

Santo André, 15 de Abril de 2020

Ofício 00000-2020

Ref.: Contratação de Serviço Emergencial de Nutrição e Dieta Hospitalar

A/C Setor de Compras

Fundação do ABC – Central de Convênios

Diante da solicitação da Prefeitura de Santos, para operacionalização de 55 (cinquenta e cinco) leitos de enfermaria e 05(cinco) de UTI para o Hospital de Campanha – COVID-19, situado no mesmo endereço da UPA-Central de Santos, solicitamos a contratação de empresa para o **Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar Transportada, visando o fornecimento de refeições, dietas, dietas específicas, destinadas a pacientes internados e colaboradores, em regime emergencial**, conforme termo de referência em anexo.

A contratação deverá ser para o período de 90 dias podendo ser prorrogado pelo mesmo período.

Atenciosamente,



Vanessa Crispim

Gerente Administrativo – Central de Convênios

ANEXO
TERMO DE REFERÊNCIA
Especificações Técnicas

I - DEFINIÇÕES E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS.

1.1 Contratação **EM CARÁTER EMERGENCIAL** de serviços de nutrição e alimentação hospitalares transportada, visando o fornecimento de refeições, dietas e dietas específicas, destinadas a pacientes internados e colaboradores no Hospital de Campanha – Covid-19, situado no município de Santos, em regime emergencial, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento

1.2. A presente contratação será pelo período de 03 (três) meses, podendo ser prorrogado por igual período, respeitados os limites máximos estabelecido no Regulamento de Compras da Fundação do ABC.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
1	DESJEJUM	REFEIÇÃO	90	2700
2	ALMOÇO	REFEIÇÃO	90	2700
3	MERENDA	REFEIÇÃO	55	1650
4	JANTAR	REFEIÇÃO	90	2700
5	CEIA	REFEIÇÃO	55	1650

1.2. Horários de distribuição das refeições diárias por unidade

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	Das 07h às 08h
ALMOÇO	Das 11h às 12h
MERENDA	Das 11h às 12h
JANTAR	Das 17:30h às 18:30h
CEIA	Das 17:30h às 18:30h

1.3. Local de Prestação dos Serviços

O serviço de prestação será realizado na unidade de saúde abaixo:

Hospital de Campanha – Covid-19, sito a Rua Joaquim Távora, 256 – Vila Mathias - Santos

2. JUSTIFICATIVA

Considerando a atual situação de pandemia do COVID- 19, decretado no dia 11/03/2020 pela Organização Mundial de Saúde, bem como pautado nos atos normativos da Portaria nº 188 de 03/02/2020 do Ministério da Saúde, Decretos Estaduais nº 64.862 de 13/03/20.

Como é sabido, os serviços relacionados à saúde pública possuem incontestável relevância, não apenas por tratar-se do maior bem tutelado pelo direito, mas também pela delicadeza e sensibilidade que o tema requer, sobretudo quando ao fornecimento de alimentação hospitalar, neste caso, ao Hospital de Campanha contra o COVID-19, administrado pela Fundação do ABC – Central de Convênios, executada ininterruptamente de maneira a assegurar a incolumidade dos usuários do sistema bem como a plenitude dos serviços prestados ao cidadão.

A contratação de empresa terceirizada para fornecimento de Alimentação e Nutrição visa à captação de serviço especializado junto a uma empresa do ramo, qualificada tecnicamente que tenha disponibilidade para atender EM CARÁTER EMERGENCIAL, as necessidades destes serviços com qualidade e eficiência na execução.

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional.

A contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde destes pacientes.

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

3.1 Especificações Detalhadas do Serviço:

- a) O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer **nas dependências da CONTRATADA** e a distribuição nos locais indicados pela CONTRATANTE, caracterizando assim a modalidade delivery (entrega).
- b) A execução do serviço abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado neste Termo; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, entre outros necessários à perfeita execução do serviço), transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária;
- c) A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias a cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:
 - A programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral como embalagens, guardanapos, talheres etc.
 - A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
 - O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
 - O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
 - A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
 - A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

5. DAS REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

5.1. Todos os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA por tipo de dietas e apresentados ao CONTRATANTE para aprovação em tempo hábil para qualquer alteração que se faça necessária;

5.2. Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e

produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade, atividade e injúria do indivíduo, segundo a "Recommended Dietary Allowances" (RDA, 1989), com observância nas Leis de Escudero (Qualidade, Quantidade, Adequação e Harmonia);

5.3. Na elaboração de cardápios deverão ser considerados:

- a) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
- b) Safra do alimento;
- c) Adequação ao clima e estação do ano em que a refeição será servida;
- d) Digestibilidade dos alimentos;
- e) Condição clínica e restrições de cada paciente;
- f) Incidência e variedade de preparações;
- g) Aceitabilidade dos usuários: a preparação deverá ser excluída do cardápio quando detectada aceitação abaixo de 75% por parte dos usuários, por meio de avaliação, ou quando o índice de reclamações for alto mediante avaliação do CONTRATANTE. A preparação deverá ser mantida no cardápio somente nos casos em que o CONTRATANTE considerar pertinente.

5.4. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados e deverá haver flexibilidade no planejamento do cardápio, para inserção de novas receitas;

5.5. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando um aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte dos pacientes, acompanhantes e funcionários autorizados, avaliada através da pesquisa de satisfação aplicada pelo CONTRATANTE;

5.6. Todos os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE por escrito, com receituários disponíveis para consulta quando o CONTRATANTE julgar necessário, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 15

(quinze) dias úteis, podendo o CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos;

5.7. Ao CONTRATANTE, reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ocorrer antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados por qualquer uma das partes com solicitação de aprovação e justificativas documentadas formalmente, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao preparo da refeição, salvo os casos emergenciais e se relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

5.8. A fim de padronizar a elaboração dos cardápios, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 30 dias corridos após o início da prestação do serviço, os documentos abaixo para ajuste e validação pelo CONTRATANTE:

a) Receituário padrão contendo a padronização de todas as preparações propostas nos cardápios elaborados;

b) Lista de substituições de acordo com a composição do cardápio, a fim de proporcionar variedade das preparações.

5.9. Deverão ser apresentados os cardápios detalhados para dieta geral e listagem de preparações disponíveis para as demais dietas, inclusive sopas, saladas, sucos e sobremesas;

5.10. O cardápio das refeições de pacientes (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia) deverá ser elaborado mensalmente, conforme necessidades do CONTRATANTE. Na elaboração destes cardápios, deverão ser considerados os hábitos alimentares e características dos pacientes, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

IMPORTANTE: Não será permitida, no cardápio de pacientes, a inclusão de alimentos embutidos, carne suína, defumados, fritura e empanados. Exceto em datas comemorativas, quando solicitado e permitido pelo CONTRATANTE;

5.11. Sempre que houver a necessidade de opção/substituição para os principais itens das dietas para pacientes (prescrição dietética), estas deverão ser solicitadas pelo CONTRATANTE com antecedência suficiente para sua viabilização pela CONTRATADA. O prazo será previamente acordado entre as partes;

5.12. Os cardápios das dietas branda, pastosa e modificadas (QUANDO FOR O CASO) quanto à propriedade deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento da dieta

geral, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo, consistência e/ou textura;

5.13. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de Gastronomia Hospitalar como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

5.14. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas do CONTRATANTE, sem custos adicionais;

5.15. A disponibilização de sobremesas no almoço deverá ser alternada entre frutas e doces com o intuito de não haver repetição;

5.16. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

5.17. Para uma melhor qualidade e frescor, a CONTRATADA poderá trabalhar com produção própria de pães, nas dependências do CONTRATANTE, ou pães congelados/pré-assados e assar na hora de servir;

5.18. A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão:

5.19. DAS REGRAS GERAIS

5.19.1. Devem ser utilizados temperos naturais em todas as preparações, para prover maior palatabilidade e, conseqüentemente, melhor aceitação por parte dos usuários, salvo restrições sinalizadas pela equipe técnica do CONTRATANTE. É proibida a utilização de temperos industrializados em qualquer tipo de preparação;

5.19.2. O *per capita* das preparações pode variar conforme matéria-prima;

5.20. PRINCIPAIS TIPOS DE DIETAS MODIFICADAS QUANTO A CONSISTÊNCIA E QUANTO A PROPRIEDADE

5.20.1. DIETA GERAL: destinada aos pacientes que não apresentam nenhum tipo de restrição ou alterações/dificuldades de mastigação e deglutição.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicêmica, normolipídica e moderadamente hiper proteica.

Quadro 1. Exemplo de cardápio da Dieta Geral.

Refeição	Alimento	QUANTIDADE
Desjejum	Café preto - infusão (½ copo médio)	100ml
	Leite de vaca pasteurizado - integral (½ copo médio)	100ml
	Açúcar refinado (2 colheres de chá cheias)	10g
	Pão de trigo francês (1 unidade)	50g
	Margarina cremosa com sal (2 colheres de chá cheias)	10g
	Geleia de fruta (1 colher sobremesa)	15g
Almoço	Alface (1 pires bem cheio)	40g
	Arroz tipo 1 cozido (4 colheres de sopa)	76g
	Feijão preto cozido (1 concha)	120g
	Bife ao molho – coxão mole sem gordura (1 unidade média)	100g
	Abóbora refogada (3 ½ colheres de sopa)	100g
	Pudim de baunilha (1 taça)	100g
	Óleo de soja (2 colheres de sobremesa)	10ml
Lanche	Café preto - infusão (½ copo médio)	100 ml
	Leite de vaca pasteurizado - integral (½ copo médio)	100 ml
	Açúcar refinado (2 colheres chá cheias)	10g
	Pão doce (1 unidade)	50g



FUNDAÇÃO DO ABC

Desde 1967



Central de
Convênios

PROC N° Me52002/20
FLS. 14

VISTO

	Margarina cremosa com sal (2 colheres de chá)	10g
	Geleia fruta (1 colher sobremesa)	15g
Jantar	Tomate (1 pires)	120 g
	Sopa de legumes com carne	120 g
	Arroz tipo 1 cozido (4 c. sopa)	76g
	Frango ensopado (1 porção)	100g
	Purê batata inglesa – com leite e margarina (3 c. sopa)	108g
	Maçã gold (1 unidade pequena)	150g
	Óleo de soja (2 colheres de sobremesa)	10ml
Ceia	Café preto - infusão (½ copo médio)	100 ml
	Leite de vaca pasteurizado - integral (½ copo médio)	100 ml
	Açúcar refinado (2 colheres chá cheias)	10 g
	Biscoito cream cracker (4 a 6 unidades)	36 g
Quantidade Total de Calorias: 2267 Kcal.		
Distribuição Calórica		
	(g)	(%)
Proteínas	91,62	16,1
Lipídeos	83,93	33,1
Carboidratos	289,32	50,8
Proteínas AVB	56,03	61,2

Obs.: O jantar não poderá ser substituído por sopa, quando o paciente estiver com prescrição de dieta hipercalórica e/ou hiperproteica.

5.22. Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos *per capita* e a frequência de utilização.
- Os componentes do cardápio básico padrão poderá ser substituídos desde que autorizado pela CONTRATANTE.
- Modelo de cardápio diário básico padrão;
- As dietas especiais, se for o caso, deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do Contratante, sem custos adicionais;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

5.23. Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente as refogue;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

6. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

6.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.

6.2. As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária;

6.3. O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em recipientes térmicos, adequados ao tipo de alimento a ser transportado;

6.4. O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA. As refeições serão servidas nos refeitórios da CONTRATANTE em horário definido neste Termo;

6.5. A CONTRATADA será responsável pela produção, porcionamento e montagem realizados em sua cozinha central própria e transporte das refeições à unidade. O porcionamento das refeições deverá ser uniforme e respeitar o per capita estabelecido pelo CONTRATANTE;

7. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O TRANSPORTE

7.1. O transporte das refeições prontas, realizadas entre as cozinhas e os serviços de saúde é de responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve apresentar para o objeto da presente contratação o Certificado Sanitário de todos os **veículos** utilizados, conforme o Art. 87º da Lei Estadual nº 10.083, de 23 de setembro de 1998 e Art. 07º da Portaria CVS nº 04, de 21 de março de 2011, retificada em 31 de março de 2011, e outras normas complementares vigentes. Deverá ser entregue ao CONTRATANTE uma cópia do certificado de cada veículo, inclusive, das suas renovações;

7.2. Os transportes das refeições prontas devem seguir todos os preceitos estabelecidos pelas legislações vigentes (Portaria CVS 15 de 07/11/1991, Portaria CVS 5 de 09/04/2013 e Resolução RDC 216 de 15/09/2004 e demais vigentes);

7.3. A CONTRATADA deverá programar, no mínimo, 03 (três) entregas diárias para o fornecimento das refeições (1ª para entrega do Desjejum; 2ª para entrega do Almoço e Merenda e 3ª para entrega do Jantar e Ceia), conforme os horários estabelecidos e se adequando aos horários iniciais de distribuição das refeições da unidade do CONTRATANTE.

7.4. Deve ser prevista pela CONTRATADA a disponibilização de transporte suplementar para adequação dos serviços que o CONTRATANTE julgar necessário;

7.5. Não serão aceitas entregas de refeições com tempo superior a 30 minutos antes dos horários iniciais dos períodos das refeições;

7.6. Os veículos de transporte das refeições prontas para o consumo deverão seguir os preceitos abaixo:

- a) O transporte deverá ser por meio de veículos apropriados, seguindo todos os preceitos estabelecidos na legislação vigente e identificados que estão a serviço da CONTRATADA;
- b) Deverão ser isotérmicos e constituídos de material liso, atóxico e impermeável;
- c) Deverão possuir estrados modulares (pallets) plásticos, antiderrapante, em cor clara, que possibilite a retirada para higienização;
- d) Deverão ser mantidos sob bom estado de conservação e higiene diária, de forma a assegurar sua limpeza e desinfecção;
- e) A cabine do condutor deverá ser isolada da área que transporta alimentos.

7.7. A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos e funcionários quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para a unidade que têm a responsabilidade de abastecer, cumprindo rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

7.8. Para o devido acondicionamento e transporte, as refeições deverão estar embaladas individualmente, em embalagens descartáveis de isopor com três divisões, com capacidade aproximada de 650 a 800gr para dietas gerais e 450 a 800gr para dietas especiais.

7.8.1 As mesmas deverão ser acondicionadas em caixas térmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo (tipo HotBox), com gelos reutilizáveis rígidos (tipo Gelox) para as preparações que necessitem de refrigeração, e devidamente identificadas (nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, nome da preparação, nome da unidade de destino, horário de manipulação, prazo de validade e instruções sobre sua conservação), visando garantir a temperatura, a qualidade sensorial e higiênica dos alimentos transportados;

7.9. Deverão ser disponibilizadas garrafas térmicas quantas forem necessárias para a unidade armazenar as bebidas quentes que serão preparadas e servidas no desjejum.

7.10. As caixas térmicas, as garrafas térmicas e os gelos reutilizáveis rígidos devem ser utilizados exclusivamente para este fim, mantidos sob adequado estado de conservação e higiene diária. Deverão ser substituídos pela CONTRATADA quando expirado seu prazo de validade ou quando constatado pelo CONTRATANTE más condições de conservação, inclusive, sobre sua aparência, de modo que interfira na qualidade sensorial e segurança dos alimentos;

7.11. Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão apresentar crachá com identificação e logotipo da empresa, manter barbas e bigodes raspados diariamente, fazer uso de toucas (mesmo quando da utilização de bonés), utilizar uniformes apropriados, limpos e trocados diariamente, e sapatos fechados e limpos. Os profissionais devem estar treinados para o manuseio adequado das refeições e possuir sistema de comunicação por rádio, telefone celular ou outro meio de comunicação à distância, devendo ser disponibilizado o mesmo meio de comunicação aos representantes do CONTRATANTE;

7.12. Deverá ser previsto pela CONTRATADA, o envio de uma refeição piloto para coleta de amostra e análise microbiológica (se necessário), e controle da temperatura sem ônus ao CONTRATANTE;

8. DO CONTROLE E MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

8.1. Os pagamentos dos serviços serão efetuados **com base nos quantitativos de itens/refeições/serviços efetivamente fornecidos e atestados pelo CONTRATANTE.** Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário;

8.1.1. O controle será feito por meio de documento (*romaneio*) entregue e atestado por responsável em cada unidade;

8.1.2. A cada 7 (sete) dias, a CONTRATADA elaborará um relatório contendo os quantitativos totais deste período, de cada um dos tipos de serviços fornecidos e refeições efetivamente servidas, apresentando os documentos e planilhas de controle.

8.1.3. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o responsável da unidade atestará a medição semanal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias contados do recebimento do relatório.

8.1.4 A CONTRATADA deverá encaminhar a nota fiscal com os valores referentes aos serviços prestados à respectiva unidade, fazendo referência no corpo da nota ao nome da mesma. O responsável pela Unidade de Serviço atestará os serviços prestados e após, encaminhará as respectivas notas fiscais para FUABC-Central de Convênios.

8.1.5 Os valores para pagamento serão apurados mediante a aplicação dos preços unitários contratados e às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas e serviços fornecidos, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

9.1 A Contratada deve cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, e cumprir a legislação pertinente;

9.2. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

9.3. Executar o serviço objeto do contrato em suas próprias instalações;

9.4. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);

9.5. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

9.6. Submeter os cardápios à nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;

9.7. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;

9.8. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

9.9. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de 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;



FUNDAÇÃO DO ABC

Desde 1967



Central de
Convênios

PROC. Nº Mc50002/20
FLS. 37

- 9.10. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 9.11. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/2013);
- 9.12. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 9.13. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final;
- 9.14. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 9.15. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 9.16. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- 9.17. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 9.18. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 9.19. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 9.20. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;

- 9.21.** Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso de sua cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- 9.22.** Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 9.23.** Apresentar a cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- 9.24.** Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 9.25.** Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 9.26.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;
- 9.27.** Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);
- 9.28** Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

- 9.29.** Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;
- 9.30.** Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;
- 9.31.** A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;
- 9.32.** Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;
- 9.33.** Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;
- 9.34.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;
- 9.35.** As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;
- 9.36.** As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- 9.37.** Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- 9.38.** Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;

10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

VISTO

10.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

10.2. Prestar todas as informações e esclarecimentos que os empregados da CONTRATADA, encarregados da execução do objeto deste contrato, venham solicitar para o desenvolvimento dos trabalhos

10.3. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

10.4. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais (quando for o caso) elaborado pela CONTRATADA, assim como avaliar as eventuais alterações que se façam necessárias;

10.5. Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas;

10.6. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

10.7. Encaminhar para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

10.8. Avaliar e fiscalizar a prestação de serviço do escopo deste CONTRATO;

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

10.10. A FUNDAÇÃO DO ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

11.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o



FUNDAÇÃO DO ABC

Desde 1967



Central de
Convênios

PROC N° 11650001/2014
FLS 25

VISTO

acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

11.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

11.4. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

11.5. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

11.6 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

11.7. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

11.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente;

12. DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado mensalmente à Contratada no 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente ao mês de prestação dos serviços – após apresentação de Nota Fiscal a qual conterá o endereço, o CNPJ, o número do Contrato, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da empresa, a descrição clara do objeto do contrato – em moeda corrente nacional, por intermédio de Ordem Bancária e de acordo com as condições constantes na proposta da empresa e aceitas pelo CONTRATANTE.

12.2. Notas Fiscais/Faturas correspondentes aos serviços executados no âmbito da

unidade deverão ser emitidas contra a Fundação do ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS – CNPJ N° CNPJ 57.571.275/0024-99 - situada à Rua Joaquim Távora, 256 – Vila Mathias – Santos – SP.

12.3. O Pagamento à contratada ficará condicionado, exclusivamente, à apresentação da documentação prevista no Regulamento Interno da Fundação do ABC e, subsidiariamente, na Lei 8.666/93.

12.4. A Contratada deverá encaminhar ao DNIT/CE, até o 5º dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, a Nota Fiscal/Fatura, a fim de que sejam adotadas as medidas afetas ao pagamento.

12.5. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida pelo Fiscal à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.



PORTARIA Nº 011/2020

A Presidente da Fundação do ABC, Adriana Berringer Stephan, no uso de suas atribuições e,

Considerando a declaração da Organização Mundial da Saúde (OMS) que classificou o surto de coronavírus uma "pandemia global", que foi acompanhada pelo Ministério da Saúde e, também, pelo Governo do Estado de São Paulo;

Considerando o avanço do novo coronavírus (COVID-19) no Brasil;

Considerando, a necessidade de enfrentamento da pandemia decorrente do novo coronavírus e a rápida aquisição de bens e serviços destinados à boa execução do serviço assistencial da mantenedora e mantidas, sem prejuízo aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS de toda a região metropolitana de São Paulo;

RESOLVE:

- 1) Declarar situação de emergência e autorizar, com base no artigo 24, I, do Regulamento de Compras e Contratações de Serviços da Fundação do ABC e suas mantidas, a dispensa dos procedimentos previstos no artigo 5º do referido Regulamento, enquanto perdurar a excepcionalidade da situação;
- 2) Esta portaria entra em vigor nesta data.

Santo André, 18 de março de 2020.


ADRIANA BERRINGER STEPHAN
PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO DO ABC

Santos, 28 de Abril de 2020.

A
Fundação do ABC
UPA CENTRAL - SANTOS

Att. : Sra. Suelen Orthegas

REF.: PROPOSTA DE PREÇOS DE ALIMENTAÇÃO

OBJETO

Proposta comercial para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalares transportada, visando o fornecimento de refeições, dietas, dietas específicas, destinadas a pacientes internados e colaboradores na UPA CENTRAL – SANTOS, em regime emergencial.

ÍTEM DE REFERÊNCIA PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS :

Considerando que a dieta geral serve como base para a composição das demais dietas, segue tabela para referência de itens de cada refeição :

- a) Desjejum: leite integral/ chá, leite desnatado, café, açúcar, adoçante, pão francês, pão de leite, pão integral, margarina com sal, geleia diet para pacientes diabéticos.

200 ml de café com leite/ chá ; 01 pão com margarina

- b) Almoço : arroz; feijão ; guarnição (legumes, verdura refogada, massa, etc) ; prato principal (carne de frango, bovina ou pescado); sobremesa (fruta ou doce); suco polpa.

- c) Jantar: Idem ao item b ou sopa quando solicitado pelo paciente, pelo médico ou nutricionista. O jantar não poderá ser substituído por sopa quando o paciente estiver com prescrição de dieta hipercalórica e/ou hiperproteica.

- d) Lanche da tarde: 200 ml Café com leite / Chá e 01 pão com margarina.

- e) Ceia: 200 ml Chá e biscoito (27 gr).

- f) Almoço/Jantar para colaboradores: Salada (2 itens); Arroz; Feijão ;

Guarnição (legumes, verdura refogada, massa, etc) ;

Prato Principal : carne de frango, bovina, suína ou pescado; sobremesa (fruta ou doce em dias alternados); suco polpa.

VALOR DAS REFEIÇÕES – (unitário e mensal)

Pacientes e funcionários:

Desjejum ; Almoço / Jantar (90 / dia) ; merenda e Ceia : (55 / dia)

DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO / JANTAR	MERENDA	CEIA
GERAL E ESPECÍFICAS	R\$ 3,80	R\$ 14,70	R\$ 3,80	R\$ 2,40

VALOR TOTAL MENSAL : R\$ 99.870,00 (Noventa e nove mil oitocentos e setenta reais).

Declaramos que no valor ofertado, bem como nos preços e taxas cotados em nossa proposta, foram considerados todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes desta consulta.

Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos, omitidos desta proposta, serão considerados inclusos nos preços.

COMPLEMENTOS

- Sachê açúcar (cx com 1.000 unid) R\$ 50,00
- Sachê adoçante (cx com 1.000 unid) R\$ 70,00
- Pá drink (cx com 5.000 unid) R\$ 130,00
- Geléia Diet (cx com 144 unid) R\$ 110,00
- Sachê biscoito 9 gr (cx com 193 unid) R\$ 55,00

VALIDADE DA PROPOSTA

Esta proposta tem validade de 30 (trinta) dias corridos a cotar da data de sua apresentação.

PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O Prazo de início da prestação do serviço proposto é de no máximo 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento de Autorização de Serviço.

FINALIDADE DOS SERVIÇOS

O objeto do orçamento é a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalares transportada, para pacientes e colaboradores, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

VALIDADE DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 03 (trez) meses ininterruptos, a contar da data de sua assinatura, podendo vir sofrer prorrogações, e término com aviso de 15 dias antes, desde que justificado, conforme acordo entre as partes, através de respectivo termo, antes do seu vencimento.

CONDIÇÕES DE FATURAMENTO / MEDIÇÃO / PAGAMENTO

A emissão das Notas Fiscais será realizada pela empresa que compõe o Grupo Tecnutri, com razão social : Técnicas Nutricionais Alimentação Empresarial Ltda – CNPJ: 072.247.975/0001-68.

A apuração das quantidades servidas (medição) será feita de 10 em 10 dias.

O pagamento será efetuado no prazo de 05 (cinco) dias da data da apresentação de documentação fiscal, devidamente atestada pelo setor requisitante.

O faturamento mínimo mensal garantido será de 25 % do valor total da proposta, proporcionalmente ao período.

OBSERVAÇÕES

Serão disponibilizadas pela Contratante, as dependências destinadas ao serviço de nutrição que contam com : área de recebimento, separação e distribuição ; refeitório para colaboradores.

O transporte das refeições para desjejum, almoço/merenda e jantar/ceia serão executados por veículo e motorista da Contratada durante todos os dias do mês, e sendo toda a alimentação produzida na sede da Contratada à Av. Conselheiro Rodrigues Alves, 55 A – Macuco – Santos / SP.

Os pedidos das refeições / dietas serão feitos por email pela Nutricionista da UPA -CENTRAL e enviados à sede da Contratada até as 8:00 horas para o almoço/lanche da tarde e 13:00 horas para o jantar/ceia, sendo esta quantidade prevista para desjejum do dia seguinte.

Todo o fornecimento de água e energia elétrica será feito pela Contratante.

Serão utilizadas embalagens descartáveis de isopor com 3 divisões com capacidade aproximada de 650 a 800 gr para dietas gerais e capacidade de 450 a 500 gr para dietas especiais.

Para sopa será utilizada embalagem térmica de isopor de 500 ml.
Para saladas será utilizado embalagem plástica de 200 ml.

Estamos cientes da responsabilidade sobre a produção e distribuição das refeições com a garantia de qualidade para bem cumprir com as necessidades nutricionais dos pacientes e colaboradores.

Atenciosamente,

GRUPO TECNUTRI – SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO

Representante: JOSÉ VICENTE KOKAN

Email: jvkokan@tecnutri.com.br

Fone: **13 3235-8595**
13 99782 7178

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICO ESPECIALIZADOS – PROCESSO Nº HCS0002/20

EMENTA: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, DIETAS E DIETAS ESPECÍFICAS, DESTINADAS A PACIENTES INTERNADOS E COLABORADORES NO HOSPITAL DE CAMPANHA – COVID-19, SITUADO NO MUNICÍPIO DE SANTOS – PROCESSO Nº HCS0002/20.

CONTRATADA: TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA.

Por este instrumento, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o N.º 57.571.275/0024-99, com sede na Rua Joaquim Tavora, 256 - Vila Mathias, Santos, SP, neste ato representada pelo seu Diretor Geral Sr. Carlos Eduardo Fava, brasileiro, advogado, portador da cédula de identidade RG nº 25.601.292-1, inscrito do CPF/MF sob o nº 151.795.848-25, doravante denominada simplesmente “CONTRATANTE”, e de outro lado, a empresa **TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA.**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.247.975/0001-68, com sede na Rua Conselheiro Rodrigues Alves, nº 55 A, Bairro Macuco, Santos/SP, CEP 11015-201, neste ato representada na forma de seu contrato social, doravante designada “CONTRATADA”, tendo em vista o Processo Administrativo nº HCS0002/20, tem por justo e acordado as seguintes condições:

1.0 - DO OBJETO

1.1 – O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada em SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, DIETAS E DIETAS ESPECÍFICAS, DESTINADAS A PACIENTES INTERNADOS E COLABORADORES NO HOSPITAL DE CAMPANHA – COVID-19, SITUADO NO MUNICÍPIO DE SANTOS, rigorosamente conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, processo administrativo, proposta comercial e seus anexos, os quais fazem parte integrante deste Instrumento.

2.0 - PRAZO

2.1 - O prazo de vigência do contrato é de 90 (noventa) dias consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do Termo de Contrato, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que devidamente comprovado o estado de necessidade que ensejou a contratação.

2.2 – Em função da Pandemia ocasionada pelo Coronavírus, o prazo constante da cláusula 2.1 poderá ser alterado nos termos de legislação específica, decreto ou medida provisória.

2.3 – A legislação específica, decreto ou medida provisória que viabilizar a alteração contratual constante da cláusula 2.2 deverá constar no Termo Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços.

3.0 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 - Os serviços serão iniciados pela CONTRATADA após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços.

3.2 - A CONTRATANTE fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

3.3 – Deverá a CONTRATADA, tendo ciência do valor global disposto na Cláusula 9.0 deste contrato, manter controle próprio da execução do objeto, não ultrapassando o limite financeiro global estipulado.

3.4 – O valor global poderá ser ultrapassado única e exclusivamente mediante solicitação da CONTRATANTE e desde que devidamente motivado, sendo acompanhado do respectivo Termo Aditivo.

3.5 – Havendo solicitação da CONTRATANTE e aditamento de acréscimo ao valor do contrato, poderá a CONTRATADA continuar a execução do objeto observando o novo valor estipulado.

3.6 – Sendo ultrapassado o valor mensal estimado na Cláusula 9.0, deverá a CONTRATADA informar imediatamente a CONTRATANTE, a fim de que esta redistribua execução do contrato ou solicite o aditamento de valor devido, limitando-se ao disposto na Cláusula 4.7 do presente instrumento.

3.7 – O descumprimento das Cláusulas 3.3 a 3.6 sujeitará a CONTRATADA ao não recebimento dos valores executados que ultrapassem o valor global do Contrato.

3.8 – A Contratada deverá fornecer as refeições abaixo descritas conforme horários definidos e quantidades estimadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
1	DESJEJUM	REFEIÇÃO	90	2700
2	ALMOÇO	REFEIÇÃO	90	2700
3	MERENDA	REFEIÇÃO	55	1650
4	JANTAR	REFEIÇÃO	90	2700
5	CEIA	REFEIÇÃO	55	1650

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	Das 07h às 08h
ALMOÇO	Das 11h às 12h
MERENDA	Das 11h às 12h
JANTAR	Das 17:30h às 18:30h
CEIA	Das 17:30h às 18:30h

3.9 – Os serviços serão prestados no Hospital de Campanha – Covid-19, sito a Rua Joaquim Távora, 256 – Vila Mathias – Santos.

3.9.1 - Ficam estabelecidos os horários para solicitações das refeições, a saber:

- (i) Almoço e Lanche da tarde devem ser solicitados até às 08:00h do dia em que forem ser servidos;
- (ii) Jantar e ceia devem ser solicitados até as 13:00h do dia em que forem ser servidos;
- (iii) Desjejum deve ser solicitado até as 13:00h do dia anterior ao que será servido.

3.10 – As refeições devem ser produzidas nas dependências da CONTRATADA, abrangendo a aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado no Termo de Referência, manipulação e preparo das refeições, fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, entre outros necessários à perfeita execução do serviço), transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

3.11 – A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias a cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral como embalagens, guardanapos, talheres, etc
- c) A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
- d) O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- e) O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- f) A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições;
- g) A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

3.12 – Todos os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA por tipo de dietas e apresentados ao CONTRATANTE para aprovação em tempo hábil para qualquer alteração que se faça necessária.

3.13 – Na elaboração do cardápio deverão ser observadas as diretrizes do Item 5 e seguintes, constantes do Termo de Referência.

3.14 – Os veículos de transporte das refeições prontas para o consumo deverão seguir os preceitos abaixo:

- a) O transporte deverá ser por meio de veículos apropriados, seguindo todos os preceitos estabelecidos na legislação vigente e identificados que estão a serviço da CONTRATADA;
- b) Deverão ser isotérmicos e constituídos de material liso, atóxico e impermeável;
- c) Deverão possuir estrados modulares (pallets) plásticos, antiderrapante, em cor clara, que possibilite a retirada para higienização;
- d) Deverão ser mantidos sob bom estado de conservação e higiene diária, de forma a assegurar sua limpeza e desinfecção;
- e) A cabine do condutor deverá ser isolada da área que transporta alimentos.

3.15 – A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos e funcionários quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para todas as unidades que têm a responsabilidade de abastecer, cumprindo rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

3.16 – Para o devido acondicionamento e transporte, as refeições deverão estar embaladas individualmente, em embalagens descartáveis de isopor com três divisões, com capacidade aproximada de 650 a 800gr para dietas gerais e 450 a 800gr para dietas especiais..

3.17 – As mesmas deverão ser acondicionadas em caixas térmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo (tipo HotBox), com gelos reutilizáveis rígidos (tipo Gelox) para as preparações que necessitem de refrigeração, e devidamente identificadas (nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, nome da preparação, nome da unidade de destino, horário de manipulação, prazo de validade e instruções sobre sua conservação), visando garantir a temperatura, a qualidade sensorial e higiênica dos alimentos transportados;

3.18 – Deverão ser disponibilizadas garrafas térmicas quantas forem necessárias para as unidades armazenarem as bebidas quentes que serão preparadas e servidas no desjejum.

3.19 – As caixas térmicas, as garrafas térmicas e os gelos reutilizáveis rígidos devem ser utilizados exclusivamente para este fim, mantidos sob adequado estado de conservação e higiene diária. Deverão ser substituídos pela CONTRATADA quando expirado seu prazo de validade ou quando constatado pelo CONTRATANTE más condições de conservação, inclusive, sobre sua aparência, de modo que interfira na qualidade sensorial e segurança dos alimentos;

3.20 – Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão apresentar crachá com identificação e logotipo da empresa, manter barbas e bigodes raspados diariamente, fazer uso de toucas (mesmo quando da utilização de bonés), utilizar uniformes apropriados, limpos e trocados diariamente, e sapatos fechados e limpos. Os profissionais devem estar treinados para o manuseio adequado das refeições e possuir sistema de comunicação por rádio, telefone celular ou outro meio de comunicação à distância, devendo ser disponibilizado o mesmo meio de comunicação aos representantes do CONTRATANTE;

3.21 – Deverá ser previsto pela CONTRATADA, o envio de uma refeição piloto para coleta de amostra e análise microbiológica (se necessário), e controle da temperatura sem ônus ao CONTRATANTE;

4.0 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

4.1 - Prestar os serviços observando as melhores práticas e técnicas aplicadas no mercado.

4.2 - Cumprir todas as normas, regras e leis aplicáveis a execução do objeto do Contrato.

4.3 - Observar estritamente as normas internas da unidade.

4.4 - Cumprir integralmente todas as suas obrigações tributárias, fiscais, sociais, previdenciárias, trabalhistas, acidentárias, comerciais e civis.

4.5 - Indenizar, imediatamente, a CONTRATANTE por quaisquer danos que seus representantes legais, prepostos, empregados ou terceiros credenciados causem, por culpa, dolo, ação ou omissão, à CONTRATANTE ou a terceiros.

4.6 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados nos termos da legislação em vigor.

4.7 - A CONTRATADA deverá estar em condições de prestar os serviços a partir da data da assinatura do Contrato e manter essa condição durante a vigência do contrato, atendendo a demanda contratada, incluindo-se eventuais acréscimos ou supressões que não deverão ultrapassar os 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do Regulamento de Compras da Fundação do ABC e, subsidiariamente, a lei 8.666/93.

4.7.1 – Em função da Pandemia ocasionada pelo Coronavírus, o limite de 25% (vinte e cinco por cento) constante da Cláusula 4.7 poderá ser alterado nos termos de legislação específica, decreto ou medida provisória.

4.7.2 – A legislação específica, decreto ou medida provisória que viabilizar a alteração contratual constante da cláusula 4.7.1 deverá constar no Termo Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços.

4.8 - Executar os serviços, objeto do contrato, rigorosamente em conformidade com todas as suas condições e normas legais.

4.9 - A CONTRATADA deverá adotar as medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais de seus funcionários, seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteiramente responsável.

4.10 – A CONTRATADA garantirá a execução do objeto através de pessoas habilitadas e treinadas.

4.11 - A CONTRATADA deverá manter durante todo o período do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.

4.12 - Assume a CONTRATADA a responsabilidade Civil e Criminal pela Legitimidade de suas assinaturas e ou de seu representante e pela autenticidade dos documentos apresentados, assim como as informações prestadas.

4.14 – Fica vedada à CONTRATADA a subcontratação objeto de contrato, bem como a execução deste através de terceiros sem expressa anuência da CONTRATANTE, que deverá motivar eventual liberação.

4.15 – Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);

4.16 – Submeter os cardápios à nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;

4.17 – A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;

4.18 – Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

4.19 – Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de 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;

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

4.21 – Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS nº 5/2013);

4.22 – Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

4.23 – Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final;

4.24 – Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

4.25 – Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

4.26 – Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

4.27 – Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

4.28 – Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

4.29 – Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

4.30 – Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;

4.31 – Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso de sua cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

4.32 – Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e

procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

4.33 – Apresentar a cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

4.34 – Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

4.35 – Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

4.36 – Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);

4.37 – Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;

4.38 – Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

4.39 – Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

4.40 – A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;

4.41 – As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;

4.42 –As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;

4.43 –Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

4.44 –Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;

4.45 - A cada 10 (dez) dias, a CONTRATADA elaborará um relatório contendo os quantitativos totais deste período, de cada um dos tipos de serviços fornecidos e refeições efetivamente servidas, apresentando os documentos e planilhas de controle.

5.0 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante compromete-se a:

5.1 - Disponibilizar estrutura física adequada para a prestação de serviços ora contratada, respeitando as especificações técnicas apresentadas pela CONTRATADA.

5.2 - Indicar responsável para fiscalização dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA.

5.3 - Promover os pagamentos avançados pelos serviços efetivamente prestados, nas condições e prazos determinados abaixo, sem prejuízo das demais estipuladas no Item 8 do Termo de Referência:

a) Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará um relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços fornecidos e

refeições efetivamente servidas, apresentando os documentos e planilhas de controle SEPARADOS POR UNIDADE;

b) Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o responsável da Unidade de Serviço atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da fatura correspondente;

c) Os valores para pagamento serão apurados mediante a aplicação dos preços unitários contratados e às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas e serviços fornecidos, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

5.5 – Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais (quando for o caso) elaborado pela CONTRATADA, assim como avaliar as eventuais alterações que se façam necessárias;

6.0 - DA FISCALIZAÇÃO

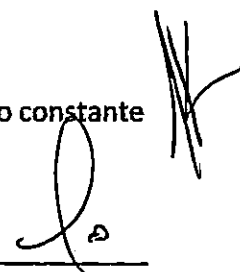
6.1 – A Contratante fiscalizará à execução dos serviços através de funcionário (s) designado (s) para esse fim, com a incumbência de relatar ao supervisor as falhas ou irregularidades que verificar, as quais, se não forem sanadas, serão objetos de comunicado oficial, expedido Contratante Unidade, à CONTRATADA;

6.2 – A execução do contrato será fiscalizada em todos os aspectos pertinentes ao objeto ajustado, inclusive, reservando o direito de resolução de quaisquer casos omissos ou duvidosos, não previstos em memorial ou neste contrato, em especial às especificações, requisitos, sinalizações, segurança, implicando o direito de rejeitar os serviços insatisfatórios, intimando a execução das devidas modificações, quando for o caso;

6.3 – O exercício de fiscalização por parte da Contratante não eximirá a CONTRATADA das responsabilidades pelos danos materiais e pessoais que vier a causar a terceiros ou à Unidade por culpa ou dolo de seus prepostos, na execução do contrato, nos termos do Código Civil.

7.0 - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

7.1 – A FUNDAÇÃO DO ABC – Central de Convênios compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, observadas as seguintes condições:



- a) O desjejum terá o custo unitário de R\$ 3,80 (três reais e oitenta centavos);
- b) O almoço e o jantar terão o custo unitário de R\$ 14,70 (quatorze reais e setenta centavos);
- c) A merenda terá o custo de R\$ 3,80 (três reais e oitenta centavos);
- d) A ceia terá o custo de R\$ 2,40 (dois reais e quarenta centavos).

7.1.1 - O faturamento mínimo mensal garantido será de 25% do valor proporcional ao período da prestação de serviço.

7.2 – O pagamento será efetuado mensalmente à Contratada no 15º (décimo quinto) dia a contar da data de emissão da nota fiscal – após apresentação de Nota Fiscal a qual conterá o endereço, o CNPJ, o número do Contrato, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da empresa, a descrição clara do objeto do contrato – em moeda corrente nacional, por intermédio de Ordem Bancária e de acordo com as condições constantes na proposta da empresa e aceitas pelo CONTRATANTE, ficando condicionado à atestação dos serviços realizados no período;

7.3 – No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente;

7.4 – A CONTRATADA deverá indicar, com a documentação fiscal, o número da conta corrente e a agência, preferencialmente do Banco Santander S/A, a fim de agilizar o pagamento;

7.5 – Em hipótese alguma será aceito boleto bancário como meio de cobrança;

7.6. O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos, que serão arquivados pela CONTRATANTE:

- a) Nota Fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado;
- b) CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social;
- c) Prova de regularidade perante o FGTS.

7.7 – As notas fiscais, referentes aos serviços prestados, deverão ser entregues em tempo considerável (quinto dia útil do mês), para que a **CONTRATANTE** possa proceder com as análises devidas e o subsequente pagamento dos valores;

7.8 - A **CONTRATANTE** procederá a retenção tributária, referente aos serviços prestados, nas alíquotas legalmente devidas, incidentes sobre o valor destacado em nota fiscal;

7.9 - A **CONTRATADA**, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços, ora contratados, serão aqueles repassados pelo Município de Santos em razão do Instrumento Contratual/Convênio firmado entre a **CONTRATANTE** e o referido Município.

7.10 - A **CONTRATANTE** compromete-se a pagar o preço constante da proposta da **CONTRATADA**, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Santos para a **CONTRATANTE**, relativo ao custeio do objeto do Instrumento Contratual/Convênio firmado entre a **CONTRATANTE** e o referido Município.

7.11 - No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando decorram de atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Santos à **CONTRATANTE**, em consonância com o disposto nas cláusulas 7.9 e 7.10 deste **CONTRATO**;

7.12 - A presente avença extinguir-se-á automaticamente em caso de rescisão do contrato de gestão/convênio celebrado entre a **CONTRATANTE** e a Administração Pública, não cabendo indenização de qualquer natureza às partes.

8.0 – DO RECEBIMENTO

8.1 – No recebimento dos serviços serão observados os preceitos pertinentes ao Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC – Central de Convênios;

8.2 – A **CONTRATADA** mensalmente apresentará relatório circunstanciado das atividades desenvolvidas.

9.0 – DO VALOR

9.1 – Dá ao presente contrato o valor de R\$ 99.870,00 (noventa e nove mil, oitocentos e setenta reais) mensais, perfazendo o valor global para a vigência contratual no importe de R\$ 299.610,00 (duzentos e noventa e nove mil, seiscentos e dez reais).

10.0 - DAS PENALIDADES

10.1 – As penalidades serão propostas pela fiscalização da Contratante e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia;

10.2 – Multa de 3% (três por cento) do valor do contrato, na recusa da empresa vencedora em assiná-lo dentro do prazo estabelecido;

10.3 – Multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela inexecutada, podendo a Contratante autorizar a continuação do mesmo;

10.4 – Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo;

10.5 – Multa de 10% (dez por cento) do valor do faturamento do mês em que ocorrer a infração, se o serviço prestado estiver em desacordo com as especificações propostas e aceitas pela Contratante;

10.6. – Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato;

10.7 – As multas são independentes entre si, podendo ser aplicadas cumulativamente. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei;

10.8 – O valor relativo, às multas eventualmente aplicadas, será deduzido de pagamentos que a Contratante efetuar, mediante a emissão de recibo;

10.9 – As penalidades serão propostas pela fiscalização da Contratante e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia.

11.0 - DA RESCISÃO

11.1 – O não cumprimento das obrigações contratuais pelas partes ensejará rescisão contratual, sendo lícito, a qualquer das partes, denunciá-lo a qualquer tempo, com antecedência mínima de (30) trinta dias, sem que caiba a outra parte direito de indenização de qualquer espécie;

11.2 – O presente Contrato poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a Contratante mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior, sem que caiba a CONTRATADA o direito de indenização de qualquer espécie.

11.3 - A presente avença extinguir-se-á automaticamente em caso de rescisão do contrato de gestão/convênio celebrado entre a CONTRATANTE e a Administração Pública, não cabendo indenização de qualquer natureza às partes.

11.4 – Este instrumento poderá ser rescindido por ato unilateral da Contratante, verificando-se a ocorrência de descumprimento de cláusulas contratuais, assegurados, no entanto, o contraditório e a ampla defesa.

11.4 - A rescisão poderá ocorrer a qualquer momento, em defesa do interesse público.

11.5 - No caso de não interesse de renovação do contrato por parte da CONTRATADA, a mesma deverá comunicar a CONTRATANTE, em um prazo mínimo de 30 (trinta) dias, ou manter o serviço contratado em funcionamento por igual período, após o vencimento do mesmo;

11.6 – A presente avença poderá ser rescindida com aviso prévio em caso de conclusão de tomada de preços realizada nos termos do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras da Fundação do ABC, que objetive a substituição da contratação emergencial.

12.0 - DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 – Este ajuste regular-se-á pelas suas disposições e partes integrantes tais como seus anexos, processo administrativo, proposta da CONTRATADA, legislação vigente e demais normas de direito aplicáveis;

12.2 – Fica eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato;

E, por estarem as partes de comum acordo sobre as estipulações, termos e condições deste instrumento, firmam-no em 03 (três) vias, na presença de 02 (duas) testemunhas.



FUNDAÇÃO DO ABC
Desde 1967



Central de Convênios

Santo André, 23 de abril de 2020.

José Vicente Kokan

FUNDAÇÃO DO ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS

Nome:

CPF:

TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA.

Nome:

CPF: 038.720.078-90

José Vicente Kokan
Sócio Administrador
Técnicas Nutricionais
Alimentação Empresarial Ltda

Testemunhas:

1-

Suelen Orthegas
Nome: **Suelen Orthegas**
CPF: Departamento de Compras
FUABC - Central de Convênios

2-

Luiz Silva
Nome: **Luiz Silva**
Comprador
CPF: **FUABC - Central de Convênios**

(ESTA PÁGINA PERTENCE AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICO ESPECIALIZADOS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, DIETAS E DIETAS ESPECÍFICAS, DESTINADAS A PACIENTES INTERNADOS E COLABORADORES NO HOSPITAL DE CAMPANHA – COVID-19, SITUADO NO MUNICÍPIO DE SANTOS– PROCESSO Nº HCS0002/20)

CENTRAL DE CONVÊNIOS	
Proc. Nº	<u>MC0002120</u>
Competência	<u>01/05/20</u>
Centro de Custo	<u>243010300</u>
Vencimento	<u>30 05 20</u>


Zilvan Guimarães
Gerente
UPA CENTRAL SANTOS
FUABC
08/05/20

Santos, 07 de Maio de 2020.

Ofício nº: 282/2020 – COMPRAS

À Central de Convênios

Sr. Décio Teixeira Prates Jr.

Diretor Administrativo da Central de Convênios da Fundação do ABC

Avenida Lauro Gomes, 2000

Bairro: Vila Saçadura Cabral – Santo André – SP

CEP: 09060-870


Assunto: Encaminhamento Nota fiscal

Tem o presente, a finalidade de encaminhar NOTAS FISCAIS conforme tabela abaixo, para pagamento.

Empresa/Prestador	Nota Fiscal	Valor	Data para pagamento
Técnicas Nutricionais Alimentação Empresarial Ltda	1890	R\$ 7.490,25	13/05/20

informamos que o custo relativo ao pagamento deverá ser alocado no âmbito do Contrato de Gestão: _____

Atenciosamente,


Zilvan Guimarães
Gerente
UPA Central - Santos

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Conferir com Original

4340
Original

Santos, 07 de Maio de 2020.

Ofício nº: 282/2020 – COMPRAS

À Central de Convênios

Sr. Décio Teixeira Prates Jr .

Diretor Administrativo da Central de Convênios da Fundação do ABC

Avenida Lauro Gomes, 2000

Bairro: Vila Sacadura Cabral – Santo André – SP

CEP: 09060-870

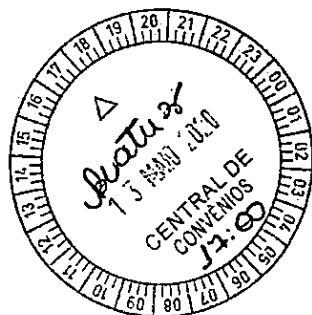
Assunto: Encaminhamento Nota fiscal

Tem o presente, a finalidade de encaminhar NOTAS FISCAIS conforme tabela abaixo, para pagamento.

Empresa/Prestador	Nota Fiscal	Valor	Data para pagamento
Técnicas Nutricionais Alimentação Empresarial Ltda	1890	R\$ 7.490,25	13/05/20

informamos que o custo relativo ao pagamento deverá ser alocado no âmbito do Contrato de Gestão: _____.

Atenciosamente,




Zilvani Guimarães
Gerente
UPA Central - Santos

Décio Prates Junior
Diretor Administrativo
Fundação do ABC
Central de Convênios

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

RUI TEHEMINS DE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA OS PRODUTOS / SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL INDICADO AO LADO		NF-e Nº 000001890 .. SÉRIE 001
EMISSÃO: 08/05/2020 - DEST./REM.: FUNDAÇÃO DO ABC - VALOR TOTAL: R\$ 7.490,25		
DATA DE RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

IDENTIFICAÇÃO DO EMITENTE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA AVENIDA CONSELHEIRO RODRIGUES ALVES, 55 A - MACUCO - CEP: 11015-201 - SANTOS - SP TEL.: (13)3235-8593	DANFE DOCUMENTO AUXILIAR DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000001890 FL. 1 / 1 SÉRIE 001	
		CHAVE DE ACESSO 3520 0507 2479 7500 0168 5500 1000 0018 9016 7169 1612 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz Autorizadora

NATUREZA DE OPERAÇÃO 5102 - VENDA DE MERCADORIA ADQUIRIDA OU RECEBIDA DE TER	PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135200365012713 08/05/2020 10:50:31
INSCRIÇÃO ESTADUAL 633620704110	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBST. TRIBUT. CNPJ/CPF 07.247.975/0001-68

DESTINATÁRIO / REMETENTE Razão Social: FUNDAÇÃO DO ABC CNPJ/CPF: 57.571.275/0024-99 Data da Emissão: 08/05/2020		Endereço: RUA JOAQUIM TAVORA, 256 Bairro/Distrito: VILA MATHIAS CEP: 11075-300 Data Saída/Entrada: 08/05/2020	
Município: SANTOS	Fone/Fax:	UF: SP	Inscrição Estadual: 11075-300 Hora da Saída:


INFORMAÇÕES DO LOCAL DE ENTREGA Razão Social: FUNDAÇÃO DO ABC CNPJ/CPF: 57.571.275/0024-99 Inscrição Estadual:		Endereço: RUA JOAQUIM TAVORA, 256 Bairro/Distrito: VILA MATHIAS CEP: 11075-300	
Município: SANTOS	Fone/Fax:	UF: SP	Telefone/Fax:

FATURA			
DADOS DA FATURA		Numero da Fatura	7.490,25
		Valor Desconto	0,00
		Valor Líquido	7.490,25

CÁLCULO DO IMPOSTO				
BASE DE CÁLCULO DO ICMS	VALOR DO ICMS	BASE CÁLC. ICMS SUBST.	VALOR DO ICMS SUBST.	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS
0,00	0,00	0,00	0,00	7.490,25
VALOR DO FRETE	VALOR DO SEGURO	DESCONTO	OUTRAS DESP. ACESS.	VALOR DO IPI
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 7.490,25

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS		FRETE POR CONTA 0 - REMETENTE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ/CPF
Endereço:		Município:		UF: Inscrição Estadual:		
QUANTIDADE	ESPECIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

CÓDIGO DO PROD./SERV.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTAS ICMS I.P.I.
121	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES	21069029	000	5102	UN	1,00	7.490,25	0,00	7.490,25	0,00	0,00	0,00	0,00 0,00 0,00

DADOS ADICIONAIS	RESERVADO AO FISCO
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES ICMS RECOLHIDO NOS TERMOS DO DECRETO Nº 51.597/2007. ESTE DOCUMENTO NÃO TRANSFERE CRÉDITO DE ICMS. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO PERÍODO DE 22/04/2020 À 30/04/2020. VENCIMENTO: 13/05/2020. PAGAMENTO VIA DEPÓSITO BANCÁRIO: BANCO 341 ITAÚ / AGÊNCIA 4830 / CONTA CORRENTE 01800-0	

CENTRAL DE CONVÊNIO

Proc. Nº 146002120

Competência Abil. 120

Centro de Custo 243010300

Vencimento 30 05 20


Zilvan Guimarães
Gerente
UPA CENTRAL SANTOS
FUABC

08/05/20

**Comprovante de transferência eletrônica disponível**

Via Internet Banking CAIXA

Tipo de TED:	TED para terceiros
Conta origem:	0344 / 003 / 00055619-5
Tipo de conta:	01 - Conta Corrente
Tipo de pessoa:	JURÍDICA
Nome:	FUNDACAO DO ABC
CPF/CNPJ:	57.571.275/0024-99

Banco:	341 - ITAU - 60701190
Tipo de conta:	01 - Conta Corrente
Conta destino:	4830 / 00000001800-0
Tipo de pessoa:	JURÍDICA
Nome:	TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO
CPF/CNPJ:	07.247.975/0001-68
Valor:	R\$ 7.490,25
Valor da tarifa:	R\$ 10,00
Finalidade:	05 - Pagamento de Fornecedores
Identificação da operação:	NF 1890
Histórico:	


Data / Hora da operação:	27/05/2020 10:10:16
---------------------------------	---------------------

Código da operação:	00138383
Chave de segurança:	EJ5QVNXXTQP5NYRY

DEBITO REALIZADO COM SUCESSO. A PREVISAO DO CREDITO NA CONTA DESTINO E DE 60 MINUTOS.
SAC CAIXA: 0800 726 0101
Pessoas com deficiência auditiva: 0800 726 2492
Ouvidoria: 0800 725 7474
Help Desk CAIXA: 0800 726 0104

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

RECEBEMOS DE TÉCNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA OS PRODUTOS / SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL INDICADO AO LADO EMISSÃO: 12/05/2020 - DEST. / REM.: FUNDAÇÃO DO ABC - VALOR TOTAL: R\$ 8.322,00		NF-e Nº 000001892 SÉRIE 001
DATA DE RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

IDENTIFICAÇÃO DO EMITENTE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA AVENIDA CONSELHEIRO RODRIGUES ALVES, 55 A - MACUCO - CEP: 11015-201 - SANTOS - SP TEL: (13)3235-8595	DANFE DOCUMENTO AUXILIAR DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000001892 FL. 1 / 1 SÉRIE 001	
		CHAVE DE ACESSO 3520 0507 2479 7500 0168 5500 1000 0018 9211 9088 4469 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz Autorizadora
NATUREZA DE OPERAÇÃO 5102 - VENDA DE MERCADORIA ADQUIRIDA OU RECEBIDA DE TER		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135200374745649 12/05/2020 09:16:46
INSCRIÇÃO ESTADUAL 633620704110	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBST. TRIB.	CNPJ / CPF 07.247.975/0001-68

DESTINATÁRIO / REMETENTE NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC		CNPJ / CPF 57.571.275/0024-99	DATA DA EMISSÃO 12/05/2020
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256		BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS	CEP 11075-300
MUNICÍPIO SANTOS	FONE / FAX	UF SP	DATA SAÍDA / ENTRADA 12/05/2020
		INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA

INFORMAÇÕES DO LOCAL DE ENTREGA NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC		CNPJ / CPF 57.571.275/0024-99	INSCRIÇÃO ESTADUAL
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256		BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS	CEP 11075-300
MUNICÍPIO SANTOS		UF SP	TELEFONE / FAX

FATURA			
NUMERO DA FATURA	VALOR ORIGINAL	VALOR DESCONTO	VALOR LIQUIDO
DADOS DA FATURA	8.322,00	0,00	8.322,00

CÁLCULO DO IMPOSTO					
BASE DE CÁLCULO DO ICMS	VALOR DO ICMS	BASE CÁLC. ICMS SUBST.	VALOR DO ICMS SUBST.	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00	0,00	0,00	0,00	8.322,00	
VALOR DO FRETE	VALOR DO SEGURO	DESCONTO	OUTRAS DESP. ACESS.	VALOR DO IPI	VALOR TOTAL DA NOTA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8.322,00

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS					
RAZÃO SOCIAL		PRETE POR CONTA	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEICULO	UF
		0 - REMETENTE			
ENDEREÇO			MUNICÍPIO	UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPECIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LIQUIDO
		1			

CÓDIGO DO PROD. / SERV.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM / SH	CST	CFOP	UNID.	QUANT.	VALOR UNITARIO	VALOR DESCONTO	VALOR LIQUIDO	BASE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTAS ICMS	ALÍQUOTAS IPI
121	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES	21069029	000	5102	UN	1,00	8.322,00	0,00	8.322,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

DADOS ADICIONAIS	RESERVADO AO FISCO
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES ICMS RECOLHIDO NOS TERMOS DO DECRETO Nº 51.597/2007. ESTE DOCUMENTO NÃO TRANSFERE CRÉDITO DE ICMS. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO PERÍODO DE 01/05/2020 À 10/05/2020. (VENCIMENTO: 12/05/2020) PAGAMENTO VIA DEPÓSITO BANCÁRIO: BANCO 341 ITAÚ / AGÊNCIA 4830 / CONTA CORRENTE 01800-0	Prefeitura de Santos Contrato de Gestão Nº 538/2015 Confere com Original

CONTABILIDADE
CENTRAL DE
CONVÊNIO

20 MAI 2020

Jefferson Aives

CENTRAL DE CONVÊNIO	
Proc. Nº	12650002120
Competência	Maio/20
Centro de Custo	Mosp. Campanha
Vencimento	18 105 120

FISCAL CENTRAL DE NOTAS
15 MAI 2020
<u>Conal</u>

Zilvani Guimarães
Gerente
UPA CENTRAL SANTOS
EUABC
12/05/20



Comprovante de transferência eletrônica disponível - TED

Transação realizada via convênio de Pagamentos

Nome do Remetente:	FUNDAÇÃO DO ABC & UPA SANTOS
CNPJ do Remetente:	57.571.275/0024-99
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Conta de Origem:	00344-1 / 000300055619-5
Tipo de Conta:	003 - Conta Pessoa Jurídica

Convênio:	285332
Tipo de Compromisso:	0001 PAGAMENTO DE FORNECEDORES
NSA:	000342

Banco Destino:	341 - BANCO ITAU S/A
Agência/Conta Destino:	04830 / 000000001800-0
Tipo de Conta:	01 - Crédito em Conta Corrente
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Nome do Destinatário:	TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTA
CPF/CNPJ do Destinatário:	07.247.975/0001-68
Valor:	R\$ 8.322,00
Data da Operação:	27/05/2020

Autenticação Bancária:	E828105DCC75330BC32FF2000
-------------------------------	---------------------------

Operação realizada com sucesso conforme as informações enviadas pelo cliente via arquivo:
Numero 000342 de 27/05/2020

SAC CAIXA: 0800 726 0101
Pessoas com deficiência auditiva: 0800 726 2492
Ouvidoria: 0800 725 7474
Help Desk CAIXA: 0800 726 0104

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

RECEBEMOS DE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA OS PRODUTOS E/OU SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA INDICADA ABAIXO. EMISSÃO: 24/06/2020 VALOR TOTAL: R\$ 2.496,60 DESTINATÁRIO: FUNDACAO DO ABC - RUA JOAQUIM TAVORA, 256 VILA MATHIAS SANTOS-SP

NF-e
Nº. 000.001.979
Série 001

DATA DE RECEBIMENTO

IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR

IDENTIFICAÇÃO DO EMITENTE

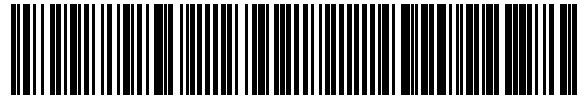
TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA
AVENIDA CONSELHEIRO RODRIGUES ALVES, 55 - A
MACUCO - 11015-201
SANTOS - SP Fone/Fax: 1332358595

DANFE
Documento Auxiliar da Nota
Fiscal Eletrônica

0 - ENTRADA
1 - SAÍDA

1

Nº. 000.001.979
Série 001
Folha 1/1



CHAVE DE ACESSO

3520 0607 2479 7500 0168 5500 1000 0019 7916 8816 4523

Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e
www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz Autorizadora

PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO

135200517736288 - 24/06/2020 17:34:52

NATUREZA DA OPERAÇÃO

5102 - VENDA DE MERCADORIA ADQUIRIDA OU RECEBIDA DE TER

INSCRIÇÃO ESTADUAL

633620704110

INSCRIÇÃO MUNICIPAL

INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBST. TRIBUT.

CNPJ

07.247.975/0001-68

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL

FUNDACAO DO ABC

CNPJ / CPF

57.571.275/0024-99

DATA DA EMISSÃO

24/06/2020

ENDEREÇO

RUA JOAQUIM TAVORA, 256

BAIRRO / DISTRITO

VILA MATHIAS

CEP

11075-300

DATA DA SAÍDA/ENTRADA

24/06/2020

MUNICÍPIO

SANTOS

UF

SP

INSCRIÇÃO ESTADUAL

HORA DA SAÍDA/ENTRADA

00:00:00

INFORMAÇÕES DO LOCAL DE ENTREGA

NOME / RAZÃO SOCIAL

FUNDACAO DO ABC

CNPJ / CPF

57.571.275/0024-99

INSCRIÇÃO ESTADUAL

ENDEREÇO

RUA JOAQUIM TaVORA, 256

BAIRRO / DISTRITO

VILA MATHIAS

CEP

11075-300

MUNICÍPIO

SANTOS

UF

SP

FONE / FAX

PAGAMENTO

Forma **Dinheiro**

Valor **R\$ 2.496,60**

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLC. DO ICMS	VALOR DO ICMS	BASE DE CÁLC. ICMS S.T.	VALOR DO ICMS SUBST.	V. IMP. IMPORTAÇÃO	V. ICMS UF REMET.	V. FCP UF DEST.	VALOR DO PIS	V. TOTAL PRODUTOS
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.496,60
VALOR DO FRETE	VALOR DO SEGURO	DESCONTO	OUTRAS DESPESAS	VALOR TOTAL IPI	V. ICMS UF DEST.	V. TOT. TRIB.	VALOR DA COFINS	V. TOTAL DA NOTA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.496,60

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL

FRETE
0-Por conta do Rem

CÓDIGO ANTT

PLACA DO VEÍCULO

UF

CNPJ / CPF

ENDEREÇO

MUNICÍPIO

UF

INSCRIÇÃO ESTADUAL

QUANTIDADE

ESPÉCIE

MARCA

1

NUMERAÇÃO

PESO BRUTO

PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	O/CST	CFOP	UN	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR DESC	B.CÁLC ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQ. ICMS	ALÍQ. IPI
121	FORNECIMENTO DE REFEICOES	21069029	000	5102	UN	1,0000	2.496,6000	2.496,60	0,00	0,00	0,00		0,00	

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

LOCAL DE ENTREGA : 57571275002499-RUA JOAQUIM TaVORA, 256 - VILA MATHIAS SANTOS - SP

Inf. Contribuinte: ICMS RECOLHIDO NOS TERMOS DO DECRETO N 51.597/2007. ESTE DOCUMENTO NAO TRANSFERE CREDITO DE ICMS.

FORNECIMENTO DE REFEICOES NO PERIODO DE 21/06/2020 A 23/06/2020. VENCIMENTO: 08/07/2020.

PAGAMENTO VIA DEPOSITO BANCARIO: BANCO 341 ITAU / AGENCIA 4830 / CONTA CORRENTE 01800-0

RESERVADO AO FISCO



Comprovante de transferência eletrônica disponível - TED

Transação realizada via convênio de Pagamentos

Nome do Remetente:	FUNDAÇÃO DO ABC e UPA SANTOS
CNPJ do Remetente:	57.571.275/0024-99
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Conta de Origem:	00344-1 / 000300055619-5
Tipo de Conta:	003 - Conta Pessoa Jurídica

Convênio:	285332
Tipo de Compromisso:	0001 PAGAMENTO DE FORNECEDORES
NSA:	000369

Banco Destino:	341 - BANCO ITAU S/A
Agência/Conta Destino:	04830 / 000000001800-0
Tipo de Conta:	01 - Crédito em Conta Corrente
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Nome do Destinatário:	TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTA
CPF/CNPJ do Destinatário:	07.247.975/0001-68
Valor:	R\$ 2.496,60
Data da Operação:	10/07/2020

Autenticação Bancária:	A828CEE5BE0533A6FB1DD2000
-------------------------------	---------------------------

Operação realizada com sucesso conforme as informações enviadas pelo cliente via arquivo:
Numero 000369 de 10/07/2020

SAC CAIXA: 0800 726 0101

Pessoas com deficiência auditiva: 0800 726 2492

Ouvidoria: 0800 725 7474

Help Desk CAIXA: 0800 726 0104

RECEBIMOS DE TÉCNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA OS PRODUTOS / SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL INDICADO AO LADO		NF-e Nº 000001919 SÉRIE 001
EMIÇÃO: 26/05/2020 - DEST. / REM: FUNDAÇÃO DO ABC - VALOR TOTAL: R\$ 8.322,00		
DATA DE RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

IDENTIFICAÇÃO DO EMITENTE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA AVENIDA CONSELHEIRO RODRIGUES ALVES, 55 A - MACUCO - CEP:11015-201 - SANTOS - SP TEL: (13)3235-8595	DANFE DOCUMENTO AUXILIAR DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000001919 FL. 1 / 1 SÉRIE 001	
		CHAVE DE ACESSO 3520 0507 2479 7500 0168 5500 1000 0019 1915 5899 4605
NATUREZA DE OPERAÇÃO 5102 - VENDA DE MERCADORIA ADQUIRIDA OU RECEBIDA DE TER		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135200418454676 26/05/2020 10:17:51
INSCRIÇÃO ESTADUAL 633620704110	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBST. TRIB.	CNPJ / CPF 07.247.975/0001-68

DESTINATÁRIO / REMETENTE		CNPJ / CPF	DATA DA EMISSÃO
NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC		57.571.275/0024-99	26/05/2020
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256	BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS	CEP 11075-300	DATA SAÍDA / ENTRADA 26/05/2020
MUNICÍPIO SANTOS	UF SP	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA

INFORMAÇÕES DO LOCAL DE ENTREGA		CNPJ / CPF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC		57.571.275/0024-99	
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256	BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS	CEP 11075-300	
MUNICÍPIO SANTOS	UF SP	TELEFONE / FAX	

FATURA	NUMERO	VALOR ORIGINAL	VALOR DESCONTO	VALOR LIQUIDO
DADOS DA FATURA	Numero da Fatura	8.322,00	0,00	8.322,00

CÁLCULO DO IMPOSTO					VALOR TOTAL DOS PRODUTOS
BASE DE CÁLCULO DO ICMS	VALOR DO ICMS	BASE CÁLC. ICMS SUBST.	VALOR DO ICMS SUBST.		8.322,00
0,00	0,00	0,00	0,00		
VALOR DO FRETE	VALOR DO SEGURO	DESCONTO	OUTRAS DESP. ACESS.	VALOR DO IPI	VALOR TOTAL DA NOTA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8.322,00

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS		FRETE POR CONTA	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
RAZÃO SOCIAL		0 - REMETENTE				
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LIQUIDO	
		I				

DADOS DO PRODUTO / SERVIÇOS														
CÓDIGO DO PROD. / SERV.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM / SH	CST	CFOP	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LIQUIDO	BASE CÁLC. ICMS	VALOR I.C.M.S.	VALOR I.P.I.	ALÍQUOTAS ICMS	IPI
121	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES	21069029	000	5102	UN	1,00	8.322,00	0,00	8.322,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

DADOS ADICIONAIS	RESERVADO AO FISCO
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES ICMS RECOLHIDO NOS TERMOS DO DECRETO Nº 51.597/2007. ESTE DOCUMENTO NÃO TRANSFERE CRÉDITO DE ICMS. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO PERÍODO DE 11/05/2020 À 20/05/2020. VENCIMENTO: 09/06/2020. PAGAMENTO VIA DEPÓSITO BANCÁRIO: BANCO 341 ITAÚ / AGÊNCIA 4830 / CONTA CORRENTE 01800-0	

CONTABILIDADE
CENTRAL DE
CONVÊNIO

02 JUN 2020

Zilvanil Guimarães
Gerente
UPA CENTRAL SANTOS
FUAB3C
27/05/20

FISCAL
CENTRAL DE
NOTAS

02 JUN 2020

CENTRAL DE CONVÊNIO

Proc. Nº 1400002120

Competência Março/20

~~Centro de Custo~~ Março Comp - Santos

Vencimento 09/06/20

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA – UPA CENTRAL																					
		ASS. TECNUTRI						ASS. UPA CENTRAL															
TIPOS DE DIETAS:		20/05/2020																					
SUBTIPOS DE DIETAS:		ALMOÇO																					
ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL																					
		Geral G		Hipossodica HAS		Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem resíduo L s/r		Laxativa LAX		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
	Acoplamento AC	Geral G		Hipossodica HAS		Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem resíduo L s/r		Laxativa LAX		Pastosa P		Leve Liquidificada LIQ		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15												0		0		0		0			
OBSERVAÇÕES																							

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO / SETORES	GERAL															HUPERPROTEICA		INFANTIL			
			acompanhante AC	Geral G	Hipossodica HAS	Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa	
						DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil	
						c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

15
OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL															
		ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL										
TIPOS DE DIETAS:		19/05/2020															
SUÍTIPOS DE DIETAS:		ALMOÇO															
ALMOÇO / SETORES		GERAL															
ACOMPANHANTE		Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
ACOMPANHANTE AC		DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalórica		Sopa	
Geral G		c/sal		s/sal		c/sal		c/sal		c/sal		c/sal		c/sal		c/sal	
Hipopossidica HAS		s/sal		s/sal		s/sal		s/sal		s/sal		s/sal		s/sal		s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUÍTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15															

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA – UPA CENTRAL										
		DESJEJUM		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL		ASS. UPA CENTRAL		ASS. UPA CENTRAL		
DIETAS:		19/05/2020										
DIETAS:		GERAL										
ALMOÇO / SETORES	Hipoprotéica HAS	Laxativos	Liquida		Liquida		Liquida		Liquida		Liquida	
			c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15										
OBSERVAÇÕES												

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confira com Original

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																
		ALMOÇO					ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL						
TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL																
		Diabetico		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL		
SUBTIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE AC	DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQ		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa		
ALMOÇO / SETORES	Hipossodica HAS	c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	14														0	0	0

14

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

DESJEJUM

18/05/2020

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO/ SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												HIPERPROTEICA		INFANTIL						
		Leve Normal				Leve sem residuo		Laxativa		Leve Liquidificada				Liquida		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa				
		Diabetico		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil				
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal			
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
FUNCIONÁRIOS	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
TOTAL SUBTIPOS:	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
TOTAL TIPOS:	0	14																		0	0	0

14

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																	
		ALMOÇO				ASS. TECNUTRI				ASS. UPA CENTRAL									
TIPOS DE DIETAS:		17/05/2020																	
SUBTIPOS DE DIETAS:		GERAL																	
ALMOÇO / SETORES	acompanhante AC	Geral G	Hipossodica HAS	Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem residuo L s/r		Laxativa LAX		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
				c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	Pastosa P	Leve Liqueificada LIQ	Liquida LIQUIDA	Hiperproteica e Hipercalorica HHI	Sopa	Pac. Infantil		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	2		0															

OBSERVAÇÕES

2

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA – UPA CENTRAL																	
		DESJEJUM		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL													
TIPOS DE DIETAS:		17/05/2020																	
SUBTIPOS DE DIETAS:		GENERAL																	
ALMOÇO/ SETORES	ACOMPANHANTE	Geral G	Hipossod ica HAS	Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
				c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	L s/r	c/sal	s/sal	Pastosa	Leve Liqueificada	Liquida	Hiperproteica e Hipercalorica	Sopa	Pac. Infantil	
				DM						P	LIQ		HH						
				c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0						2					0							0

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:	ACORRERANTE Acoperphere AC	GERAL										LEVE				LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		Líquida		Hiperproteica e Hipercalórica		Sopa					
		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil					
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal				
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
FUNCIONÁRIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
TOTAL SUBTIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
TOTAL TIPOS:	0	1																			

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

Via Cliente

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																			
		ALMOÇO					ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL									
TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO / SETORES	GERAL																		
			Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL				
		Hipossódica HAS		DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQUIDA		HHJ		Sopa			
		Geral G		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal			
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	2										0									

OBSERVAÇÕES *somente 1 almoço.*

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL										LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
		Geral G	Hipossodica HAS	Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Infantil	
				DM	L	L s/r	LAX	LIQ	Pastosa		LIQUIDA		HH		Sopa				
									c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONARIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	1										0		0		0			

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL															
		ALMOÇO				ASS. TECNUTRI				ASS. UPA CENTRAL							
TIPOS DE DIETAS:		15.05.2020															
SUBTIPOS DE DIETAS:		GERAL															
ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		d/sal	s/sal	d/sal	s/sal	c/sal	s/r	c/sal	s/sal	Pastosa	LIQ	c/sal	s/sal	Hiperproteica e Hipercalórica	HH	Pac. Infantil	Sopa
	ACOMPANHANTE AC	DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		c/sal		s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	14												0	0	0	

14
OBSERVAÇÕES

DESJEJUM

15.05.2020

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL		
		Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastbosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa		
		DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		HH		Pac. Infantil				
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	14																0	0	0

14

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																	
		ALMOÇO		ASS. TECNUTRI		14.05.2020		ASS. UPA CENTRAL		LIQUIDA		HÍPERPROTEICA		INFANTIL					
TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	GERAL												HÍPERPROTEICA		INFANTIL			
		Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa			
ALMOÇO / SETORES		DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		Leve Liquefificada		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil	
ACOMPANHANTE		Hipossodica HAS		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil	
ACOMPANHANTE AC		Geral G		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil	
		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	14												0		0		0	

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 5.38/2015
 Genêre eim Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO/ SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		Liquida		Hipertéica e Hipercalórica		Sopa	
		DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil	
		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	14														0	0	0	0

14
OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																			
		ALMOÇO				ASS. TECNUTRI				ASS. UPA CENTRAL											
TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL						LEVE				LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL					
		Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Pastosa		Leve liquidificada		Liquida		Hipercalórica e Hipercalórica		Sopa			
SUBTIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE AC	DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil			
ALMOÇO / SETORES		Hipossódica HAS		Geral G		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	12																			

12

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

DESJEJUM

13.05.2020

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL					
		Diabetico			Leve Normal			Leve sem residuo			Laxativa			Pastosa		Leve Liquefificada		Liquida		Hipertrofica e Hipercalorica		HH	
		DM		L	L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil				
		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal				
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	12												0		0		0					

12

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL													
		ALMOÇO				ASS. TECNUTRI				ASS. UPA CENTRAL					
TIPOS DE DIETAS:	COMPARTI- MENTE	12.05.2020													
		GERAL				LEVE				LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO/ SETORES	Diabético	Leve Normal	Leve sem residuo	Laxativa	Pastosa	Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa		
							DM	L	L s/r	LAX	P	LIQ	HH	Pac. Infantil	
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	12													
		0													

12
OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Geral G	Hipossodica HAS	Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa	
				DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQ		HH		Pac. Infantil	
				c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	12												0	0	0	0		

12

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																			
		ALMOÇO					ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL									
TIPO DE DIETAS: SUBTIPO DE DIETAS:		GERAL										LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL					
		Hipopossod ica HAS		Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem residuo L s/r		Laxativa LAX		Leve Leve Liquidificada LIQ		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica HH		Sopa Pac. Infantil			
ALMOÇO / SETORES		Geral G		c/sal		s/sal		L		L s/r		LAX		Leve		LIQUIDA		HH		Sopa	
ACOMPANHANTE		Geral G		c/sal		s/sal		L		L s/r		LAX		Leve		LIQUIDA		HH		Sopa	
ACOMPANHANTE AC		Geral G		c/sal		s/sal		L		L s/r		LAX		Leve		LIQUIDA		HH		Sopa	
ALMOÇO / SETORES		Geral G		c/sal		s/sal		L		L s/r		LAX		Leve		LIQUIDA		HH		Sopa	
PACIENTES		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS		0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPO:		0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPO:		0													0						0
OBSERVAÇÕES																					

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confira com Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES		ASS. TECNUTRI										ASS. UPA CENTRAL							
		DESJEJUM										LIQUIDA				HUPERPROTEICA		INFANTIL	
		GERAL										LIQUIDA		HUPERPROTEICA		INFANTIL			
ACOMPANHANTE		Diabético		Leve Normc:		Leve sem resíduo		Laxativa		Leve Liquificada		LÍQUIDA		Hiperproteica e Hipercalórica		Sopa			
ACOMPANHANTE AC.		DIM		L		L cir		LAX		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil			
Geral G		Hipossodica HAS		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal			
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUP. TIPOS:	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	12																	

12
OBSERVAÇÕES



Comprovante de transferência eletrônica disponível - TED

Transação realizada via convênio de Pagamentos

Nome do Remetente:	FUNDAÇÃO DO ABC & UPA SANTOS
CNPJ do Remetente:	57.571.275/0024-99
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Conta de Origem:	00344-1 / 000300055619-5
Tipo de Conta:	003 - Conta Pessoa Jurídica

Convênio:	285332
Tipo de Compromisso:	0001 PAGAMENTO DE FORNECEDORES
NSA:	000350

Banco Destino:	341 - BANCO ITAU S/A
Agência/Conta Destino:	04830 / 000000001800-0
Tipo de Conta:	01 - Crédito em Conta Corrente
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Nome do Destinatário:	TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTA
CPF/CNPJ do Destinatário:	07.247.975/0001-68
Valor:	R\$ 8.322,00
Data da Operação:	09/06/2020

Autenticação Bancária:	28282B7B2C9533486B2AA2000
-------------------------------	---------------------------

Operação realizada com sucesso conforme as informações enviadas pelo cliente via arquivo:

Numero 000350 de 09/06/2020

SAC CAIXA: 0800 726 0101

Pessoas com deficiência auditiva: 0800 726 2492

Ouvidoria: 0800 725 7474

Help Desk CAIXA: 0800 726 0104

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

RECEBEMOS DE TÉCNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA OS PRODUTOS / SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL INDICADO AO LADO EMIÇÃO: 02/06/2020 - DEST. / REM. FUNDAÇÃO DO ABC - VALOR TOTAL: R\$ 9.154,20		NF-e Nº 00001922 SÉRIE 001
DATA DE RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

IDENTIFICAÇÃO DO EMITENTE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL LTDA AVENIDA CONSELHEIRO RODRIGUES ALVES, 55 A - MACUCO - CEP:11015-201 - SANTOS - SP TEL: (13)3235-8595		DANFE DOCUMENTO AUXILIAR DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 00001922 FL. 1 / 1 SÉRIE 001			
NATUREZA DE OPERAÇÃO 5102 - VENDA DE MERCADORIA ADQUIRIDA OU RECEBIDA DE TER		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135200443501832 02/06/2020 12:11:02		CHAVE DE ACESSO 3520 0607 2479 7500 0168 5500 1000 0019 2219 9181 4200	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 633620704110	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBST. TRIB.	CNPJ / CPF 07.247.975/0001-68		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz Autorizadora	

DESTINATÁRIO / REMETENTE				CNPJ / CPF		DATA DA EMISSÃO	
NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC				57.571.275/0024-99		02/06/2020	
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256			BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS		CEP 11075-300		DATA SAÍDA / ENTRADA 02/06/2020
MUNICÍPIO SANTOS		FONE / FAX		UF SP	INSCRIÇÃO ESTADUAL		HORA DA SAÍDA

INFORMAÇÕES DO LOCAL DE ENTREGA				CNPJ / CPF		INSCRIÇÃO ESTADUAL	
NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC				57.571.275/0024-99			
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256			BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS		CEP 11075-300		
MUNICÍPIO SANTOS		UF SP		TELEFONE / FAX			

FATURA					
NÚMERO		VALOR ORIGINAL	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	
DADOS DA FATURA		Numero da Fatura	9.154,20	0,00	9.154,20

CÁLCULO DO IMPOSTO									
BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE CÁLC. ICMS SUBST.		VALOR DO ICMS SUBST.		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		9.154,20	
VALOR DO FRETE	VALOR DO SEGURO	DESCONTO		OUTRAS DESP. ACESS.	VALOR DO IPI		VALOR TOTAL DA NOTA		
0,00	0,00	0,00		0,00	0,00		9.154,20		

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS								
RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
			0 - REMETENTE					
ENDEREÇO				MUNICÍPIO		UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL	
QUANTIDADE	ESPECIE	MARCA		NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO
		1						

DADOS DO PRODUTO / SERVIÇOS																		
CÓDIGO DO PROD. / SERV.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO				NCM / SI	CST	CFOP	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR I.P.T.	ALÍQUOTAS ICMS	IPI	
121	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES				21069029	000	5102	UN	1,00	9.154,20	0,00	9.154,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

DADOS ADICIONAIS	
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES ICMS RECOLHIDO NOS TERMOS DO DECRETO Nº 51.597/2007. ESTE DOCUMENTO NÃO TRANSFERE CRÉDITO DE ICMS. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO PERÍODO DE 21/05/2020 À 31/05/2020. VENCIMENTO: 17/06/2020. PAGAMENTO VIA DEPÓSITO BANCÁRIO: BANCO 341 ITAÚ / AGÊNCIA 4830 / CONTA CORRENTE 01800-0	RESERVADO AO FISCO

03/06/20

Zilvan Guimarães
Gerente
UPA CENTRAL SANTOS
FUABC

Conta
16 JUN 2020
CONTABILIDADE
CENTRAL DE
CONVÊNIO

CONTABILIDADE CENTRAL DE CONVÊNIO
1º 125000.2120
Mantido
Referência
Mantido - Santos
Valor de Custo 12106120
Aumento

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL

TIPOS DE DIETAS:		ALMOÇO		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
		31.05.2020						Liquida		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa			
SUBTIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL								LEVE					
		Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		LIQUIDA		HH	
ALMOÇO / SETORES	Acompanhante AC	Hipossodica HAS		L		L s/r		LAX		P		LIQ		Pac. Infantil	
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	4				0				0				0	

OBSERVAÇÕES

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	DESJEJUM										31.05.2020										ASS. TECNUTRI										ASS. UPA CENTRAL									
		GERAL					LEVE					LIQUIDA					HIPERPROTEICA					INFANTIL																			
		Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		HH		Sopa																					
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	L s/r	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	LAX	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	P	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	Pac. Infantil	c/sal	s/sal																
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																
FUNCIONÁRIOS	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																
TOTAL SUBTIPOS:	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																
TOTAL TIPOS:	0	4																							0	0	0														

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																	
		ALMOÇO						ASS. TECNUTRI						ASS. UPA CENTRAL					
TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificadas		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa	
SUBTIPOS DE DIETAS:	Hipossodica HAS	DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		HH		Pac. Infantil			
ALMOÇO / SETORES	Geral G	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	0																	

1

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL

30.06.2020

ASS. TECNUTRI

DESJEJUM

ASS. UPA CENTRAL

TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO / SETORES	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL		
			Acompanhante AC	Geral G	Hipossodica HAS	Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		Liquida	Hiperproteica e Hipercalorica	HH	Sopa		
						DM		L		L s/r		LAX		Pastosa						LIQ	
						c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal					c/sal	s/ sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
FUNCIONÁRIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
TOTAL SUBTIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
TOTAL TIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

OBSERVAÇÕES

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL

29.05.2020

ASS. TECNUTRI

ALMOÇO

ASS. UPA CENTRAL

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	GERAL															
	Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE			LIQUIDA		HIPERPROTEICA		
	DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQ		LIQUIDA		HH	
	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15														

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE Acompanhante AC	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
		Diabetico			Leve Normal			Leve sem residuo			Laxativa			Leve		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		DM		L	L s/r		L		L s/r		LAX			Leve Liquidificada		LIQUIDA		HH		Sopa	
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15																			

15

OBSERVAÇÕES

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL

TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	ASS. TECNUTRI										ASS. UPA CENTRAL							
		DESJEJUM										28.05.2020							
		GERAL										LEVE		LIQUIDA	HIPERPROTEICA	INFANTIL			
		SUBTIPOS DE DIETAS:	Geral G	Hipossodica HAS	Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA	Hiperproteica e Hipercalorica	HH
DM	L				L	L	P	LIQ	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal			
ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE AC																		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15										0		0	0	0			

15
OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	ASS. TECNUTRI										ASS. UPA CENTRAL			
		ALMOÇO													
		GERAL					LEVE			LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Hipossódica HAS	Diabético	Leve Normal	Leve sem resíduo	Laxativa	Pastosa	Leve Liquidificada	LIQUIDA	Hiperproteica e Hipercalórica	Sopa	Infantil	Infantil		
Geral G	DM	L	L s/r	LAX	P	LIQ	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal			
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15										0	0	0	0

OBSERVAÇÕES

28 MAIO 2020

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere: Com Original

TIPOS DE DIETAS:		ASS. TECNUTRI												ASS. UPA CENTRAL										
SUBTIPOS DE DIETAS:		DESJEJUM												27.05.2020										
ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL				
		General G	Hipossodica HAS	Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hipertrofica e Hipercalorica		Sopa		Pac. Infantil		
	ACOMPANHANTE AC			c/sal	s/sal		c/sal	s/sal		L s/r		c/sal	s/sal		P	c/sal	s/sal		c/sal	s/sal		c/sal	s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15																					0	0

OBSERVAÇÕES

27 MAIO 2020

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

7/10/2020

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																							
		ALMOÇO						ASS. TECNUTRI						ASS. UPA CENTRAL											
		27.05.2020																							
TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	GERAL																							
		Alimentação AC	Geral G	Hipossodica HAS		Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
				c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	L	L s/r	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	P	LQ	c/sal	s/sal	Hiperproteica e Hipercalorica	HH	c/sal	s/sal	Pac. Infantil	Spps
PACIENTES		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS		0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:		0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:		0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

OBSERVAÇÕES

TIPO DE DIETAS: SUBTIPO DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL												HÍPERPROTEICA	INFANTIL			
		Almoco/UPA AC	Diabético		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA			HÍPERPROTEICA e Hipercalórica		
			Geral G	Hipossódica HAS	DM	L	L s/r	Laxativa	L	LIQ	LIQUIDA							
												c/sal					s/sal	c/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPO:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPO:	0	15												0	0			

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE			GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL						
	Acoplante AC			Leve Normal			Leve sem residuo			Laxativa			Pastosa			Leve Liquidificada			Liquida		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa			
	Geral G			Diabetico DM			L			L s/r			LAX			P			LIQ			HH		Pac. infantil		
	Hipoposodica HAS			c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal				
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	15			15												0		0		0		0				

OBSERVAÇÕES

Blank area for observations.

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL									
		Diabético				Leve Normal				Leve sem residuo				Laxativa		Leve		Liquida		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa					
		DM	DM	DM	DM	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	P	P	LIQUIDA	LIQUIDA	HH	HH	Pac. Infantil	Pac. Infantil				
ALMOÇO / SETORES	Almopanche AC	Geral G	Hipossodica HAS	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	LAX	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	c/sal	sf/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	3												0		0		0		0							

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																			
		ALMOÇO					ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL									
TIPOS DE DIETAS:		25.05.2020																			
SUBTIPOS DE DIETAS:																					
ALMOÇO / SETORES	Acompanhante AC	Geral G		Hipossodica HAS		Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem resíduo L s/r		Laxativa LAX		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		0	0	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	Pastosa P	LIQ	Liquida	HH	Sopa	Pac. Infantil	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	2																			
OBSERVAÇÕES																					

CHD
207

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																		
		DESJEJUM					ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL								
TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	GERAL																		
		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA								
ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE AC	Diabetico		L		L s/r		LAX		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalórica		INFANTIL		
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	d/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	
PACIENTES		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS		0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:		0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:		2																		
OBSERVAÇÕES																				

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Genfêre com Original

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA – UPA CENTRAL

		ALMOÇO		24/05/2020		ASS. TÉCNICA		ASS. UPA CENTRAL							
TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL								LÍQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		Líquida		Hiperproteica e Hipercalórica	
SUBTIPOS DE DIETAS:		DM		L		L s/r		LAX		LIQ		HH		Pac. infantil	
ALMOÇO / SETORES	acompanhante AC	d/sal	sf/sal	d/sal	sf/sal	d/sal	sf/sal	d/sal	sf/sal	d/sal	sf/sal	d/sal	sf/sal	d/sal	sf/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	1													
		0													

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

L. C. D. ...

		DESJEJUM		24/05/2020		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL									
TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL						LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL					
		Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Leve		LIQUIDA		Hipercalórica e Hipercalórica		Sopa	
SUBTIPOS DE DIETAS:		DM		L		L sir		LAX		Pastosa		LIQUIDA		HH		Fac. Infantil	
ALMOÇO / SETORES	Hipossodica HAS	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	1						0						0		0	

OBSERVAÇÕES

1.0.00.00.00

TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO / SETORES	ASS. TECNUTRI										ASS. UPA CENTRAL						
			ALMOÇO										INFANTIL						
			GERAL										HIPERPROTEICA		INFANTIL				
			Leve Normal		Laxativa		Leve sem resíduo		LAX		Pastosa		LIQ		Liquida		Hiperalterica e Hipercalorica		Sopa
Diabético		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HR		Pac. Infantil			
DM		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal			
Hipoposidica HAS		Geral G		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQ		LIQUIDA		Hiperalterica e Hipercalorica		Sopa	
ACOMPANHANTE		Geral G		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		Hiperalterica e Hipercalorica		Sopa	
ACOMPANHANTE N.C.		Geral G		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		Hiperalterica e Hipercalorica		Sopa	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	2										0				0			

OBSERVAÇÕES

Comente

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		DESJEJUM		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA – UPA CENTRAL										
		24/05/2020		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL								
TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL										LIQUIDA	HIPERPROTEICA	INFANTIL
		Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Pastosa				
SUBTIPOS DE DIETAS:	Alimento / SETORES	Hipossódica HAS	DM	L	L s/r	LAX	P	LIQ	HH	Pac. Infantil	LIQUIDA	HH	Pac. Infantil	
			c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	2										0	0	0

Somente

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confira com Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	COMPONENTE		ASS. TECNUTRI												ASS. UPA CENTRAL						
	ALMOÇO		23/05/2020																		
	GERAL		Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL		
	Geral G		DM		L		L s/r		LAX		P		LIO		LIQUIDA		HH		Sopa		
Hipopossodica HAS		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0														0						0

3
OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO/ SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Diabético				Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa			
		DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		HH		Pac. Infantil			
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	2																	

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL													
		ALMOÇO				ASS. TECNUTRI				ASS. UPA CENTRAL					
		GERAL											INFANTIL		
TIPOS DE DIETAS:	COMPONENTE	Leve Normal		Leve sem residuo.		Laxativa		Leve Liquificada		LIQUIDA		HIPERPROTEICA			
SUBTIPOS DE DIETAS:	COMPONENTE AC	L		L s/r		LAX		LIQ		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica			
ALMOÇO / SETORES	General G	DM		L s/r		LAX		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil	
	Hipossodica HAS	c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal	
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

15
OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL		
		Diabetico			Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		Liquida		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa	
		DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		LIQUIDA		HH		Pac. Infantil		
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	15															0	0	0	0

15

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL													
		ALMOÇO				ASS. TECNUTRI				ASS. UPA CENTRAL					
TIPOS DE DIETAS:		GERAL										INFANTIL			
SUBTIPOS DE DIETAS:		Diabetico		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		HIPERPROTEICA			
ALMOÇO / SETORES		DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQUIDA		Sopa	
		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal	
ACOMPANHANTE		Hipossodica HAS													
ACOMPANHANTE AC		Geral G													
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	15										0	0	0	0

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL		
		Geral G	Hipossodica HAS	Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		Liquida	Hiperproteica e Hipercalorica	HH	Sopa			
				DM	L	L	L	LAX	Pastosa	LIQ		Pac. Infantil	c/sal				s/ sal			
										c/sal	s/ sal							c/sal	s/ sal	c/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	15															0	0	0	0

15

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																				
		DESJEJUM					ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL										
TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO / SETORES	GERAL																			
			Hipoposódica HAS		Diabético DM		Leve Normal L		Leve sem resíduos L s/r		Laxativa LAX		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
ACOMPANHANTE			Geral G		c/sal s/sal		c/sal s/sal		c/sal s/sal		Laxativa		Pastosa		LIQ.		Liquida		HHI		Sopa	
ACOMPANHANTE AC			c/sal s/sal		c/sal s/sal		c/sal s/sal		LAX		P		c/sal s/sal		c/sal s/sal		c/sal s/sal		c/sal s/sal		c/sal s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0		15										0		0		0		0		0	
15																						
OBSERVAÇÕES																						

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original



Comprovante de transferência eletrônica disponível - TED

Transação realizada via convênio de Pagamentos

Nome do Remetente:	FUNDAÇÃO DO ABC & UPA SANTOS
CNPJ do Remetente:	57.571.275/0024-99
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Conta de Origem:	00344-1 / 000300055619-5
Tipo de Conta:	003 - Conta Pessoa Jurídica

Convênio:	285332
Tipo de Compromisso:	0001 PAGAMENTO DE FORNECEDORES
NSA:	000355

Banco Destino:	341 - BANCO ITAU S/A
Agência/Conta Destino:	04830 / 000000001800-0
Tipo de Conta:	01 - Crédito em Conta Corrente
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Nome do Destinatário:	TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTA
CPF/CNPJ do Destinatário:	07.247.975/0001-68
Valor:	R\$ 9.154,20
Data da Operação:	17/06/2020

Autenticação Bancária:	E5283DA85EE5331D3BE442000
-------------------------------	---------------------------

Operação realizada com sucesso conforme as informações enviadas pelo cliente via arquivo:

Numero 000355 de 17/06/2020

SAC CAIXA: 0800 726 0101

Pessoas com deficiência auditiva: 0800 726 2492

Ouvidoria: 0800 725 7474

Help Desk CAIXA: 0800 726 0104

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

RECEBEMOS DE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA OS PRODUTOS / SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL INDICADO AO LADO EMIÇÃO: 10/06/2020 - DEST. / REM.: FUNDAÇÃO DO ABC - VALOR TOTAL: R\$ 8.322,00		NF-e Nº 000001949 SÉRIE 001
DATA DE RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA AVENIDA CONSELHEIRO RODRIGUES ALVES, 55 A - MACUÇO - CEP:11015-201 - SANTOS - SP TEL: (13)3235-8595	DANFE DOCUMENTO AUXILIAR DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA 0 - ENTRADA 1 1 - SAÍDA Nº 000001949 FL. 1 / 1 SÉRIE 001	
		CHAVE DE ACESSO 3520 0607 2479 7500 0168 5500 1000 0019 4916 5830 3992
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz Autorizadora
NATUREZA DE OPERAÇÃO 5102 - VENDA DE MERCADORIA ADQUIRIDA OU RECEBIDA DE TER		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135200473197681 10/06/2020 17:28:43
INSCRIÇÃO ESTADUAL 633620704110	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBST. TRIB.	CNPJ / CPF 07.247.975/0001-68

DESTINATÁRIO / REMETENTE				
NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC			CNPJ / CPF 57.571.275/0024-99	DATA DA EMISSÃO 10/06/2020
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256		BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS	CEP 11075-300	DATA SAÍDA / ENTRADA 10/06/2020
MUNICÍPIO SANTOS	FONE / FAX	UF SP	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA

INFORMAÇÕES DO LOCAL DE ENTREGA			
NOME / RAZÃO SOCIAL FUNDAÇÃO DO ABC		CNPJ / CPF 57.571.275/0024-99	INSCRIÇÃO ESTADUAL
ENDEREÇO RUA JOAQUIM TAVORA, 256		BAIRRO / DISTRITO VILA MATHIAS	CEP 11075-300
MUNICÍPIO SANTOS		UF SP	TELEFONE / FAX

FATURA				
NÚMERO		VALOR ORIGINAL	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO
DADOS DA FATURA Numero da Fatura		8.322,00	0,00	8.322,00
CÁLCULO DO IMPOSTO				
BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE CÁLC. ICMS SUBST. 0,00	VALOR DO ICMS SUBST. 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 8.322,00
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESP. ACESS. 0,00	VALOR DO IPI 0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 8.322,00

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS						
RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 0 - REMETENTE	CÓDIGO ANTI	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO		UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPECIE	MARCA 1	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DO PRODUTO / SERVIÇOS														
CODIGO DO PROD. / SERV.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM / SH	CST	CFOP	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE CALC. ICMS	VALOR I.C.M.S.	VALOR I.P.I.	ALÍQUOTAS ICMS	ALÍQUOTAS IPI
121	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES	21069029	000	5102	UN	1,00	8.322,00	0,00	8.322,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

DADOS ADICIONAIS	
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES ICMS RECOLHIDO NOS TERMOS DO DECRETO Nº 51.597/2007. ESTE DOCUMENTO NÃO TRANSFERE CRÉDITO DE ICMS. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO PERÍODO DE 01/06/2020 À 10/06/2020. VENCIMENTO: 25/06/2020. PAGAMENTO VIA DEPÓSITO BANCÁRIO: BANCO 341 ITAÚ / AGÊNCIA 4830 / CONTA CORRENTE 01800-0	RESERVADO AO FISCO

48/06/20
ZILVANI
R.M.A.C.
CENTRO DE ESTUDOS

CENTRAL DE CONVENIOS
Proc. Nº MC50002130
Competência Jun/20
Centro de Custo Unop. Comp. - Santos
Vencimento 25/06/20

CONTABILIDADE
CENTRAL DE
CONVENIOS
22 JUN 2020
Lousa

5289

Santos, 15 de junho de 2020.

Ofício nº: 352/2020 – COMPRAS

À Central de Convênios

Sr. Décio Teixeira Prates Jr .

Diretor Administrativo da Central de Convênios da Fundação do ABC
Avenida Lauro Gomes, 2000
Bairro: Vila Sacadura Cabral – Santo André – SP
CEP: 09060-870

Assunto: Encaminhamento Nota fiscal

Tem o presente, a finalidade de encaminhar NOTA FISCAL HOSPITAL CAMPANHA – COVID 19 conforme tabela abaixo, para pagamento.

Empresa/Prestador	Nota Fiscal	Valor	Data para pagamento
Tecnicas Nutricionais Alimentação Empresarial Ltda	1949	R\$ 8.322,00	25/06/20

informamos que o custo relativo ao pagamento deverá ser alocado no âmbito do Contrato de Gestão: _____.

Atenciosamente,


Zilvani Guimarães
Gerente
UPA Central - Santos



Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere em Original


Vanessa Crispim
Gerente Administrativo
FUABC - Central de Convênios
19/06/20

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - JPA CENTRAL																							
		ALMOÇO					ASS. TECNUTRI					ASS. UPA CENTRAL													
		10/06/2020																							
TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	GERAL																							
		Acompanhante		Hipossodica HAS		Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem residuo L s/r		Laxativa LAX		Pastosa P		LIQ Leve Liquidificada LIQ		LIQUIDA Liquida		HIPERPROTEICA Hipertroteica e Hipercalorica HH		INFANTIL Sopa Pac. Infantil			
ALMOÇO/ SETORES		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	13										0										0		0	
OBSERVAÇÕES																									

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO/ SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL										LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
		Diabético		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		Liquida		Hiperproteica e Hipercalórica		INFANTIL	
		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	L s/r	LAX	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	13										0		0		0			

13

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL											
		ALMOÇO					ASS. UP. CENTRAL						
TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	09/06/2020											
		ACOMPANHANTE		GERAL		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
ALMOÇO / SETORES	ALMOÇO / SETORES	Diabetico	Leve Normal	Leve sem residuo	Laxativa	Pastosa	LIQUIDA	LIQUIDA	Hiperproteica e hipercalorica	HH	Sopa	Pac. Infantil	
													DM
		c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	13										0	0

13
OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Conferir em Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:		ACOMPANHANTE		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA – UPA CENTRAL																		
		ACOMPANHANTE AC		DESJEJUM		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL														
		09/06/2020		09/06/2020																		
DESJEJUM		GERAL		Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		SOPA				
		L		DIM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQUIDA		HH		SOPA NORMAL		SOPA BATIDA		
		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	13										0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OBSERVAÇÕES																						

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confira em Original

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL									
		ALMOÇO / MERENDA		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL					
TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO / MERENDA	GERAL									
		Diabetico	Leve Normal	Leve sem residuo	Laxativa	LEVE	LIQUIDA	HIPERPROTEICA	SOPA	SOPA NORMAL	SOPA BATIDA
ALMOÇO / MERENDA	ALMOÇO / MERENDA	DM	L	L s/r	LAX	P	LIQUIDA	HH	SOPA	SOPA NORMAL	SOPA BATIDA
ALMOÇO / PACIENTES	ALMOÇO / PACIENTES	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
RESERVA	RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA / PACIENTES	MERENDA / PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMOÇO / FUNCIONÁRIOS	ALMOÇO / FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	TOTAL TIPOS:	0	13			0			0		

OBSERVAÇÕES

TECNUTRI SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO		MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL																			
		DESJEJUM		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL		ASS. UPA CENTRAL		ASS. UPA CENTRAL											
TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL																			
		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA									
SUBTIPOS DE DIETAS:	Acomodação AC	Diabetico		L		L s/r		P		LIQUIDA		HH									
		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal								
DESJEJUM	Geral G	Hipossodica HAS		L		L s/r		P		LIQUIDA		HH									
		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal								
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	13										0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

13
OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ALMOÇO		ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL		07/06/2020												
	GERAL						LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL						
	ACOMPANHANTE Acompanhante AC	Geral G	Hipossodica HAS	Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem resíduo L s/r		Laxativa LAX		Pastosa P		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica HH		Sopa	
				c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0					1								0					0

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	ALMOÇO / SETORES	GERAL												LIQUIDA		HUPERPROTEICA		INFANTIL				
			ACOMPANHANTE	Hipossódica HAS	Geral G	Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem residuo L s/r		Laxativa LAX		Leve Leve Liquidificada LIQ		Pastosa P	LIQUIDA		Hiperproteica e Hiperclorica HH		Sopa Pac. Infantil		
						c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	
																							c/sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS:	SUBTIPOS DE DIETAS:	GERAL															HUPERPROTEICA		INFANTIL	
		ACOMPANHANTE	Hipoposódica HAS	Diabético	Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE			LIQUIDA		HUPERPROTEICA		INFANTIL		
					DM	L	L s/r	LAX	Pastosa	Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Pac. Infantil				
										c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	3															0	0	0	

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE	GERAL												LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Geral G	Hipossodica HAS	Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
				DM	L	L	L	Pastosa	LIQ	LIQUIDA	LIQUIDA	HH	Pac. Infantil						
SUBTIPOS DE DIETAS:	ACOMPANHANTE AC	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	3												0		0		0	

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE		GERAL										ALMOÇO		ASS. TÉCNICOS				ASS. LIPA CENTRAL			
	Hiperproteica e Hipercalórica		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL					
	Geral G	Hipossodica HAS	Diabético DM	L	L s/r	L s/r	LAX	P	LIQ	LIQUIDA	LIQUIDA	Hiperproteica e Hipercalórica	HH	Pac. Infantil	Sopa							
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
TOTAL TIPOS:	13																					

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Conferir com Original

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL										LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
		Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Pac. Infantil	
		DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		HH		Sopa	
		c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	13															

13
OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:	GERAL													INFANTIL						
	ACOMPANHANTE	Diabetico			Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		/ INFANTIL	
		DM	L		L s/r		LAX		LIQ		HH		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa			
ALMOÇO / SETORES:	Geral G	Hipossodica HAS	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	Pac. infantil	
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0																			0
																				0

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO / SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL												INFANTIL						
		Diabetico				Leve sem residuo				Laxativa					Pastosa	LEVE		LIQUIDA	HIPERPROTEICA	INFANTIL
		DM		L		L s/r		LAX		LIQ		HH				Sopa				
c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal	c/sal	s/sal			
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	13													0	0	0			

OBSERVAÇÕES



MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA – UPA CENTRAL

TIPOS DE DIETAS:		ALMOÇO										ASS. UPA CENTRAL					
		GERAL										ASS. TECNUTRI					
SUBTIPOS DE DIETAS:		Diabetico		Leve Normal		Leve sem resíduo		Laxativa		LEVE		LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
ALMOÇO / SETORES		DM		L		L s/r		LAX		Pastosa		LIQ		HH		Sopa	
ACOMPANHANTE		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal	
ACOMPANHANTE AC		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal	
Geral G		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal	
Hipoprotéica HAS		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal	
PACIENTES		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MERENDA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESERVA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS		0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:		0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:		13															

OBSERVAÇÕES

13

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confere com Original

TECMIPTDI

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL

USUÁRIO: UPA CENTRAL

USUÁRIO: UPA CENTRAL

	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	TOTAL
ALMOÇO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JANTAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAFFÉ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	13													0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

OBSERVAÇÕES

Prefeitura de Santos
 Contrato de Gestão Nº 538/2015
 Confira com Original

TIPO DE DIETAS:	SUBTIPO DE DIETAS:	ALMOÇO / SETORES	ALMOÇO										ASS. UPA CENTRAL					
			ASS. TECNUTRI										ASS. UPA CENTRAL					
			GERAL										LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL	
			Diabetico DM		Leve Normal L		Leve sem residuo L s/r		Laxativa LAX		Pastosa P		Leve Liquidificada LIQ		Liquida		Hiperproteica e hipercalorica HH	
Hipossodica HAS		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		c/sal		s/ sal		
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL TIPOS:	0	13										0		0		0		

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO/ SETORES	ACOMPANHANTE	GERAL													LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL					
		Geral G	Hipossod ica HAS	Diabetico			Leve Normal			Leve sem residuo			Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		INFANTIL	
				DM		L		L s/r		LAX		LIQ		HH		Pac. Infantil								
				c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal	c/sal	s/ sal					
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL TIPOS:	0	13													0	0	0	0	0	0	0			

OBSERVAÇÕES

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS:	COMPONENTE	ASS. TECNUTRI										ASS. UPA CENTRAL							
		ALMOÇO																	
		GERAL										LIQUIDA		HIPERPROTEICA		INFANTIL			
		Diabetico		Leve Normal		Leve sem residuo		Laxativa		Pastosa		Leve Liquidificada		LIQUIDA		Hiperproteica e Hipercalorica		Sopa	
DM		L		L s/r		LAX		P		LIQ		HH		Pac. Infantil					
Hipossodica HAS		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal			
Geral G		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal			
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
MERENDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	13										0		0		0		0	

13
OBSERVAÇÕES

MAPA DIÁRIO DE REFEIÇÕES - SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA - UPA CENTRAL

TIPOS DE DIETAS: SUBTIPOS DE DIETAS: ALMOÇO/ SETORES	ACOMPANHANTE	ACOMPANHANTE AC	DESJEJUM		GERAL		LEVE		LIQUIDA	HIPERPROTEICA	INFANTIL		
			ASS. TECNUTRI		ASS. UPA CENTRAL		Pastosa	Leve Liquidificada				Liquida	Hiperproteica e Hipercalórica
			01/06/2020		Leve Normal	Laxativa							
GERAL		L		LAX		LIQ							
		c/sal		s/sal		c/sal		s/sal		c/sal			
PACIENTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
RESERVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FUNCIONÁRIOS	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL SUBTIPOS:	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
TOTAL TIPOS:	0	13		0		0		0		0			

OBSERVAÇÕES



Comprovante de transferência eletrônica disponível - TED

Transação realizada via convênio de Pagamentos

Nome do Remetente:	FUNDAÇÃO DO ABC & UPA SANTOS
CNPJ do Remetente:	57.571.275/0024-99
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Conta de Origem:	00344-1 / 000300055619-5
Tipo de Conta:	003 - Conta Pessoa Jurídica

Convênio:	285332
Tipo de Compromisso:	0001 PAGAMENTO DE FORNECEDORES
NSA:	000360

Banco Destino:	341 - BANCO ITAU S/A
Agência/Conta Destino:	04830 / 000000001800-0
Tipo de Conta:	01 - Crédito em Conta Corrente
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Nome do Destinatário:	TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTA
CPF/CNPJ do Destinatário:	07.247.975/0001-68
Valor:	R\$ 8.322,00
Data da Operação:	25/06/2020

Autenticação Bancária:	5D28A4916FD533F1A51002000
-------------------------------	---------------------------

Operação realizada com sucesso conforme as informações enviadas pelo cliente via arquivo:
Numero 000360 de 25/06/2020

SAC CAIXA: 0800 726 0101
Pessoas com deficiência auditiva: 0800 726 2492
Ouvidoria: 0800 725 7474
Help Desk CAIXA: 0800 726 0104

Prefeitura de Santos
Contrato de Gestão Nº 538/2015
Confere com Original

RECEBEMOS DE TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA OS PRODUTOS E/OU SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA INDICADA ABAIXO. EMISSÃO: 22/06/2020 VALOR TOTAL: R\$ 8.322,00 DESTINATÁRIO: FUNDACAO DO ABC - RUA JOAQUIM TAVORA, 256 VILA MATHIAS SANTOS-SP

NF-e

Nº. 000.001.966
Série 001

DATA DE RECEBIMENTO

IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR

IDENTIFICAÇÃO DO EMITENTE

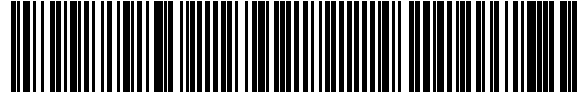
TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTACAO EMPRESARIAL LTDA
AVENIDA CONSELHEIRO RODRIGUES ALVES, 55 - A
MACUCO - 11015-201
SANTOS - SP Fone/Fax: 1332358595

DANFE
Documento Auxiliar da Nota
Fiscal Eletrônica

0 - ENTRADA
1 - SAÍDA

1

Nº. 000.001.966
Série 001
Folha 1/1



CHAVE DE ACESSO

3520 0607 2479 7500 0168 5500 1000 0019 6618 2931 3408

Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e
www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz Autorizadora

PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO

135200508769056 - 22/06/2020 16:19:00

NATUREZA DA OPERAÇÃO

5102 - VENDA DE MERCADORIA ADQUIRIDA OU RECEBIDA DE TER

INSCRIÇÃO ESTADUAL

633620704110

INSCRIÇÃO MUNICIPAL

INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBST. TRIBUT.

CNPJ

07.247.975/0001-68

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL

FUNDACAO DO ABC

CNPJ / CPF

57.571.275/0024-99

DATA DA EMISSÃO

22/06/2020

ENDEREÇO

RUA JOAQUIM TAVORA, 256

BAIRRO / DISTRITO

VILA MATHIAS

CEP

11075-300

DATA DA SAÍDA/ENTRADA

22/06/2020

MUNICÍPIO

SANTOS

UF

SP

INSCRIÇÃO ESTADUAL

HORA DA SAÍDA/ENTRADA

00:00:00

INFORMAÇÕES DO LOCAL DE ENTREGA

NOME / RAZÃO SOCIAL

FUNDACAO DO ABC

CNPJ / CPF

57.571.275/0024-99

INSCRIÇÃO ESTADUAL

ENDEREÇO

RUA JOAQUIM TaVORA, 256

BAIRRO / DISTRITO

VILA MATHIAS

CEP

11075-300

MUNICÍPIO

SANTOS

UF

SP

FONE / FAX

PAGAMENTO

Forma Dinheiro

Valor R\$ 8.322,00

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLC. DO ICMS	VALOR DO ICMS	BASE DE CÁLC. ICMS S.T.	VALOR DO ICMS SUBST.	V. IMP. IMPORTAÇÃO	V. ICMS UF REMET.	V. FCP UF DEST.	VALOR DO PIS	V. TOTAL PRODUTOS
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8.322,00
VALOR DO FRETE	VALOR DO SEGURO	DESCONTO	OUTRAS DESPESAS	VALOR TOTAL IPI	V. ICMS UF DEST.	V. TOT. TRIB.	VALOR DA COFINS	V. TOTAL DA NOTA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8.322,00

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL

FRETE
0-Por conta do Rem

CÓDIGO ANTT

PLACA DO VEÍCULO

UF

CNPJ / CPF

ENDEREÇO

MUNICÍPIO

UF

INSCRIÇÃO ESTADUAL

QUANTIDADE

ESPÉCIE

MARCA

1

NUMERAÇÃO

PESO BRUTO

PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	O/CST	CFOP	UN	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR DESC	B.CÁLC ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQ. ICMS	ALÍQ. IPI
121	FORNECIMENTO DE REFEICOES	21069029	000	5102	UN	1,0000	8.322,0000	8.322,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

LOCAL DE ENTREGA : 57571275002499-RUA JOAQUIM TaVORA, 256 - VILA MATHIAS SANTOS - SP

Inf. Contribuinte: ICMS RECOLHIDO NOS TERMOS DO DECRETO N 51.597/2007. ESTE DOCUMENTO NAO TRANSFERE CREDITO DE ICMS.

FORNECIMENTO DE REFEICOES NO PERIODO DE 11/06/2020 A 20/06/2020. VENCIMENTO: 07/07/2020.

PAGAMENTO VIA DEPOSITO BANCARIO: BANCO 341 ITAU / AGENCIA 4830 / CONTA CORRENTE 01800-0

RESERVADO AO FISCO



Comprovante de transferência eletrônica disponível - TED

Transação realizada via convênio de Pagamentos

Nome do Remetente:	FUNDAÇÃO DO ABC & UPA SANTOS
CNPJ do Remetente:	57.571.275/0024-99
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Conta de Origem:	00344-1 / 000300055619-5
Tipo de Conta:	003 - Conta Pessoa Jurídica

Convênio:	285332
Tipo de Compromisso:	0001 PAGAMENTO DE FORNECEDORES
NSA:	000367

Banco Destino:	341 - BANCO ITAU S/A
Agência/Conta Destino:	04830 / 000000001800-0
Tipo de Conta:	01 - Crédito em Conta Corrente
Tipo de Pessoa:	Jurídica
Nome do Destinatário:	TECNICAS NUTRICIONAIS ALIMENTA
CPF/CNPJ do Destinatário:	07.247.975/0001-68
Valor:	R\$ 8.322,00
Data da Operação:	07/07/2020

Autenticação Bancária:	1C287A8A3965338B517DD2000
-------------------------------	---------------------------

Operação realizada com sucesso conforme as informações enviadas pelo cliente via arquivo:
Numero 000367 de 07/07/2020

SAC CAIXA: 0800 726 0101

Pessoas com deficiência auditiva: 0800 726 2492

Ouvidoria: 0800 725 7474

Help Desk CAIXA: 0800 726 0104