade: 01 - CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
Unidade: 02 - I. CISMEP SAÚDE
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE
Função: 10 - SAÚDE
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
SubElemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Programa: 003 - EXCELÊNCIA EM SAÚDE
Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO



Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Fornecedor: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

Banco/Agência/Conta: C.E. Federal - 2337 - 1 - 1922 - 5

Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA

Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS

CPF/CNPJ: 14.151.109/0001-34

Tel. (31) 3054-9253

Fax:

Processo Nº: 129 / 2015

Forma Licitação: 2 - Licitação

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Valor Total do Empenho: R\$ 199.690,00 (cento e noventa e nove mil e seiscentos e noventa reais)

Especificação

VALOR QUE SE EMPENHA REFERENTE A SERVIÇOS DE TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE NAS UNIDADES AMBULATORIAIS DA I. CISMEP, CONFORME SOLICITAÇÃO DE EMPENHO 225/2016 - ATA PARA REGISTRO DE PREÇO N.056/2015.

Quant.	Unid.	Descrição	Valor Unitário	Total
462.0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição)	6,0000	2.772,00
800.0000	KIT	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde funcionários (composição)	1,8000	1.440,00
8.700.0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	27.579,00
550.0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - Jantar self service (composição via ata)	17,0000	9.350,00
9.100.0000	UNIDADE	Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	17,3900	156.249,00
60.0000	Pessoa	Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	5,0000	300,00

Total

199.690,00

Demonstração da Dotação Orçamentária

Saldo Anterior da Dotação: 4.088.470,81

Despesa Empenhada: 199.690,00

Saldo Disponível: 3.888.780,81

Declaração de Empenho

O valor desta despesa foi empenhado na respectiva dotação em: 04/01/2016

BRUNO ELATO COELHO
COORDENADOR
CPF: 074.608.906-24 - ERC MG-1056700-4

JUSTA LUIZ DA ANADIA ALVARAI
DIRETOR
CPF: 055.508.986-20

**CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA**

RUA SÃO JORGE
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Inscrição Estadual: ISENTA
Telefone: (31) 2571-3026
BETIM - MG

Solicitação de Empenho

Processo	SE	Data SE	Página
000129	00225/2016	04/01/2016	1/1

486
Secretaria

Solicito o empenho de acordo com os dados abaixo

Fornecedor	
Nome: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	Banco/Agência/Conta: C.E.Federal - 2837 - 1 - 1922 - 5
Endereço: Rua LEOZINO DE OLIVEIRA 43 LETRA A, 43 - FILADELFIA	
Cidade/UF: BETIM - MINAS GERAIS	CPF/CNPJ: 14151109000134 Tel: (31) 3054-9253 Fax:

Entidade: 01 - CISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO	Proj. / Atv: 2.0002 - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
Unidade: 02 - I. CISMEP SAÚDE	Categoria: 3 - DESPESAS CORRENTES
Sub-Unidade: 00 - SERVIÇOS DE SAÚDE	Natureza Despesa: 3.3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES
Função: 10 - SAÚDE	Modalidade: 3.3.90 - APLICAÇÕES DIRETAS
Sub-Função: 302 - ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL	Elemento: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO
Programa: 003 - EXCELÊNCIA EM SAÚDE	Sub-Elemento: 3.3.90.30.007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Fonte dos Recursos: 00.01.12 - SERVIÇOS DE SAÚDE

Processo Nº: 0129 / 2015 Contrato Nº: Ata RP: 0056 / 2015
Forma Licitação: 3 - Licitação Núm. Modalidade: 73 Modalidade: 6 - Pregão Presencial

Valor Total do Empenho: R\$ 199.690,00 (cento e noventa e nove mil e seiscentos e noventa reais)

Quantitativo				Valor Unitário	Total
Quant:	Unid:	Cód:	Descrição:		
9.100,0000	UNIDADE	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	17,3900	158249,00
8.700,0000	UNIDADE	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	3,1700	27579,00
550,0000	UNIDADE	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - Jantar self service (composição via ata)	17,0000	9350,00
800,0000	KIT	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde funcionários (composição via ata)	1,8000	1440,00
462,0000	Pessoa	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição via ata)	6,0000	2772,00
60,0000	Pessoa	-	ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	5,0000	300,00
Total					199.690,00

Solicitação de Empenho

Data: ____/____/____ Vencimento: ____/____/____ Solicitado por:

VIVIANE BARBOSA DIAS
SUPERVISOR
CPF: 06309128863

Recibo

Recebi(emos) de VIVIANE BARBOSA DIAS, a presente Solicitação de Empenho para as devidas providências.

Observações:

BETIM em: ____/____/____

Assinatura: _____

Nome: _____

Identidade: _____



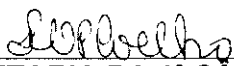
TRIBUNAL DE CONTAS DO
ESTADO DE MINAS GERAIS



TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME

Em 23/08/2016 faço o encerramento do volume nº 2 do processo nº 969113, contendo 244 folhas, incluindo este Termo, sendo o último documento:

CÓPIA SOLICITAÇÃO EMPENHO /PROCESSO Nº 129/ SE 225/2016 / DATA SE:
04/01/2016



SECRETARIA DA 1ª CÂMARA
ROSANA COSTA PACHECO COELHO