

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS QUE ENTRE SI CELEBRAM A AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO E A VOGUE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA.

Processo: 387/12

Pelo presente instrumento, de um lado a **AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO**, entidade sem fins lucrativos, com personalidade jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº. 05.029.600/0001-04, estabelecida na Av. Vereador José Monteiro, nº. 1.655, Setor Negrão de Lima, nesta Capital, qualificada como Organização Social pelo decreto estadual, nº. 5.591/02, Certificada como Entidade Beneficente de Assistência Social (CEBAS - Saúde), pela Portaria MS/SAS nº. 611/12, entidade gestora do **CRER – CENTRO DE REABILITAÇÃO E READAPTAÇÃO Dr. HENRIQUE SANTILLO**, representada por seu Superintendente Executivo, **Sérgio Daher**, infra-assinado e identificado, neste ato denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº. 04.675.771/0001-30, estabelecida na Avenida São Paulo s/n, Qd. 40, Lt. 08, Parque Real Goiânia, CEP 74.910-095, Aparecida de Goiânia – Go, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por sua Sócia Administradora, ao final identificada, celebram o presente contrato mediante as seguintes cláusulas e condições:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de refeições transportadas para o **CRER – Centro de Reabilitação e Readaptação Dr. Henrique Santillo**.

Cláusula Segunda – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

A **CONTRATADA** se obriga ao fornecimento de refeições diárias aos pacientes, acompanhantes e empregados, na sede da **CONTRATANTE**, conforme as especificações dos **ANEXOS I, II, III, IV e V**, parte integrante do presente contrato, além das exigências abaixo elencadas:

Parágrafo Primeiro - Desjejum para Pacientes/Acompanhantes:

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, leite branco e achocolatado), deverão ser entregues em garrafa térmica dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do conteúdo.

wor



- b) Os pães deverão ser embalados individualmente, já amanteigados e etiquetados;
- c) As frutas deverão vir cortadas em cubos, em embalagens descartáveis com tampa, devendo ser acompanhadas de talheres descartáveis resistentes;
- d) As sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes deverão vir em potes com tampas.

Parágrafo Segundo - Desjejum para empregados:

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, leite branco e achocolatado), deverão ser entregues em garrafa térmica dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do conteúdo.
- b) Os pães deverão ser embalados individualmente, já amanteigados;
- c) O café para empregados deverá ser entregue todos os dias:
 1. Garrafa térmica para UTI: 10 litros;
 2. Garrafa térmica para Centro Cirúrgico: 10 litros;
 3. Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 40 litros.

Parágrafo Terceiro - Almoço para Pacientes/Acompanhantes:

- a) A composição da refeição quente (arroz, feijão, carne e guarnição) deverá ser entregue em bandeja térmica com 04 (quatro) divisórias, devidamente etiquetadas, conforme mapa repassado à **CONTRATADA**;
- b) A composição fria da refeição (salada, sobremesa, etc) deverá vir em embalagem descartável individual com tampa;
- c) Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos;
- d) As bandejas térmicas deverão vir com refil completo (base e tampa) composta de 04 (quatro) cavidades para refeições quentes com capacidade de aproximadamente 1.175 ml e 01 (uma) cavidade externa para salada ou sobremesa com capacidade de 220 ml, fabricada em plástico ABS, alta resistência e durabilidade, com isolamento térmico na base e na tampa; Material atóxico que não altere o sabor dos alimentos;
- e) Deverá ser enviada à **CONTRATANTE** uma amostra do almoço para degustação e aprovação das nutricionistas, juntamente com a colação;

Parágrafo Quarto - Almoço para os empregados:

- a) As preparações deverão vir em cubas modelo GN, para serem servidas no balcão térmico ou rechauds, sendo distribuídas pelos empregados da **CONTRATANTE**;
- b) Os empregados da **CONTRATANTE** deverão realizar as refeições em bandejas de inox (tipo bandejão) ou em pratos de porcelana;
- c) Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos;
- d) Deverá ser enviada à **CONTRATANTE** uma amostra do almoço para degustação e aprovação das nutricionistas, juntamente com a colação.



WOR



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE
Governo de Goiás

**Centro de Reabilitação e
Readaptação Dr. Henrique Santillo**

2/17
Av. Vereador José Monteiro, 1655
St. Negrão de Lima - Goiânia-GO
CEP: 74653-230 SAC:(62) 3232-3232
Fone: (62)3232-3000 Fax:(62) 3232-3003
www.crer.org.br
crer@crer.org.br

Parágrafo Quinto - Lanche para Pacientes/Acompanhantes:

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, leite branco e achocolatado, Sucos), deverão ser entregues em garrafa térmica dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do conteúdo.
- b) As quitandas deverão ser embaladas individualmente e etiquetadas, se necessário amanteigadas.

Parágrafo Sexto - Lanche para empregados:

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, leite branco e achocolatado, Sucos), deverão ser entregues em garrafa térmica dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do conteúdo.
- b) As quitandas deverão ser embaladas individualmente e etiquetadas, se necessário amanteigadas;
- c) O café para empregados deverá ser entregue todos os dias:
 1. Garrafa térmica para UTI: 10 litros;
 2. Garrafa térmica para Centro Cirúrgico: 10 litros;
 3. Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 40 litros.

Parágrafo Sétimo - Jantar para Pacientes e Acompanhantes:

- a) A composição da refeição quente (arroz, feijão, carne, guarnição e sopa), deverá ser entregue em bandeja térmica com 04 (quatro) divisórias ou sopeira térmica, devidamente etiquetada, conforme mapa repassado à **CONTRATADA**. Em caso de sopa a mesma deverá vir em sopeiras confeccionadas com o mesmo material da bandeja térmica;
- b) A sopa deverá vir acompanhada de torradas devidamente embaladas individualmente;
- c) A composição fria da refeição (salada, sobremesa.) deverá vir em embalagem descartável individual com tampa;
- d) Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos;
- e) As bandejas térmicas ou sopeiras deverão vir com refil completo (base e tampa). A bandeja térmica deverá ser composta de 04 (quatro) cavidades para refeições quentes com capacidade de aproximadamente 1.175 ml e 01 (uma) cavidade externa para salada ou sobremesa com capacidade de 220 ml. A sopeira deverá ser composta de 01 (uma) cavidade para refeições quentes com capacidade de aproximadamente 500 ml e 01 (uma) cavidade externa para salada ou sobremesa com capacidade de 220 ml. Ambas deverão ser fabricadas em plástico ABS, alta resistência e durabilidade, com isolamento térmico na base e na tampa. Material será atóxico e que não altere o sabor dos alimentos;
- f) As sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes deverão vir em potes com tampas.

Parágrafo Oitavo - Jantar para empregados:

- a) As preparações deverão vir em cubas modelo GN, para serem servidas no balcão térmico ou rechauds;



wor

3/17

- b) Os empregados da **CONTRATANTE** deverão realizar as refeições em bandejas de inox (tipo bandeirão) ou em pratos de porcelana;
- c) Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos.

Parágrafo Nono - Ceia para Pacientes/Acompanhantes:

- a) As bebidas (iogurte, bebida láctea, fruta, suco, chá) deverão ser entregues em garrafas térmica dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do conteúdo.
- b) Caso tenha bolachas/torradas, as mesmas, deverão vir embaladas individualmente e etiquetadas, se necessário, amanteigadas.

Parágrafo Décimo - Ceia para empregados:

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, leite branco e achocolatado, Suco.), deverão ser entregues em garrafas térmicas dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do conteúdo.
- b) As quitandas deverão ser embaladas individualmente e amanteigadas, se necessárias;
- c) O café para empregados deverá ser entregue todos os dias:
 1. Garrafa térmica para UTI: 10 litros;
 2. Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 20 litros.

Parágrafo Décimo Primeiro - Pacientes em Precaução de contato:

- a) Todos os pacientes em precaução de contato deverão receber suas refeições em bandejas de alumínio tipo marmitex com 03 (três) divisórias e tampa (composição quente das refeições) ou em sopeiras descartáveis com tampa. As bandejas e/ou sopeiras deverão vir devidamente etiquetadas, conforme mapa repassado à **CONTRATADA**;
- b) Os talheres deverão ser descartáveis com guardanapo devidamente embalados;
- c) As saladas e sobremesas deverão vir em potes descartáveis individuais com tampa;
- d) A **CONTRATADA** deverá elaborar todas as etiquetas das refeições dos pacientes conforme o Mapa de Dietas repassado pela **CONTRATANTE**, constando: nome do paciente, ou rotulado "acompanhante", número do leito e tipo de dieta.

Parágrafo Décimo Segundo – As entregas das refeições objeto do presente contrato, serão efetuadas **06 (seis) vezes ao dia**, no período das **06h00m às 24h00m**, ininterruptamente, conforme **ANEXOS I e II**.

Parágrafo Décimo Terceiro – Os entregadores deverão comparecer à **CONTRATANTE** devidamente uniformizados e com toucas, não sendo permitido o uso de bonés;

wor



Cláusula Terceira – DO CARDÁPIO

O cardápio mensal da **CONTRATADA** deverá ser encaminhado às nutricionistas da **CONTRATANTE**, com 30 (trinta) dias de antecedência para aprovação e eventuais mudanças no mesmo.

Parágrafo Primeiro - Os cardápios deverão ser diferenciados nos feriados nacionais.

Parágrafo Segundo - A **CONTRATADA** não poderá, em hipótese alguma, aproveitar qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.

Parágrafo Terceiro - Como o cardápio é composto apenas por uma opção de carne, a **CONTRATADA** deverá sempre apresentar um opção vegetariana (no almoço e jantar), sendo que a quantidade será informada pela **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quarto - As refeições serão preparadas seguindo o Mapa de Dietas repassado à **CONTRATADA**, bem como, a tabela com os tipos de dietas no **ANEXO IV**, parte integrante deste instrumento.

Parágrafo Quinto – As dietas de acordo com as patologias dos pacientes, descritas abaixo, poderão conter as consistências contidas no **ANEXO IV - Tipos de Dietas de acordo com as consistências**:

- a) **Diabética**: (dieta isenta de sacarose): todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante a base de sucralose (sendo 01 sache por bebida). As quitandas deverão ser isentas de sacarose.
- b) **Hipocalórica**: dieta com redução de sacarose. Todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante a base de sucralose (sendo 01 sache por bebida). As quitandas deverão ser isentas de sacarose. Leite/derivados somente desnatado.
- c) **Hipossódica**: pão francês sem sal, margarina/manteiga sem sal, leite somente desnatado, Arroz e feijão sem sal, salada sem sal, carne temperada, guarnição sem sal, sopa sem sal. As bandejas do almoço e jantar deverão ser acompanhadas de sache de sal + ½ limão.
- d) **Hiperclórica hiperproteica**: enviar no desjejum e lanche duas porções de pães ou quitandas, acrescentar em todos os sucos 02 colheres de maltodextrina. No leite do desjejum acrescentar 02 colheres de leite em pó.
- e) **Laxativa**: aumentar fibras na dieta (cereais integrais, saladas etc.).
- f) Outras que se fizerem necessárias: hipolipídica, para IRC (insuficiência renal crônica), sem lactose, sem irritantes.

Cláusula Quarta – DO PREPARO DOS ALIMENTOS

- a) A **CONTRATANTE** não admitirá, em hipótese alguma, a não observância, pela **CONTRATADA**, das regras básicas de higiene pertinente à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios, enfim, tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e

WOR

5/17



- distribuição dos alimentos, estabelecendo controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método “APPCC” (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde);
- b) Não utilizar, para produção e distribuição de refeições, utensílios de madeira;
 - c) Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;
 - d) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas;
 - e) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em remolho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção;
 - f) O óleo de fritura deverá ser desprezado sempre que apresentar alteração das suas características físico-químicas (PH, ponto de fumaça) ou sensoriais (viscosidade, cor, cheiro) e substituídos integralmente, mesmo que a alteração ocorra no decorrer do preparo de uma refeição;
 - g) Em hipótese alguma, poderão ser utilizados corantes químicos artificiais no preparo das refeições.

Cláusula Quinta – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A **CONTRATANTE** se obriga a:

- a) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**;
- b) efetuar pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas neste contrato;
- c) comunicar qualquer alteração ocasional de quantidade ou horário de fornecimento, com no mínimo com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência do dia da entrega;
- d) repassar o mapa de dieta à **CONTRATADA** todos os dias, nos horários estipulados;
- e) conferir a entrega e a temperatura das refeições juntamente com o profissional da **CONTRATADA**;
- f) distribuir todas as refeições aos pacientes e acompanhantes nos leitos;
- g) servir os empregados com jornada 12x36 no refeitório;
- h) preparar e distribuir as dietas enterais e mamadeiras.

Cláusula Sexta – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** se obriga a:

- a) produzir as refeições seguindo os padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, bem como, as especificações dos **ANEXOS I, II, III, IV e V**;

wor

6/17



- b) preparar os alimentos o mais próximo possível do horário de transporte;
- c) cumprir os horários de entrega das refeições para pacientes, acompanhantes e empregados, conforme acordado;
- d) transportar as refeições em carros fechados e em recipientes que mantenham a temperatura adequada durante o transporte;
- e) apresentar planilha de controle de temperatura da saída até a chegada à **CONTRATANTE**;
- f) entregar obrigatoriamente as refeições dentro da faixa de temperatura estabelecida pela legislação;
- g) acondicionar os alimentos imediatamente nos recipientes de transporte, após saírem do fogo ou forno;
- h) atentar-se de forma especial para as condições higiênicas dos recipientes de transporte;
- i) montar as refeições o mais próximo possível do horário de transporte;
- j) transportar as refeições em veículo apropriado para separar alimentos quentes de alimentos refrigerados e/ou resfriados;
- k) lacrar adequadamente as embalagens para o transporte;
- l) utilizar veículo adequado e higienizado para evitar a contaminação ambiental;
- m) fornecer todos os utensílios utilizados para servir os alimentos;
- n) fornecer à **CONTRATANTE**, 01 (um) equipamento de comunicação rápida (rádio ou celular);
- o) permitir a irrestrita fiscalização e vistoria de todos os equipamentos e utensílios que a **CONTRATADA** vier a instalar nas dependências da **CONTRATANTE**;
- p) manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;
- q) manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas;
- r) fornecer conforme a solicitação prévia da **CONTRATANTE** (Mapa de dietas), para o Centro Cirúrgico e a Unidades de Tratamento Intensivo – UTI, refeições acondicionadas e/ou acompanhadas de utensílios descartáveis (padrão semelhante ao dos pacientes com precaução de contato);
- s) manter disponível, mesmo em finais de semana e feriados, uma equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, inscritos no respectivo conselho, conforme legislação do CFN vigente, bem como, manter pessoal e infraestrutura de qualificação comprovada, em número suficiente para garantir o atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões estipulados;
- t) coletar diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes devidamente higienizados e etiquetados, armazenando-as por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação;
- u) apresentar, sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, amostras de qualquer material a ser empregado na produção das refeições;
- v) atender as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e prestação de serviços de alimentação conforme a Portaria nº. 1.428/93 e



wor

- Resolução nº. 63/00, ambas do Ministério da Saúde, inclusive para o lactário e/ou dietas enterais;
- w) elaborar e fornecer todas as etiquetas das refeições dos pacientes conforme o Mapa de Dietas, repassado à **CONTRATADA**, constando: nome do paciente, ou descrito “acompanhante”, número do leito e tipo de dieta;
 - x) entregar as refeições dos pacientes em bandejas térmicas compactas com, pelo menos, 04 (quatro) divisórias ou sopeiras térmicas em ABS, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa;
 - y) fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço, sendo: copos de 300 ml com tampa para sucos, leite e derivados; copos de 200 ml com tampa para água; copos de 100 ml com tampa para sobremesas; copos de 250 ml com tampa para frutas à francesa; marmitex com 03 (três) divisões com capacidade de 1000 ml/gr; marmitex com capacidade de 500 ml para mingau.; inclusive outros materiais descartáveis solicitados pela **CONTRATANTE**;
 - z) embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos aos pacientes e acompanhantes, em sacos plásticos transparentes e incolores, nas medidas apropriadas: talheres (5x23 cm), bolachas (10x30 cm), pães e quitandas (15x30 cm);
 - aa) enviar à **CONTRATANTE** uma amostra do almoço para degustação e aprovação das nutricionistas, juntamente com a colação;
 - bb) fornecer as sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes em potes com tampas;
 - cc) fornecer, isento de taxas de entrega (frete CIF), as refeições, objeto deste contrato;
 - dd) indenizar todo e qualquer dano que possa advir, direta ou indiretamente, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente das refeições adquiridas, devendo o dano ser devidamente comprovado através de laudo técnico;
 - ee) não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE**.

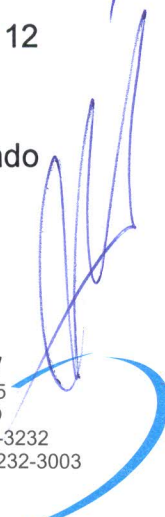
Cláusula Sétima – DO VALOR CONTRATUAL

O valor mensal estimado é de **R\$ 233.250,00 (duzentos e trinta e três mil duzentos e cinquenta reais)**, perfazendo um valor contratual de **R\$ 1.166.250,00 (um milhão cento e sessenta e seis mil e duzentos e cinquenta reais)**, incluindo todos os custos relacionados com despesas decorrentes de exigência legal e condições de gestão deste contrato.

Parágrafo Primeiro – Os preços são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 meses.

Parágrafo Segundo – O valor apresentado no caput é estimado, não se obrigando a **CONTRATANTE** a adquirir sua totalidade.

wor

Cláusula Oitava – DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado mensalmente, na **segunda sexta-feira do mês subsequente ao fechamento das entregas** das refeições do mês anterior, mediante apresentação pela **CONTRATADA, da Nota Fiscal**, com a discriminação quantitativa dos fornecimentos executados, devidamente atestada pelo setor competente.

Parágrafo Primeiro – O pagamento de que trata esta cláusula será efetuado através de crédito bancário, em favor da **CONTRATADA**, junto ao Banco 001 – Banco do Brasil, agência 3689-7, conta corrente 59970-0, ou junto ao outro banco e/ou conta, desde que expressamente informado.

Parágrafo Segundo – É condição indispensável para que o pagamento ocorra no prazo estipulado que os documentos hábeis apresentados para recebimento não se encontrem com incorreções, caso haja alguma incorreção, o pagamento só será realizado após estas estarem devidamente sanadas.

Parágrafo Terceiro – Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que eventualmente lhe tenha sido imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

Cláusula Nona – DO PRAZO DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência de **150 (cento e cinquenta) dias**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo e expresse interesse das partes.

Cláusula Décima – DA ALTERAÇÃO

Este instrumento poderá ser alterado, a qualquer momento, mediante acordo entre as partes, na ocorrência de fatos supervenientes e alheios à vontade das partes, devidamente comprovados, mediante Termo Aditivo.

Cláusula Décima Primeira – DAS PENALIDADES

Na inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos pela **CONTRATADA** ou quaisquer outras ações ou omissões que impliquem em descumprimento do acordo, estará sujeita as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Rescisão do contrato.

Parágrafo Único – A multa que se refere a alínea “b”, será aplicada no caso de atraso na entrega das refeições, e corresponderá a 10% (dez por cento) sobre o valor da fatura mensal, além de, juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

wor



Cláusula Décima Segunda – DA RESCISÃO

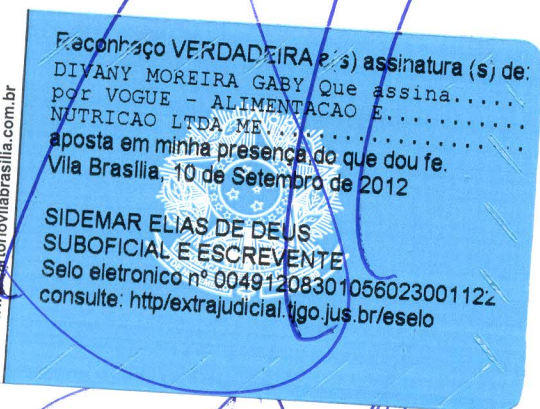
Este contrato, observado o prazo mínimo de **(30) trinta dias** de antecedência para comunicação prévia, por escrito, poderá ser extinto por rescisão, decorrente de inadimplência de quaisquer de suas cláusulas e condições; por resilição unilateral (desistência ou renúncia) caso em que poderá haver ressarcimento por perdas e danos e, por resilição bilateral (distrato), não incorrendo em ressarcimento de perdas e danos para nenhum dos partícipes.

Cláusula Décima Terceira – DO FORO

Para dirimir as questões oriundas da execução desse contrato, fica eleito o foro da Comarca de Goiânia, capital de Goiás, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Por estarem justas e contratadas, firmam as partes o presente instrumento em **02 (duas) vias** de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.

Serviço Notarial e Reg. Civil Vila Brasília
 CNPJ: 24.850.422/0001-14
 Brasília - DF
 Notário e Registrador
 Av. São Paulo QD. 27-A Lt. 10 - Vila Brasília
 Distrito de Aparecida de Goiânia-GO
 Comarca de Aparecida de Goiânia-GO
 Fone: (62) 3230-2626
 www.cartoriovilabrasilia.com.br



Goiânia, 05 de setembro de 2012.

Sérgio Daher

Sérgio Daher
 Superintendente Executivo / AGIR
 190.404.581-20

Divany Moreira Gaby

Divany Moreira Gaby
 Sócia Administradora / VOGUE
 758.651.068-72

Testemunhas:

Wagner de Oliveira Reis

Wagner de Oliveira Reis
 CPF: 196.426.951-20

Vanessa Maria de Queiroz

Vanessa Maria de Queiroz
 CPF: 000.096.021-78

wor

10/17

Av. Vereador José Monteiro, 1655
 St. Negrão de Lima - Goiânia-GO
 CEP: 74653-230 SAC:(62) 3232-3232
 Fone: (62)3232-3000 Fax:(62) 3232-3003
 www.crer.org.br
 crer@crer.org.br



ANEXO I

Tipos de Refeições a serem servidas	Número estimado de refeições diárias a serem servidas
Desjejum pacientes e acompanhantes	100
Desjejum empregados (12x36)	150
Colação dos pacientes	30
Almoço pacientes e acompanhantes	180
Almoço empregados (12x36)	130
Lanche Pacientes	90
Lanche empregados (12x36)	90
Jantar pacientes e acompanhantes	180
Jantar empregados (12x36)	50
Ceia dos pacientes	100
Ceia dos empregados (12x36)	66

Descrição	Consumo Médio Mensal
Desjejum	7.500
Colação	900
Almoço	9.300
Lanche	5.400
Jantar	6.900
Ceia	4.980



11/17

Av. Vereador José Monteiro, 1655
St. Negrão de Lima - Goiânia-GO
CEP: 74653-230 SAC:(62) 3232-3232
Fone: (62)3232-3000 Fax:(62) 3232-3003
www.crer.org.br
crer@crer.org.br

WOR



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE
Governo de Goiás

Centro de Reabilitação e
Readaptação Dr. Henrique Santillo



ANEXO II

HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO, HORÁRIO EM QUE A REFEIÇÃO DEVERÁ CHEGAR À CONTRATANTE E HORÁRIO DE REPASSE DO PEDIDO À CONTRATADA.

Tipos de Refeições	Horário de distribuição	Horário em que a refeição deverá chegar à CONTRATANTE	Horário de repasse do pedido à CONTRATADA
Desjejum dos pacientes e acompanhantes	07:00 às 08:00	06:00	Até as 19h do dia anterior
Desjejum dos empregados	07:00 às 09:30	06:00	Até as 19h do dia anterior
Colação dos pacientes	09:0 às 10:00	08:00	Até as 19h do dia anterior
Almoço dos pacientes e acompanhantes	11:00 às 13:30	10:30	Até as 08:30 do mesmo dia
Almoço dos empregados	11:00 às 13:30	10:30	Até as 08:30 do mesmo dia
Lanche dos pacientes e acompanhantes	15:00 às 16:30	13:30	Até as 11:00 do mesmo dia
Lanche dos empregados	15:00 às 16:30	13:30	Até as 11:00 do mesmo dia
Jantar dos pacientes e acompanhantes	18:00 às 19:00	17:00	Até as 15:00 do mesmo dia
Jantar dos empregados	21:00 às 22:00	19:30	Até as 17:00 do mesmo dia
Ceia dos pacientes	21:00 às 22:00	19:30	Até as 16:00 do mesmo dia
Ceia dos empregados	02:00 às 03:00	24:00	Até as 16:00 do mesmo dia

- A colação deverá ser servida somente aos pacientes com dietas especiais, tais como: diabética, hipercalórica hiperproteica, pastosa, líquida pastosa, líquida pastosa grossa e líquida gelada.

- O horário de chegada da refeição à **CONTRATANTE** deverá ser anterior ao horário de distribuição, para que haja tempo suficiente para a conferência.

- A **CONTRATANTE** será responsável pela distribuição das refeições em suas dependências.



WOR



Centro de Reabilitação e
Readaptação Dr. Henrique Santillo

12/17
 Av. Vereador José Monteiro, 1655
 St. Negrão de Lima - Goiânia-GO
 CEP: 74653-230 SAC:(62) 3232-3232
 Fone: (62)3232-3000 Fax:(62) 3232-3003
 www.crer.org.br
 crer@crer.org.br

ANEXO III

CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES:

Refeições	Composição do cardápio
Desjejum dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado) • Leite branco e achocolatado • Pão Amanteigado • Fruta picada em cubos
Desjejum dos empregados	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado) • Leite branco e achocolatado • Pão Amanteigado
Colação dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta picada, suco, gelatina ou iogurte
Almoço dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de folha • Salada Crua • Salada Cozida • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 02 vezes por semana e em datas comemorativas) • Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja.
Almoço dos empregados	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de folha • Salada Crua • Salada Cozida • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 02 vezes por semana e em datas comemorativas) • Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja.
Lanche dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado), • Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes), • Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc)
Lanche dos empregados	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado), • Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes), • Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc).
Jantar dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> • Salada Cozida

wor

13/17

	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 02 vezes por semana e em datas comemorativas) • Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja. • No jantar dos pacientes e acompanhantes poderá ser servida sopa 03 vezes por semana. A sopa deverá ser acompanhada de torrada e sobremesa.
Jantar dos empregados	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de folha • Salada Crua • Salada Cozida • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 02 vezes por semana e em datas comemorativas) • Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja.
Ceia dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Iogurte, bebida láctea, fruta, suco, chá com bolacha,
Ceia dos empregados	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado), • Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes), • Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc).



14/17



WOR



SECRETARIA
 DE ESTADO DA SAÚDE
 Governo de Goiás

**Centro de Reabilitação e
 Readaptação Dr. Henrique Santillo**

Av. Vereador José Monteiro, 1655
 St. Negrão de Lima - Goiânia-GO
 CEP: 74653-230 SAC:(62) 3232-3232
 Fone: (62)3232-3000 Fax:(62) 3232-3003
 www.crer.org.br
 crer@crer.org.br

ANEXO IV

As refeições deverão ser preparadas seguindo o Mapa de Dietas repassado à CONTRATADA. Segue abaixo, a tabela com os tipos de dietas:

Tipos de Dietas de acordo com as consistências	Padrão de cardápio
Dieta Livre	Liberado todos os alimentos
Dieta Pastosa	<ul style="list-style-type: none"> • Pães somente macios (mandi, careca, doce etc.) • Quitandas sem coco/cereais e macias • Bebidas: todas são liberadas • Arroz PAPA • Feijão Batido • Carne picada em cubos pequenos e com caldo, • Guarnição: purê e cremes coados, (devendo ser servido 02 variedades) • Sobremesas: frutas amassadas, doce pastoso, gelatina, pudins/flans
Dieta Branda	<ul style="list-style-type: none"> • Pães somente macios (mandi, careca, doce.) • Quitandas sem coco/cereais e macias • Bebidas: todas são liberadas • Arroz bem cozido • Feijão Batido • Carne picada em cubos pequenos e com caldo • Guarnição: purê, cremes coados, legumes macios (não permitido: vagem, milho refogado, brócolis) • Sobremesas: frutas macias (banana, mamão, melancia, melão, abacaxi, abacate), ou amassadas, doce pastoso, gelatina, pudins/flans
Dieta líquida Pastosa	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas: todas são liberadas • Sopas liquidificadas e coadas grossas • Mingau, vitaminas, cremes. • Sobremesas: doce pastoso, gelatina, pudins/flans
Dieta Líquida pastosa Grossa	<ul style="list-style-type: none"> • Todas as bebidas deverão ser engrossadas ou grossas • Sopas liquidificadas e coadas grossas • Mingau, vitaminas, cremes etc. • Sobremesas: doce pastoso, pudins/flans
Dieta líquida Pastosa Gelada	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas: todas são liberadas, geladas • Sopas liquidificadas e coadas grossas geladas • Mingau, vitaminas, cremes, milkshake, sorvete. • Sobremesas: doce pastoso, gelatina, pudins/flans.



wor


 SECRETARIA
 DE ESTADO DA SAÚDE
 Governo de Goiás

**Centro de Reabilitação e
 Readaptação Dr. Henrique Santillo**

 15/17
 Av. Vereador José Monteiro, 1655
 St. Negrão de Lima - Goiânia-GO
 CEP: 74653-230 SAC:(62) 3232-3232
 Fone: (62)3232-3000 Fax:(62) 3232-3003
 www.crer.org.br
 crer@crer.org.br

ANEXO V

Listagem *per capita* estabelecida para a CONTRATANTE:

Alimentos	Per Capta produto pronto para consumo
Abacaxi	250 gr
Abobrinha (salada)	60 gr
Folhagem crua	50 gr
Abacate (sobremesa)	180 gr
Abóbora kabutiá (guarnição)	150 gr
Banana prata	100gr
Banana terra (frita)	180gr
Berinjela (Salada/guarnição)	50 gr
Batata (frita)	150gr
Purê de Legumes	130gr
Banana (sobremesa)	130gr
Batata cozida (salada)	123gr
Batata doce (cozida - salada)	108gr
Batata Dorê	200gr
Batata salsa (guarnição)	95 gr
Batata salsa (salada)	80 gr
Batata sauté	200gr
Beterraba cozida (rodela)	80g
Beterraba crua (ralada)	45gr
Brócolis (guarnição)	80gr
Caqui	180gr
Cenoura (cozida rodela)	70gr
Cenoura (ralada)	45 gr
Chuchu (guarnição)	113gr
Chuchu (salada)	80 gr
Couve refogada	65gr
Couve-flor	66gr
Guariroba	60gr
Jiló (cozido)	40gr
Kiwi	150gr
Laranja	250gr
Limão	50gr
Maçã	100gr
Mamão	200gr
Manga	166gr
Melancia (com casca)	250gr
Melancia (sem casca)	200gr
Melão (com casca)	144gr
Melão (sem casca)	200gr

wor



Mexerica	210gr
Milho verde	150gr
Pepino	60gr
Pera	127gr
Quiabo (cozido-salada)	60gr
Rabanete	40gr
Repolho (cortado fino)	40gr
Tomatão (fatia)	100gr
Tomate (cubos)	100gr
Tomate (rodela)	135gr
Vagem (guarnição/salada)	55gr
Arroz	180gr
Carne sem osso	170 gr
Carne c/ osso	250 gr
Carne moída	160gr
Doce / gelatinas / flan etc.	50gr
Farofa	35gr
Feijão	90gr
Leite	250ml
Macarrão/polenta	90gr
Mandioca cozida	100gr
Mandioca frita	150gr
Salada de Fruta	250gr
Café para os pacientes	100ml
Bebidas no geral (suco, leite, vitaminas etc.)	250ml
Mingau	350ml
Pão Francês	50gr
Torrada / Biscoito	50gr
Margarina/geléia	10gr
Ovo	02 und. / pessoa
Pera	150gr
Uva	150gr
Morango	150gr
Requeijão cremoso	10gr
Bolo, quitanda, salgados etc.	150gr
Quitanda tipo sequilhos/quebrador	80gr
Peta	100gr
Pão doce	120gr
Sopa	500ml




wor


 SECRETARIA
 DE ESTADO DA SAÚDE
 Governo de Goiás

**Centro de Reabilitação e
 Readaptação Dr. Henrique Santillo**

 17/17
 Av. Vereador José Monteiro, 1655
 St. Negrão de Lima - Goiânia-GO
 CEP: 74653-230 SAC:(62) 3232-3232
 Fone: (62)3232-3000 Fax:(62) 3232-3003
 www.crer.org.br
 crer@crer.org.br