

TERMO DE REFERÊNCIA PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

DESCRIÇÃO DO TERMO E/OU ATIVIDADE

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação hospitalar, visando atender as necessidades da UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO CAMPOS SALES – Av. D. Otília, 649 – Campos Sales – Tarumã – 69.021-005.

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO

INSTITUTO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social no Estado do Amazonas, gestora do Complexo Hospitalar Zona Norte, que se compõe pela Unidade de Pronto Atendimento Campos Sales, inscrita no CNPJ/MF sob nº 23.453.830/0021-13, sito á Av. D. Otília, 649 – Campos Sales – Tarumã – Manaus/Am – por meio do Contrato de Gestão nº 001/2019, firmado com o Estado da Saúde do Amazonas (SUSAM).

2. OBJETO

Contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições destinadas para atender pacientes e colaboradores, que serão preparadas dentro das Instalações da Contratada, oferecendo um adequado padrão de atendimento, assegurando uma alimentação balanceada, contendo calorias e proteínas equivalentes às necessidades humanas diárias, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica, servindo diariamente: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, sopas, leite (litro), café (litro), café com leite (litro), suco(litro), para atender as necessidades desta Unidade de Pronto Atendimento;

A Contratante não dispõe de cozinha para qualquer tipo de preparo;

As refeições dos pacientes deverão ser servidas em embalagens descartáveis tipo hot pocket, com divisórias. As refeições dos funcionários serão servidas no refeitório da Unidade, distribuídas em rampa quente e balcões apropriados (self service quente e frio), atendendo a todas as exigências.

A empresa deverá fornecer todos os equipamentos de cozinha, microondas, sandwicheira, armário com prateleiras em inox para condicionar utensílios, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios para cozinha, descartáveis, materiais de higiene e limpeza para assepsia das louças e utensílios). Mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, atendendo todas as normas vigentes da vigilância sanitária.

3. JUSTIFICATIVA

A presente contratação garantirá os serviços de produção e distribuição de alimentos com mão-de-obra qualificada, uma vez que a UPA CAMPOS SALES, não possui espaço físico (cozinha e equipamentos) para a realização de produção.

4. PERÍODO DE EXECUÇÃO:

Os serviços serão executados em período previamente acordado com a Contratante.

5. DA VISITA TÉCNICA

Os licitantes que tiverem interesse em participar do presente certame, terão que fazer visita técnica nas dependências da Unidade, no prazo de 10 dias antes da data prevista para o início da Licitação, podendo apresentar suas indagações/impugnações.

6. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes na sua proposta, assumindo de forma direta e exclusiva os riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;

- Executar os serviços conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com a legislação em vigor;
- Comunicar à Contratante, no prazo de 30 dias com antecedência, os motivos que a impossibilitam o cumprimento dos serviços, com a devida comparação;
- Responder pelo desaparecimento de bens patrimoniais da contratante ou de terceiros causados por

seus empregados ou prepostos quando da execução dos serviços, desde que fique comprovada sua responsabilidade;

Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, quando em serviço, dando-lhe toda cobertura assegurada pelas leis trabalhistas, previdenciárias e demais exigências legais.

7. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

7.1 Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;

7.2 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, para que sejam tomadas as devidas providências;

7.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.

8. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

8.1 - Dietas Gerais e Dietas Especiais, destinadas aos colaboradores, pacientes adultos e pediátricos:

8.1.1 - A prestação dos Serviços de Alimentação, Nutrição e Dietética envolve todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e dietas aos colaboradores e pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido pela UPA Campos Sales, o número de colaboradores, pacientes, os tipos de alimentação, dietas e os respectivos horários determinados.

8.1.2 - Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

8.1.2.1 - Programação das atividades de nutrição e alimentação.

8.1.2.2 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta – repetição quinzenal de preparações – os cardápios devem ser criativos e diversificados, pois se trata do fornecimento as refeições dos colaboradores e pacientes que seguem dieta pré-estabelecida.

8.1.2.3 - Preservar sempre as características organolépticas dos padrões normais de consumo. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo.

8.1.2.4 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo.

8.1.3 - Veículo adequado para o transporte das refeições até a Unidade.

8.1.4 - Acondicionamento adequado das refeições durante o transporte até a Unidade.

8.1.5 - Pré-preparo, preparos e cocção de alimentos.

- 8.1.6 - Porcionamento padronizado das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados.
- 8.1.7 - Coleta de amostra de alimentação preparada;
- 8.1.8 - Carrinhos térmicos apropriados para transporte interno de refeições para atendimento aos pacientes nos leitos;
- 8.1.9 - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes.
- 8.1.10 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos dos Utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados para servir os colaboradores e pacientes.
- 8.1.11 - A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitária adequadas.
- 8.1.12 - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas - administrativas inerentes ao serviço de Nutrição.
- 8.1.12.1 - Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados ditados pelas normas vigentes e contar com Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender as demandas da Unidade.
- 8.1.13 - A operacionalização, porcionamento e distribuição das refeições e dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso se faça necessário, se fazer alterações visando atendimento adequado e satisfatório.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1 - Instalações: Manter sempre higienizada e organizada antes, durante e após os processos de produção e distribuição de refeições.
- 9.2 - Equipamentos e utensílios - deverão ser da responsabilidade da contratada a inclusão de equipamentos, utensílios e mobiliário em bom estado de conservação e funcionamento, que sejam necessários para produção e distribuição das refeições.
- 9.3 - A contratada deverá manter todos os equipamentos e utensílios (tanto os da contratada quanto os da contratante) necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Devendo fazer a manutenção preventiva; e corretiva dos equipamentos danificados e substituindo-os imediatamente durante a manutenção ou no dano e perda do equipamento.
- 9.4 - A contratada deverá estabelecer uma rotina de higienização e lavagem de equipamentos e utensílios de acordo com as especificações da legislação vigente e normas técnicas. Deverá também se responsabilizar pela lavagem manual e mecânica diária de utensílios, em quantidade suficiente para atendimento e apresentação.

9.5 - Acondicionamento e destino do lixo: Deverá ser acondicionado em lixeiras plásticas com tampa e pedal e sacos plásticos apropriados e manter fechados. Deverá também ser observado a rotina e horário de retirada de resíduos orgânicos ou não, evitando acúmulo no interior do refeitório ou da cozinha, bem como demais partes pertinentes ao SND. A contratada deverá implantar e praticar a coleta seletiva de resíduo conforme a RDC 306 ANVISA.

9.6 - Material de expediente - o material de expediente necessário ao serviço da contratada deverá ser de sua responsabilidade.

9.7 - Desinsetização e desratização: controle de pragas, insetos e roedores. A contratada deverá apresentar cronograma e respectivos certificados de desinsetização e desratização do local de produção, armazenamento e nas áreas adjacentes pertencentes a UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), bem como repetir o processo de desinsetização e desratização quando necessário. A contratada deverá efetuar a desinsetização e desratização no momento de início e término do contrato.

9.8 - Higiene pessoal dos funcionários: higiene corporal, hábitos pessoais, higiene das mãos, frequência recomendada para lavar as mãos, procedimento de higiene e anti-sepsia das mãos; uso de luvas e máscaras descartáveis, controle de saúde dos manipuladores. Será de responsabilidade da contratada o abastecimento de detergente apropriado para sanitização das mãos nas pias internas da cozinha.

9.9 - Uniformes dos funcionários: Padronização dos uniformes completos, calças compridas, batas e toucas descartáveis; sapatos ou botas fechados impermeáveis e antiderrapantes, aventais impermeáveis.

9.10 - Equipamentos de Proteção Individual - EPI: Os EPIs deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e utilizados pelos seus funcionários, de acordo com a legislação vigente de normas técnicas de segurança de trabalho.

9.11 - Planejamento de cardápios: Os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista da contratada, com o devido registro no CRN (conselho regional de nutrição), e repassado para a Unidade para devida aprovação, sendo alterados e adaptados sempre que necessários. Os cardápios elaborados deverão ser rotativos.

9.12 - Deverá existir no cardápio para os colaboradores a opção diária de duas proteínas tanto no almoço quanto no jantar. Quando for servir feijoada para os colaboradores, será importante ter como segunda opção carne bovina, peixe ou frango.

9.13 - Os cardápios deverão constar de preparações variadas evitando-se repetições de preparações principalmente na mesma semana e do prato principal, sendo substituídas as preparações sempre que forem solicitadas.

9.14 - O cardápio para pacientes deverá ser elaborado por dieta sendo pelo menos dividido em: dieta livre; dieta branda, hipossódica, hipolipídica; Dieta Hiperproteica e hipercalórica; Dieta Laxante; Dieta constipante; Dieta Renal; Dieta Diabético; Dieta renais/diabéticos; Dieta Pastosa; Dieta semi-

líquida; Dieta para pediatria.

9.14.1 - O cardápio previamente aprovado pelo nutricionista deverá ser cumprido integralmente. Dependendo da necessidade do paciente os tipos de dietas poderão ser misturados como exemplo: branda diabética hipossódica ou renal diabético dentre outros.

9.15 - Armazenamento da matéria-prima: analisar as características organolépticas dos produtos, prazo de validade, temperatura adequada, tratamento adequado conforme produto, manutenção de estoque semanal para produtos não perecíveis e diários e para perecíveis.

9.16 - As câmaras e freezers deverão ser utilizadas evitando contaminação cruzada e de forma a distribuir o armazenamento por data e gênero de alimentos.

9.17 - Manipulação e preparo de alimentos: procedimentos específicos, tais como: cuidados na utilização de ovos, cuidados na manipulação de carnes, cereais, leguminosas, enlatados, procedimentos de descongelamento, procedimentos para cocção e reaquecimento, recomendações para porcionamento e demais procedimentos que possam incluir higienização e sanitização de alimentos, bem como toda a manipulação.

10. ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES PARA PACIENTES:

10.1 - Quanto ao serviço de dietas:

10.1.1 - As refeições maiores (dietas/ almoço e jantar) deverão ser acondicionadas em marmitas de Isopor descartáveis com três divisórias e tampa (embalagens com divisórias para dietas especiais, dietas livres), sendo as saladas acondicionadas separadamente em recipientes descartáveis com tampa e as sobremesas acondicionadas em recipientes descartáveis com tampa ou envolvidas em embalagens descartáveis de acordo com as especificações exigidas do Serviço de Nutrição e Dietética, e devidamente identificadas (paciente, leito), para a distribuição das dietas aos pacientes.

10.1.2 - As refeições menores (desjejum, lanches) deverão ser acondicionadas em recipientes descartáveis com tampa ou envolvidas em embalagens descartáveis de acordo com as especificações exigidas do Serviço de Nutrição e Dietética.

11. DISPOSIÇÃO E ACONDICIONAMENTO PARA REFEIÇÃO DOS COLABORADORES:

11.1 - Deverá ser observado o horário do final de preparo e o início do porcionamento para evitar um longo tempo de espera das preparações.

11.2 - Para o caso de refeições dos colaboradores deverá ser disposto balcão térmico seguindo a temperatura necessária para o tipo de preparação servida, as preparações deverão ser porcionadas nos

pratos. Deverá ser feita a correta higienização dos balcões bem como o controle de temperatura de distribuição conforme normas técnicas. Deverá dispor de mesa de apoio no refeitório para pratos, bandejas de apoio, talheres, guardanapos, galheteiros, bandejas e demais produtos que sejam necessários.

11.3 - Os talheres deverão ser compostos de colheres, garfos e facas, todos em aço inox. Os pratos deverão ser de louça branca. Os copos descartáveis de 200 ml, todos os utensílios deverão ser trocados sempre que se fizer necessário pela condição de uso.

11.4 - Os temperos tipo molho vinagrete, azeite, vinagre, deverão ficar em mesa de apoio próximo ao balcão das saladas e em suas embalagens originais. A farinha de mandioca regional deverá estar disposta em farinheiras que serão distribuídas nas mesas, bem como o molho de pimenta, saleiros e paliteiros.

11.5 - A sobremesa deverá ser alternada entre frutas e doces (podendo ser pudim, gelatinas, cremes, etc.). As frutas devem ser diversificadas ao longo da semana, exemplo de frutas: abacaxi, manga, maçã, banana, tangerina, laranja, melão, melancia, mamão, goiaba.

11.6 - As refeições serão dispostas em cubas apropriadas para o porcionamento em balcão térmico, sendo repostas na copa. As preparações deverão corresponder à apresentação organoléptica favorável bem como sua apresentação física.

11.7 - Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos de um dia para o outro ou de uma refeição para outro.

11.8 - Na distribuição os funcionários da contratada deverão estar utilizando luvas, máscaras e toucas, todos descartáveis e trocados sempre que for necessário.

11.9 - A contratada deverá dispor de pelo menos um copeiro no salão do refeitório em cada horário de refeição, para dar o devido e necessário apoio de reposição, limpeza, distribuição organização além dos funcionários responsáveis pelo porcionamento.

11.10 - Sistema litro de café, leite e suco: Será servido em garrafa previamente higienizada e sanitizadas conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

Item	Tipo	Pó/Litro	Açúcar/Litro
1	Café simples	75g	100 a 200g
2	Leite em pó integral	100 a 200g	100 a 200g
3	Leite integral	150 A 250g	

12. REFEIÇÃO DOS PACIENTES:

12.1 - A distribuição deverá ser feita atenciosamente verificando-se nome, leito, clínica e tipo de dieta

do paciente.

12.2 - As refeições deverão ser servidas em embalagens descartáveis (conforme especificado) e com utensílios descartáveis, devidamente identificadas com clínica, leito e dieta. Deverá ser entregue pelas copeiras das clínicas.

12.3 - Os líquidos que compõem as dietas deverão ser servidos em copos descartáveis com capacidade de 300ml com tampa.

12.4 - Os utensílios destinados aos pacientes deverão ser fornecidos pela contratada (copos, colher, facas, garfos, guardanapos) sendo descartáveis, sem retorno; assim como material de higiene e limpeza destinadas às operações de higienização de utensílios e equipamentos.

12.5 - As refeições que sobrem no carro de distribuição não deverá ser repassado a outros pacientes, acompanhantes ou qualquer outra pessoa, elas deverão retornar ao SND (Serviço de Nutrição Dietética) e só depois serem redirecionadas com a devida orientação do Nutricionista ou Técnico responsável no SND.

12.6 - Para o caso das dietas especiais deverá ser servido saches de sal, açúcar ou de adoçante (os adoçantes utilizados devem evitar os que possuam em sua fórmula o sódio, principalmente para hipertensos e renais).

12.7 - Na distribuição os funcionários do contratado deverão estar utilizando luvas, máscaras e toucas, todos descartáveis e trocados sempre que for necessário.

12.8 - Não será permitido o uso de fogão a gás, se surgir a necessidade poderá ser utilizado fogão elétrico que será de responsabilidade da Contratada.

12.9 - Os alimentos serão preparados na cozinha, no mesmo dia e nos diferentes horários de distribuição três vezes ao dia.

12.10 - As garrafas térmicas deverão ser lavadas e escaldadas antes de serem cheias. Em caso de quebra dentro da cozinha ou por queda na cozinha, a contratada se responsabilizará em providenciar a troca imediatamente por garrafa semelhante.

12.11 - Para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou colaborador), este deverá ser integral e/ou desnatado, conforme solicitação, não será aceito o tipo de leite modificado.

1. QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES A SEREM FORNECIDAS PARA PACIENTES E COLABORADORES

1.1- QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ESTIMADO POR DIA

Item	Tipo	Unidade Medida	Desjejum	Colação/ Lanche	Almoço/ Jantar	Ceia	Total
1	Dieta Livre/Brandas, Adulto/Infantil	Refeição	10	10/10	10/10	10	60
2	Dieta Pastosa, Adulto/Infantil	Refeição	05	05/05	05/05	05	30
3	Dieta Líquida Completa/Semi-Líquida	Refeição	05	05/05	05/05	05	30
4	Alimentação para Colaboradores	Refeição	90	0/90	90/90	50	410
	TOTAL DE REFEIÇÕES		110	130	220	70	530
5	Garrafa de Café	Litro	01	-	-	01	02
6	Garrafa de Suco com 15 litros	Litro	-	0/01	1/1	-	03
	TOTAL (LÍQUIDOS) POR DIA		01	01	02	01	05

1.2 - QUANTITATIVO ESTIMADO ALMOÇO, JANTAR E CEIA POR MÊS PARA PACIENTES E COLABORADORES

Item	Tipo	Unidade de Medida	Desjejum	Almoço /Jantar	Colação/ Lanche	Ceia	Total
1	Dieta Livre/Branda, Adulto/Infantil	Refeição	310	310/310	310/310	310	1860
2	Dieta Pastosa, Adulto/Infantil	Refeição	155	155/155	155/155	155	930
3	Dieta Líquida Completa/Semi-Líquida	Refeição	155	155/155	155/155	155	930
4	Alimentação para Colaboradores	Refeição	2790	5580	0/2790	1550	12710
TOTAL MÊS			3410	6820	4030	2170	16430

1.3 - QUANTITATIVO ESTIMADO CAFÉ (GARRAFA TÉRMICA) POR MÊS

Item	Tipo	Unidade de Medida	Manhã	Noite	Total
1	Garrafa de Café	Litro	31	31	61
TOTAL MÊS			31	31	61

2 - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 – As refeições deverão estar prontas para serem servidas para os pacientes e colaboradores – de segunda a domingo, inclusive feriados – nos horários a seguir especificados:

2.1.1 – PACIENTES:

Item	Refeição	Horário
1	Desjejum	06h00 às 07h00
2	Colação	09h00 às 10h00
3	Almoço	12h00 às 13h00
4	Lanche	15h00 às 16h00
5	Jantar	18h00 às 19h00
6	Ceia	21h00 às 22h00

2.1.2 – COLABORADORES:

Item	Refeição	Horário
1	Desjejum	06h15 às 08h00
2	Almoço	12h00 às 14h00
3	Lanche	16h00 às 17h00
4	Jantar	20h00 às 22h00
6	Ceia	22h00

13. RECURSOS HUMANOS:

13.1 - A Contratada deverá ter em seu quadro permanente o profissional NUTRICIONISTA, com formação superior em Nutrição que responda pela parte técnica dos Serviços de Alimentação, devidamente registrada em Conselho da Classe e que exerça a supervisão diária no horário comercial em processos produtivos da UAN, bem como o Técnico em Nutrição devidamente registrado em Conselho da Classe, que deverá dar suporte técnico ao Nutricionista. Ambos devem corresponder às descrições de seus cargos em UAN registrados respectivamente na Resolução CFN Nº 380/2005 e

Resolução CFN Nº. 312/2003.

13.2 – Equipe - O quadro de funcionário que trabalhará na UPA deverá ser composto por, 01 Líder, Copeiros (03 por plantão diurno e 01 por plantão noturno), ASG's (01 por plantão), Folguista ou ferista, os copeiros e auxiliares de cozinha deverão possuir experiência na área hospitalar. A empresa contratada fica responsável pelas reposições por falta, licença ou qualquer outra situação que possa reduzir o quadro de pessoal, bem como aumentar seu quadro de funcionários caso o serviço venha a ser prejudicado, sem ônus para a UPA e de comum acordo com a contratada.

13.3 - A contratada deverá se responsabilizar pelas escalas de serviço de seu quadro técnico bem como pela substituição imediata dos demais funcionários que por qualquer motivo se ausentarem integral ou parcialmente do horário de trabalho.

13.4 - A empresa deverá fornecer alimentação diária a todos os funcionários de acordo com os padrões estabelecidos pelo PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador – Ministério do Trabalho)

13.5 - Todo atendimento decorrente de acidente de trabalho ou problemas de saúde com funcionários da terceirizada, ocorrido nas áreas atendidas pela empresa, será de responsabilidade da CONTRATADA.

13.6 - A empresa deverá ter um profissional (como o técnico de nutrição) que na ausência do nutricionista e nos finais de semana e feriados possa se responsabilizar pela unidade.

13.7 - O pessoal da contratada deverá estar de acordo com o Ministério da Saúde (portaria nº. 1428, de 26/11/93, 1469, 930), Segurança e Medicina do Trabalho (Nº. 7 PCMSO, exames) código de vigilância sanitário de Manaus, portaria CVS – 6/99 de 10/03/99 e demais normas pertinentes à produção e distribuição de alimentos.

13.8 – A contratada deverá implantar e praticar o Manual de Boas Práticas, segundo a legislação vigente.

14. DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mensalmente creditada na conta corrente da CONTRATADA, até o 20º (vinte) dia do mês subsequente, mediante apresentação da documentação legal exigida pela CONTRATANTE (Nota Fiscal e Certidões Negativas) devidamente atestada pelo Fiscal de Contrato. Caso se faça necessário à representação de qualquer fatura por culpa da CONTRATADA, a contagem do prazo de 05 (cinco) dias úteis será reiniciada a partir da respectiva apresentação.

O pagamento será efetuado mediante a entrega da nota fiscal de prestação de serviços pela CONTRATADA, que declara ser sabedora que o dinheiro será utilizado para efetuar seu pagamento que é proveniente de repasse



pelo ente público que mantém parceria com a CONTRATANTE.

Havendo atraso em tal repasse para a CONTRATANTE, conseqüentemente haverá o mesmo atraso no pagamento da CONTRATADA, o que não poderá ser entendido como inadimplência ou descumprimento deste contrato para todo e qualquer fim.

O valor a ser pago pela prestação dos serviços será baseado nos valores unitários em conformidade com a proposta apresentada.


Cláudia Taveira Teixeira
Gerente Administrativa
UPA Campos Salles
CHZN/INDSH

CLÁUDIA TAVEIRA TEIXEIRA
Gerente Administrativo
Upa Campos Sales