

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
HOSPITALAR Nº 004/2017**

**CONTRATO Nº 004/2017 DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE
ENTRE SI CELEBRAM AS PARTES
ABAIXO QUALIFICADAS:**

INSTITUTO SÓCRATES GUANAES – ISG, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0008-46, com endereço na Avenida Veneza, Qd. 62, Lt. 1-10, Jardim Europa, Goiânia - Goiás, CEP 74.325-100, Goiânia, Goiás, organização social gestora do Condomínio Solidariedade/CS, em razão do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, firmado com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado de Saúde, neste ato representado, nos termos do Regimento Interno e do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços do ISG, aprovados pelo Conselho de Administração, por seu Superintendente Financeiro, Terêncio Sant'ana Costa, inscrito no CPF/MF sob o nº 053.180.415-15 e RG sob o nº 0079945244, e seu Superintendente Executivo João Carlos da Silva Sampaio, inscrito no CPF sob o nº 241.522.425.15 e RG sob o nº 142043478 **CONTRATANTE**, e;

LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 13.530.225/0001-00, com sede na Rua Rubens Guelli, nº 68, sala 403, Itaigara, Salvador – BA, CEP: 41.815-135, neste ato representado por Virgínia Inês Falcon Barbosa, brasileira, solteira, advogada, portadora do RG nº 01.604.854,79 – SSP-BA, inscrita no CPF sob o nº 318.428.105-10, residente e domiciliado na Rua Rio São Pedro, nº 47, apto. 701, Graça, CEP: 40.150-350, Salvador – BA, doravante denominado **CONTRATADO**;

As partes decidem celebrar o presente contrato, em conformidade com o processo administrativo nº 0015/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, como o fornecimento de insumos necessários, incluindo elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições para o Condomínio Solidariedade - CS em Goiânia - Goiás;

Condomínio Solidariedade-CS/ISG
Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
Tel.: (62) 3201-9287



1.2. Fornecimento de refeições para pacientes (adultos e pediátricos), acompanhantes, funcionários do Condomínio Solidarietà - CS e/ou a pessoas designadas pelas Nutricionistas do Condomínio Solidarietà.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1. O presente instrumento tem por objeto inclui o fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão- de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.2. O objeto engloba o fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes, funcionários e demais clientes definidos pela CONTRATANTE, devendo ser observado os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando desta forma, atendimento adequado à clientela, assim como:

2.2.1. Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais.

2.2.2. Serviços para a operacionalização e distribuição de dietas enterais e formulas lácteas.

2.3. A prestação dos serviços será realizada 24 horas em dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção;

2.4. Para efeito de cálculo a estimativa feita foi considerando que os colaboradores que fazem 4h ou 6h/dia não terão direito a nenhuma refeição; os que fizerem 8h terão direito a almoço e lanche, 12h diurno terão direito a desjejum, almoço e lanche e 12h noturno poderão receber jantar e desjejum. Logo, as distribuições de refeições por período poderão ser alteradas de acordo com o contrato firmado.

2.5. A descrição detalhada do objeto será a mesma constante no Termo de Referência deste Processo Administrativo de Serviços nº 0015/2017;

Condomínio Solidarietà-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
Tel.: (62) 3201-9287



2.6. Os serviços ora contratos serão prestados nas dependências do Condomínio Solidariedade - CS, sito à Avenida Veneza, Qd. 62, Lt. 01-10, Jardim Bela Vista, Goiânia, Goiás.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

3.1. O serviço objeto deste Contrato tem prazo de 12 (doze) meses, a iniciar no dia 10 de fevereiro de 2017, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, condicionado à vigência do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, celebrado entre o CONTRATANTE e a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás,

3.2. O regime de execução do presente contrato será na modalidade de empreitada por preço global.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. Pela execução dos serviços objeto do Contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, o valor mensal estimado de R\$ 74.261,40 (Setenta e quatro mil, duzentos e sessenta e um reais e quarenta centavos), sendo que este valor poderá sofrer alterações para mais ou para menos, conforme consumo mensal, tendo como base os valores unitários abaixo e os dispostos no anexo III.

Refeições Casa de Apoio		
Und	Especificações dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
Unid	Desjejum	R\$ 7,95
Unid	Almoço	R\$ 21,90
Unid	Lanche	R\$ 7,95
Unid	Jantar	R\$ 21,90
Unid	Ceia	R\$ 11,00
Funcionários e Colaboradores		
Und	Especificações dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
Unid	Desjejum	R\$ 7,95
Unid	Almoço	R\$ 21,90
Unid	Lanche	R\$ 7,95
Unid	Jantar	R\$ 21,90

4.2. Já estão incluídos no preço todos os itens necessários à completa e integral execução dos serviços, bem como todos os custos diretos e indiretos decorrentes da execução destes, das responsabilidades e obrigações do CONTRATADO, inclusive, sem a isto se limitar, os seguintes:

- (a) Todos os custos referentes aos serviços, equipamentos, utensílios, acessórios, materiais, com todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais, ônus e encargos de qualquer natureza incidentes sobre os serviços;
- (b) Despesas e encargos financeiros;
- (c) Todos os custos decorrentes de tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o presente Contrato, amortização dos equipamentos, materiais de uso e consumo nas atividades auxiliares, equipamentos de proteção individual (EPI), juros, lucros e riscos, improdutividade dos equipamentos e perdas de qualquer natureza;
- (d) Despesas oriundas de marcas, patentes e direitos de propriedade intelectual em geral;
- (e) Controle de qualidade, inclusive controle tecnológico.

4.3. A realização de qualquer serviço adicional não previsto neste Contrato somente poderá ser efetivada mediante autorização prévia, escrita e formalizada em aditivo contratual firmado com o CONTRATANTE e sem a qual o referido serviço será considerado como incluso no Preço do Contrato, não sendo fundamento para majoração da remuneração ora pactuada.

4.4. O reajuste de preços será anualmente, acordado e firmado mediante termo aditivo, tomando por base a variação do Índice Geral de preços – IGPM da Fundação Getúlio Vargas ou, na falta, de acordo com o índice que legalmente vier a lhe substituir, com até 30 dias de antecedência ao termo final do contrato. Condicionado ao contrato entre o Instituto Sócrates Guanaes (ISG) e o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde (SES).

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado à CONTRATADA, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, contendo o detalhamento dos serviços executados, cumpridas todas as exigências contratuais, através de depósito em conta corrente da contratada, que deverá vir

Condomínio Solidiedade-CS/ISG
Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
Tel.: (62) 3201-9287



explicitada na Nota Fiscal/Fatura apresentada, desde que seja atendido o especificado nesta cláusula;

5.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo CONTRATANTE e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à CONTRATADA, para retificação das causas de seu indeferimento;

5.3. As notas deverão vir sem rasuras e estar no período de validade de emissão;

5.4. As notas fiscais serão encaminhadas via e-mail ou ao seguinte endereço: Avenida Veneza, Qd. 62, Lt. 1-10, Jardim Europa, Goiânia - Goiás, CEP 74.325-100, Goiânia, Goiás, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0008-46;

5.5. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente acostar junto as Notas Fiscais:

- 5.5.1.** Certidão de Regularidade junto ao FGTS;
- 5.5.2.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 5.5.3.** Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Municipal;
- 5.5.4.** Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Estadual;
- 5.5.5.** Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Federal e INSS;
- 5.5.6.** Relatório das atividades desenvolvidas;
- 5.5.7.** Registro Auxiliar de Notas Fiscais de Serviços – RANFS.

5.6. Todos os documentos relativos exigidos contratualmente deverão estar em poder da CONTRATANTE na efetiva entrega da Nota Fiscal, sob pena de não efetivação dos pagamentos;

5.7. Qualquer pagamento devido pela CONTRATANTE somente será efetuado mediante apresentação, pela CONTRATADA, de cópias legíveis e sem rasuras dos documentos previstos no item 5.5 e seus subitens, de forma a demonstrar a regularidade do mês anterior, devendo tais documentos vir anexados às faturas;

5.8. O não cumprimento das obrigações descritas no “caput” deste item implicará na suspensão imediata do pagamento das faturas, que somente serão processadas após o cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações pendentes;



5.9. Caso os documentos discriminados na cláusula 5.5 e subitens não sejam apresentados no prazo de 30 (trinta) dias, a CONTRATANTE se reserva o direito de ingressar em juízo para depositar os valores devidos, sendo retidas nas faturas não recebidas por culpa do inadimplemento da CONTRATADA, o percentual de 20% (vinte por cento) a título de honorários advocatícios;

5.10. Caso o CONTRATADO não tenha efetuado quaisquer dos pagamentos de encargos e tributos devidos, a CONTRATANTE se reserva no direito de reter os pagamentos das notas fiscais até que esses compromissos sejam satisfeitos, sem prejuízo de quaisquer medidas legais cabíveis;

5.11. As despesas oriundas do presente estão integralmente vinculadas ao Termo de Transferência de Gestão n.º 013/2013, celebrado entre o CONTRATANTE e o Estado de Goiás;

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. São obrigações da empresa contratada:

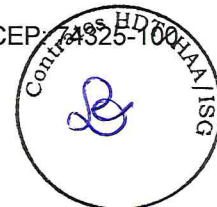
6.1.1. Cumprir os prazos de execução dos serviços;

6.1.2. Comunicar ao fiscal do Contrato, designado formalmente pelo CS, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a vigência do contrato;

6.1.3. Executar e conduzir os serviços ora contratados em estrita conformidade com: (I) as disposições deste contrato; (II) as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação em vigor, sobretudo a portaria 3214 do MTE, de 8/06/78; e, (III) as normas legais e regulamentares pertinentes; (IV) os padrões de qualidade técnica exigidos para o exercício do objeto contratual; isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade decorrente do seu não cumprimento;

6.1.4. Executar os serviços de maneira que não interfiram no bom andamento das rotinas e fluidez das atividades fins do **CONTRATANTE**;

6.1.5. Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, na prestação de serviços contratados;



- 6.1.6. Comunicar ao Gestor do Contrato, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a vigência do contrato;
- 6.1.7. Apresentar profissionais qualificados, devidamente uniformizados, com uso obrigatório de crachás de identificação para execução dos serviços;
- 6.1.8. Reparar, corrigir, remover ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução;
- 6.1.9. Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado;
- 6.1.10. Fornecer os equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários;
- 6.1.11. Responder pelos prejuízos materiais e/ou pessoais causados por eventuais danos praticados por seus funcionários/sócios/prepostos, bem como, prejuízos ocasionais resultantes, comprovadamente, da culpa de seus funcionários/sócios/prepostos;
- 6.1.12. Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, na prestação de serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando o **CONTRATANTE** de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir;
- 6.1.13. Submeter-se à fiscalização a ser realizada pelo **CONTRATANTE**, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados; devendo ainda notificar o **CONTRATANTE** do eventual exercício da fiscalização, quando não for esta que esteja executando o seu direito;
- 6.1.14. Responsabilidade pela supervisão, direção técnica e administrativa e mão-de-obra para execução dos serviços contratados;
- 6.1.15. Observar o cumprimento de todas as exigências emanadas pelo Poder Público para a regular prestação dos serviços objeto do presente contrato, tais como obtenção de licenças, alvarás, permissões, concessões e todos os demais requisitos legais;

6.1.16. O objeto inclui o fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), manipulação de dietas enterais e suplementos alimentares, fornecimento de equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

6.1.17. O objeto engloba a produção e o fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes, funcionários e demais clientes definidos pela **CONTRATANTE**, devendo ser observado os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando desta forma, atendimento adequado à clientela, assim como:

- a) Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;
- b) Operacionalização para o fornecimento de esquemas de suplementos alimentares via orais.
- c) Serviços para a operacionalização e distribuição de dietas enterais e fórmulas lácteas.
- d) A prestação dos serviços será realizada 24 horas em dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.

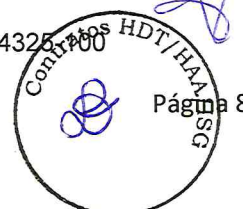
6.1.18. Para efeito de cálculo a estimativa feita foi considerando que os colaboradores que fazem 4h ou 6h/dia não terão direito a nenhuma refeição; os que fizerem 8h terão direito a almoço e lanche, 12h diurno terão direito a desjejum, almoço e lanche e 12h noturno poderão receber jantar e desjejum. Logo, as distribuições de refeições por período poderão ser alteradas de acordo com o contrato firmado;

6.1.19. A **CONTRATADA** deverá apresentar Alvará Sanitário da empresa expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.370/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98;

6.1.20. A **CONTRATADA** deverá apresentar Autorização de Funcionamento expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, conforme exigido pela Lei Federal, Decreto Federal e Portaria Federal;

Condomínio Solidariade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-240
Tel.: (62) 3201-9287



6.1.21. A **CONTRATADA** deverá apresentar Atestado de CAPACIDADE TÉCNICA expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa tenha fornecido o produto de forma adequada com o estabelecido contratualmente e compatível em características e quantidades com as do objeto do contrato pelo período mínimo de um (1) ano de experiência de fornecimento de refeições a hospital (is), O atestado deverá conter: prazo contratual com datas de início e término; local da prestação de serviços, natureza da prestação de serviços, quantidade de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato bem como a média diária de refeições;

6.1.22. A **CONTRATADA** deverá apresentar Registro ou inscrição ativa na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição;

6.1.23. A **CONTRATADA** deverá apresentar Comprovante de possuir em seu quadro permanente profissionais de nível superior em nutrição inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) – 1ª Região e Nível técnico também inscrito no CRN – técnico em nutrição;

6.1.24. A **CONTRATADA** deverá apresentar Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos referente ao local de prestação de serviços ao qual se refere o Atestado de Capacidade Técnica;

6.1.25. Visita aos locais que serão disponibilizados pelo Condomínio Solidariedade para efeito de prestar os serviços atinentes à produção, armazenamento, porcionamento e distribuição das refeições, inclusive equipamentos e demais objetos a serem disponibilizados pela **CONTRATANTE**, apresentando **Atestado de Vistoria Técnica** de que esteve na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) / Condomínio Solidariedade e ciente do que deverá disponibilizar para o bom andamento dos serviços. Agendar visita com a Gerente da UAN/ Condomínio Solidariedade;

6.1.26. A **CONTRATADA** deverá zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela **CONTRATANTE** também sendo sua obrigação realizar manutenção periódica e consertos em equipamentos, bem como nos espaços utilizados pela **CONTRATADA** devem se manter em condições de perfeita higiene, na forma determinada

pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão de obra, necessários à execução do serviço contratado;

6.1.27. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por danos e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos à Unidade Hospitalar, bem como a terceiros, respeitando o princípio da ampla defesa;

6.1.28. Restituir à **CONTRATANTE**, os móveis, equipamentos, utensílios e todos os itens que porventura forem emprestados à **CONTRATADA**, até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações física, elétrica e hidráulica das dependências ocupadas, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;

6.1.29. Realizar até o último dia do prazo contratual, uma revisão e manutenção geral dos equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como uma limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços;

6.1.30. A CONTRATADA deverá disponibilizar e instalar os equipamentos, móveis e os utensílios necessários à execução do Contrato, de forma complementar aos disponibilizados pela **CONTRATANTE**, podendo ser os mesmos retirados no término do contrato. Correndo, de qualquer modo, às expensas exclusivas da **CONTRATADA**;

6.1.31. A CONTRATADA deverá manter os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação;

6.1.32. Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE**;

6.1.33. Efetuar imediatamente no prazo de 48hrs as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à **CONTRATANTE** que forem inutilizados por quebra ou extravio;



6.1.34. As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos a serem repostos deverão ter prévia autorização da **CONTRATANTE**;

6.1.35. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à **CONTRATANTE** por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da **CONTRATANTE**, não sendo permitida a retirada deste(s) equipamento(s) no término do contrato;

6.1.36. Arcar, integralmente, com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para fogões, fornos e etc., que deverá ser adquirido e mantido pela **CONTRATADA**;

6.1.37. Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores mantenham-se em condições de higiene adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução;

6.1.38. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar de funcionários capacitados para cada função designada, conforme as normas trabalhistas vigentes, mantendo o quantitativo mínimo de funcionários;

6.1.39. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar uma nutricionista diarista para acompanhar e supervisionar a produção e distribuição de alimentos na cozinha local;

6.1.40. Responsabilizar-se pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Unidade, seus colaboradores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não transfere à **CONTRATANTE** a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto do Contrato;

6.1.41. Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas CTPS;

Condomínio Solidariedade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74305-100
Tel.: (62) 3201-9287



6.1.42. Responsabilizar-se no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, ou qualquer outro benefício de acordo com o Sindicato da categoria, ficando tais encargos por conta da **CONTRATADA** conforme a legislação em vigor;

6.1.43. Adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas;

6.1.44. Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;

6.1.45. Disponibilizar à Gerência da UAN a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da efetiva apresentação ao serviço, ocorrendo o mesmo quando da eventual substituição, mantendo a referida relação sempre atualizada;

6.1.46. Substituir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação feita pela Gerência UAN da Unidade/ **CONTRATANTE**, seu funcionário, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inconveniente ou incompatível em relação ao exercício das funções que lhe forem atribuídas;

6.1.47. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho. Ter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) próprio ou terceirizado para proteção da integridade física de seus funcionários;

6.1.48. Garantir o atendimento da adequada segurança bio sanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários distintos para a manipulação e distribuição dos alimentos. Aos funcionários envolvidos na distribuição de refeições, fórmulas lácteas e enterais é vedado exercerem funções de pré-preparo, preparo, cocção e/ou porcionamento de alimentos. Da mesma forma, aos funcionários envolvidos na manipulação de alimentos das áreas de lactário, enteral e copa de porcionamento, é vedada a sua circulação pelas áreas de internação e ambulatório;

6.1.49. Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista e técnicos em nutrição e dietética inscritos no respectivo Conselho Profissional (CRN1) bem como manter quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões definidos pela UAN;

6.1.50. A **CONTRATADA** deverá manter um quantitativo suficiente de funcionários, para o adequado desempenho dos serviços na Unidade de Produção de refeições, atendendo a legislação vigente;

6.1.51. As escalas a serem adotadas, com o número de funcionários em cada horário/turno, deverão obedecer à especificidade e rotina da Unidade, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais de meia hora;

6.1.52. Na falta de funcionário(s) a substituição deverá ser feita imediatamente por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, devendo ser comunicado a Gerência da UAN, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços do Setor;

6.1.53. Orientar os funcionários quanto ao silêncio necessário no ambiente hospitalar, visando reduzir ao máximo os níveis de ruído;

6.1.54. Remeter mensalmente à Coordenação da UAN, as escalas de trabalho de todos os empregados, especificando lotação, função e respectivos horários;

6.1.55. Manter no Condomínio Solidarietà arquivo de cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a Portaria nº. 3124 de 8 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

6.1.56. A **CONTRATADA** deverá identificar um (a) coordenador (a) responsável com atribuições e autoridade suficiente para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados;

6.1.57. Promover treinamentos periódicos específicos de 3 em 3 meses, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos

empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao **CONTRATANTE**;

6.1.58. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, prêmio), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;

6.1.59. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética do **CONTRATANTE**;

6.1.60. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo **CONTRATANTE** e legislação específica, quando do acesso às suas dependências, sendo obrigatório o treinamento prévio em biossegurança pelo SCIH da Unidade, imediato à contratação do funcionário que for executar qualquer tarefa da Unidade;

6.1.61. A **CONTRATADA** deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos funcionários que tem contato direto com os pacientes, conforme orientação do SCIH da Unidade, como máscaras especiais, óculos de proteção e outros necessários;

6.1.62. A **CONTRATADA** irá se responsabilizar pela checagem das assinaturas da listagem com nomes de colaboradores, autorizados a receberem refeições de acordo com as escalas do Condomínio Solidarietà, e passar para o SND diariamente o original das listas com as assinaturas. E também solicitar e buscar mapa de previsão de hospedagem na Casa de Apoio junto ao Serviço Social. A Gerência da UAN poderá colaborar nesse processo em caso de dúvidas no quantitativo e tipo de refeição a ser servida, para direcionar a confecção e a distribuição;

6.1.63. A **CONTRATADA** deverá realizar uma vez por mês a análise das mãos e nariz de manipuladores e lactaristas;

6.1.64. A fim de evitar possíveis dúvidas na interpretação de termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- a) **DIETA:** Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.
- b) **DIETA NORMAL:** Aquela sem restrições alimentares.
- c) **DIETA BRANDA, PASTOSA, LÍQUIDA-PASTOSA E LÍQUIDA:** Aquelas modificadas basicamente quanto à consistência e/ou condimentação e normais quanto aos princípios nutricionais.
- d) **DIETA DE RESTRIÇÃO:** Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- e) **DIETA DE ACRÉSCIMO:** Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- f) **ALIMENTAÇÃO ESPECIAL:** Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes em uso de dietas adaptadas a estados biológicos e patológicos especiais ou outros estados atípicos.
- g) **ENTERAL:** Compreende a dieta quimicamente definida, industrializada, administrada através de sonda.
- h) **SUPLEMENTAÇÃO ORAL:** compreende suplementos líquidos industrializados ou a modulação de esquemas alimentares (sucos, vitaminas, mingaus, sopas, entre outros)
- i) **DIETA INFANTIL:** Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes de até 12 anos.
- j) **REFEIÇÃO:** Qualquer fração da dieta.
- k) **DESJEJUM:** Pequena refeição servida pela manhã para quebrar o jejum.
- l) **COLAÇÃO:** Pequena refeição entre o desjejum e o almoço.
- m) **LANCHE:** Pequena refeição entre o almoço e o jantar.
- n) **ALMOÇO E JANTAR:** refeições principais ou grandes refeições.
- o) **ALMOÇO II E JANTAR II:** substituições do almoço ou jantar, compostas por sopa, torrada ou pão e sobremesa da dieta do paciente.
- p) **CEIA:** Pequena refeição após o jantar.
- q) **CARDÁPIO:** É a tradução, em termo de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições.
- r) **SND:** Seção de Nutrição e Dietética.
- s) **UAN:** Unidade de Alimentação e Nutrição.

t) **APPCC**: Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle.

u) **SCIH**: Serviço de Controle de Infecção Hospitalar.

6.1.65. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, observando as gramaturas definidas no Padrão de Refeições descrito no Anexo I;

6.1.66. Fornecer, mediante autorização prévia da Coordenação da UAN, alimentos ou refeições em locais estipulados, a exemplo da Coordenação do Condomínio Solidariiedade, Sala de Reuniões Terapêutica, entre outros, quando necessário;

6.1.67. Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados à Coordenação da UAN com antecedência de 15 (quinze) dias antes do início do mês do cardápio apresentado para apreciação junto à coordenação do SND local, para aprovação e ou não do mesmo, estando a **CONTRATADA** ciente que a **CONTRATANTE** poderá efetuar mudanças no cardápio de acordo com a avaliação da aceitação das preparações por pacientes e funcionários, tendo o prazo de 10 dias para fazer mudanças no cardápio apresentado. Pequenas e eventuais mudanças solicitadas pela UAN deverão ser comunicadas com período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições e serão realizadas em consenso com a **CONTRATADA**;

6.1.68. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Carnaval, Semana Santa, Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Aniversariantes do mês e Aniversário da Unidade, etc.) observando as características de atendimento, sem custos adicionais;

6.1.69. Elaborar cálculo nutricional das dietas de acordo com o padrão de cardápio estabelecido e passar para o SND para melhor atendimento clínico nutricional;

6.1.70. Apresentar diariamente o cardápio completo à clientela, afixado em local visível, nas dependências da **CONTRATANTE**;

6.1.71. A **CONTRATADA** não poderá aproveitar sobras de alimentos, respeitando a legislação em vigor;

6.1.72. Coletar diariamente amostras de todas as preparações em quantidades suficientes em sacos próprios e identificados, que ficarão sob sua guarda e responsabilidade por um período de 72 (setenta e duas) horas em freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais. Sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** custear avaliação microbiológica em caso de surto alimentar;

6.1.73. Fornecer alimentos in natura ou preparados, previstos na lista de Padrões de Refeições ou Alimentos discriminados no Anexo I quando solicitados e autorizados pela Coordenação da UAN do Condomínio Solidarietà;

6.1.74. Providenciar diariamente amostras de todas as refeições elaboradas na UAN, às nutricionistas do Condomínio Solidarietà, para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo;

6.1.75. Para fins de atendimento poderá ser servida como meia refeição:

- a) Quando fornecido ao paciente até três preparações que fazem parte do cardápio do dia, nas grandes refeições (almoço e ou jantar), por exemplo: arroz, carne e salada, nos per capita mencionados no Anexo I (Padrão de Refeições);
- b) Quando todas as preparações do cardápio forem fornecidas com redução de 50% do per capita de cada item;
- c) Quando for fornecido sopa em substituição à refeição, deve ser acompanhada de pão (ou torrada), mais sobremesa da dieta;

6.1.76. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pela Coordenação da UAN;

6.1.77. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da **CONTRATANTE**, onde serão avaliados e repassados os custos adicionais para a **CONTRATADA** do fornecimento em questão;

6.1.78. Preparar e distribuir refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados. Para isso torna-se imprescindível para o Condomínio Solidarietà a supervisão de nutricionista e técnica em nutrição nestas datas;

6.1.79. Elaborar e implementar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBPF- com POPs, fichas de registro e instruções de trabalho), o APPCC com os respectivos fluxogramas de acordo com a Portaria n.º 1.428/93 do Ministério da Saúde e Resolução – RDC ANVISA n.º 216/04, específico para o Condomínio Solidarietà, em comum acordo com o SND da **CONTRATANTE**, podendo ou não ser aceito, em caso de não ser aceito deverá ser modificado de acordo com as exigências da **CONTRATANTE**;

6.1.80. Elaborar e implementar o Manual de Procedimentos do Lactário e de Nutrição Enteral no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pelo SND do Condomínio Solidarietà da **CONTRATANTE**, em caso de não aprovação a **CONTRATANTE** poderá exigir modificações;

6.1.81. Os colaboradores portadores de afecções ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja restrições alimentares de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais com autorização da Coordenação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a **CONTRATANTE**;

6.1.82. O transporte de insumos devem ser adequados, para alimentos refrigerados veículos refrigerados ou isotérmicos para carnes, frios e laticínios (temperatura de 7° C), alimentos congelados em veículos refrigerados ou isotérmicos (-12 a -18°C) e para alimentos não perecíveis veículos fechados (cereais, leguminosas, latas, embalagens longa vida, entre outros). E vão ser exigidos os registros de temperaturas mensais de recebimento de insumos pelo SND;

6.1.83. O recebedor deve verificar a validade dos alimentos e assegurar que toda embalagem esteja íntegra, os vidros não apresentem sinais de trincamento e estejam vedados, as latas não estejam amassadas, estufas ou enferrujadas e todos os produtos apresentem-se com rotulagem. No recebimento de carnes bovina, aves e suína não podem de maneira nenhuma estar com escurecimento ou manchas esverdeadas, ovos sem

trincados, leites sem qualquer indício de violação da embalagem e com odor característico e refrigerado;

6.1.84. Para a produção de refeições antes de iniciar o preparo verificar a disponibilidade, validade e aspecto sensorial da matéria prima, não serão aceitas preparações com matérias-primas fora das exigências. Deverá ser evitado o cruzamento de fluxo de insumos com alimentos prontos;

6.1.85. Preparar os alimentos o mais próximo possível da distribuição, evitando a exposição dos alimentos à temperatura ambiente por tempo prolongado;

6.1.86. Não será permitido o aproveitamento de sobras limpas, de maneira alguma. Alimentos prontos que forem servidos deverão ser desprezados. Não se consideram sobras: frutas inteiras e alimentos embalados individualmente tampados que não necessitam de refrigeração como doces;

6.1.87. Para o porcionamento para os pacientes, os funcionários da cozinha devem fazer a higienização das mãos e estar com todos os EPIs necessários, manter a higiene ambiental e dos utensílios evitando assim a recontaminação do alimento pronto;

6.1.88. Os alimentos quentes devem ser mantidos em cubas em balcão térmico ou pass through aquecido em temperaturas de pelo menos 60°C e alimentos frios devem ser mantidos resfriados a 10°C para o porcionamento e distribuição aos pacientes;

6.1.89. A distribuição para pacientes deve ser em carrinho fechado, não sendo permitido o transporte no mesmo momento de alimentos prontos e alimentos crus ou substâncias que possam ser fonte de contaminação;

6.1.90. A distribuição para colaboradores será em refeitório em pratos de vidro/porcelana e talheres de alumínio em quantidade suficiente. Os utensílios destinados ao porcionamento do colaborador deve ser exclusivo para cada alimentos e ter cabo longo para propiciar a distância entre as mãos e os alimentos. Os balcões térmicos devem ser mantidos limpos e abastecidos de água limpa diariamente, antes de serem ligados. Todos os equipamentos de manutenção de temperatura (quentes 80 a 90 °C e frios 7 a 10 °C) devem estar funcionando perfeitamente e devem ser ligados com antecedência para que atinjam a temperatura ideal

Condomínio Solidiedade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
Tel.: (62) 3201-9287



durante a distribuição. Os temperos devem ser servidos em galheteiros limpos e trocados diariamente. O café deve ser servido com e sem açúcar e estar em bandeja separada;

6.1.91. O cardápio do dia deverá estar impresso na parte externa do refeitório. Deverá ser colocado à disposição um Livro de Sugestões para os colaboradores;

6.1.92. A **CONTRATADA** deverá manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

6.1.93. Responsabilizar-se pela reposição de papel e sabonete líquido para mãos no refeitório e em toda a UAN utilizando produtos de higiene de linha institucional adequados à natureza dos serviços, tais como: detergentes e sanitizantes, de forma a se obter a higienização de alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos. Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectiva registro de Vigilância Sanitária.

6.1.94. Todo material de escritório e limpeza para a operacionalização do serviço será de responsabilidade da **CONTRATADA**.

6.1.95. Retirar do local dos serviços, sempre que necessário, os resíduos resultantes de suas atividades, acondicionando-os em sacos plásticos próprios para este fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente e pelo PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde do Condomínio Solidariade.

6.1.96. Remover, sempre que necessário, o lixo das áreas das UAN, (assim como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc.), em horários em que não ocorra cruzamento de fluxo com alimentos.

6.1.97. O lixo úmido das diversas dependências do Setor deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada.

6.1.98. . Cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme padronização interna, os horários poderão ser alterados pela **CONTRATANTE** com 10 dias de antecedência:

HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

Refeição	Pacientes	Acompanhantes	Colaboradores
Desjejum	07h00minh às 07h30minh	07h00minh às 07h30minh	07h30min às 08h30minh
Almoço	11h30min às 12h00minh	11h30min às 12h00minh	12h00min às 13h00minh
Lanche	14h30min às 15h00minh	14h30min às 15h00minh	15h00min às 16h00minh
Jantar	17h30min às 18h00minh	17h30min às 18h00minh	20h30min às 21h00minh
Ceia	20h00min às 20h30minh	20h00min às 20h30minh	-

**** Sujeito a alterações**

- Os acompanhantes gestantes, nutrízes, diabéticos ou soropositivos ao HIV terão a ceia liberados no mapa, após a autorização pelo nutricionista ou técnico/auxiliar de nutrição do serviço de nutrição da Contratante.
- Os SERVIDORES/COLABORADORES portadores de patologias ou com restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, após avaliação da possibilidade de atendimento da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a **CONTRATANTE**.
- Os funcionários que fazem 4 ou 6 horas/ dia não tem direito a nenhuma refeição. Os funcionários que faz 8 horas tem direito ao almoço e lanche e os que fazem plantão de 12 horas diurno terão direito ao desjejum, almoço e lanche e os plantonistas de 12 horas noturno terão direito ao jantar e desjejum do dia seguinte.

6.1.99. A distribuição de refeições a pacientes deverá ser acondicionada em ABS e deve ter no mínimo 03 divisórias e sopeira com capacidade de 500 mL, os talheres deverão ser de plástico resistente. Transportados em carrinhos de transporte de alimentos;

6.1.100. Fornecer materiais descartáveis necessários à execução dos serviços, com copos com tampa de 300 ml para sucos, leite e chás; de 100 ml para sobremesas; de 250 ml para frutas, e de copos sem tampa de 200 ml e de 50 ml para água e porções de alimentos especiais, respectivamente. Marmitas de alumínio ou isopor com 3 divisórias com capacidade de 1000g e marmitas de 500 ml de isopor para sopa, mingaus, etc., com tampa.

Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) de acordo com a refeição e de material resistente. É proibida a reutilização de qualquer material descartável;

6.1.101. Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos em sacos plásticos transparentes nas seguintes medidas: talheres: (5x23cm) bolachas (10x30cm), pães e frutas (15x30cm). As frutas porcionadas devem ser embaladas em pratos descartáveis vedados com filme plástico e com talheres apropriados;

6.1.102. A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar-se por todas as ações do Lactário/ Unidade de dietas especiais, garantindo a qualidade microbiológica dessas dietas;

6.1.103. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pó, de qualidade microbiológica e físico-químicas comprovadas, farináceos (amido de milho, farinha para mucilagem à base de milho, farinha para mucilagem à base de arroz, farinha com vitaminas à base de amido de milho com sabores chocolate, morango e baunilha, alimento nutritivo lácteo com vitaminas, cereal matinal composto de aveia, trigo e cevada com vitaminas, amido de milho com farinha de arroz), achocolatados em pó e outros;

6.1.104. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas não lácteas – suco natural de frutas, sucos concentrados naturais de polpa ou de garrafa. Não serão admitidos refrescos artificiais em hipótese alguma;

6.1.105. Fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis de 0,5L (meio litro) ou de 1,5L (um litro e meio), acompanhados de copos descartáveis;

6.1.106. Fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico. Nos demais setores fornecer água filtrada e gelada em garrafões térmicos exclusivos para este fim;

6.1.107. As preparações quentes devem ser mantidas aquecidas durante todo o horário de distribuição no refeitório, por meio de *rechauds* ou balcões térmicos e as preparações frias como saladas e sobremesas em condições de resfriamento em balcão térmico frios compatíveis com as normas de APPCC;

6.1.108. A **CONTRATADA** deverá dispor de utensílios como copos, xícaras, pratos e talheres, em quantidade duas vezes equivalente à demanda;

6.1.109. Recolher e armazenar o lixo, descartáveis e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada até os locais de expurgo ou a critério da SCIH;

6.1.110. Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos **NÃO** podem exercer serviços que envolvam limpeza de ambiente e manejo de resíduos;

6.1.111. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

6.1.112. Atender às normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e Resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde para a Unidade de produção de dietas enterais e mamadeiras;

6.1.113. A nutricionista da **CONTRATADA** é a responsável pela supervisão da preparação da Nutrição Enteral e deve possuir conhecimento científico e experiência prática na atividade;

6.1.114. Todas lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados. Esse profissional deve estar apto para diluição adequada de dietas enterais em pó e fórmulas lácteas, porcionamento de dietas enterais líquidas, modulação de dietas, modulação de esquemas alimentares (sucos, vitaminas, mingaus, gelatinas, entre outros) em técnica asséptica e controle da temperatura dessas dietas até chegar ao paciente conforme a prescrição das nutricionistas da assistência do Condomínio Solidarietà;

6.1.115. Assegurar que seus profissionais utilizem obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação e que esses EPIS estejam em quantidade e qualidade adequadas para as trocas diárias e de cada manipulação;

6.1.116. Controlar a quantidade adequada de equipamentos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos orais e fórmulas infantis necessários para atender a demanda;

6.1.117. Manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição das nutricionistas da assistência do Condomínio Solidariade, dentro das normas técnicas sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos;

6.1.118. Fornecer mamadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mamadeira, de acordo com as especificações estabelecidas pelo SND do Condomínio Solidariade;

6.1.119. Manter quantidades suficientes de mamadeiras, acessórios e utensílios para garantir a demanda necessária, com reposição constante, conforme rotina hospitalar;

6.1.120. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do Condomínio Solidariade;

6.1.121. Estabelecer o controle microbiológico sistemático (culturas qualitativas e quantitativas) das fórmulas lácteas e enterais, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, com envio obrigatório dos resultados ao **CONTRATANTE**;

6.1.122. A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar pela troca periódica de filtros do purificador de água da Unidade de Dietas Especiais;

6.1.123. A **CONTRATADA** deverá colaborar com as medidas de redução do consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da **CONTRATADA**;

6.1.124. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

6.1.125. Identificar e controlar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

6.1.126. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando sobre atitudes preventivas;

6.1.127. Orientar o funcionário para que não mantenha a torneira aberta desnecessariamente enquanto realiza outra atividade, ou interrompe o serviço, por algum motivo;

6.1.128. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;

6.1.129. A **CONTRATADA** deverá minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, em conformidade com a Lei Estadual 12.047, de 12-09-2005;

6.1.130. O óleo usado em frituras deve ser depositado em garrações plásticos ou garrafas tipo PET com tampa (mantida bem fechada) e depositado com o lixo orgânico pela coleta. Não é permitido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e/ ou no lixo;

6.1.131. Não transferir ou subcontratar os serviços que compõem o objeto principal deste contrato no todo ou em partes, sem anuência da **CONTRATANTE**;

6.1.131. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a **CONTRATANTE** do resultado das inspeções (enviar cópia dos relatórios à Direção e ao Setor de Nutrição e Dietética);

6.1.132. Comunicar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços ao Setor de Nutrição e Dietética;

6.1.133. Manter planos alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, queima de equipamentos, greve, reforma, desinsetização ou outras, assegurando a continuidade dos serviços;

6.1.134. Realizar para fins de pagamento, o controle das refeições consumidas em comum acordo com a **CONTRATANTE**, objeto deste contrato e encaminhar, após a conferência e aprovação das quantidades consumidas, as notas fiscais e faturas

referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela **CONTRATANTE**.
Passar diariamente as listas de refeições de pacientes e funcionários;

6.1.135. Quando próximo ao término do contrato com o ISG, a nova **CONTRATADA** terá livre acesso à UAN, objetivando facilitar a transição e evitar transtornos aos clientes;

6.1.136. Adequar e/ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem não-conformidades resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados. Toda e qualquer penalidade poderá ser aplicada e/ou cobrada mediante processo administrativo instaurado e que seja comprovado esta não-conformidade.

6.1.137. Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores das dependências ocupadas pela **CONTRATADA**, sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos em conjunto com a UAN realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à **CONTRATADA**. O controle de pragas e vetores deverá ser executado por empresa especializada, com emissão de documento comprovando o serviço prestado, a ser avaliado antes pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Condomínio Solidarietà encaminhado mensalmente a Administração local;

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Exercer a fiscalização da execução do objeto, através de representante da Administração que será designado pela Diretoria do Condomínio Solidarietà;

7.1.2. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato;

7.1.3. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis;

7.1.4. A fiscalização não eximirá ou reduzirá as responsabilidades da **CONTRATADA** em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

7.1.5. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA apenas áreas para porcionamento de refeições para pacientes e acompanhantes, para preparar os líquidos das pequenas refeições (desjejum, colação, lanches e ceia) como chás, café, sucos e leite e, para distribuição de refeições aos servidores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, conforme relacionado no Anexo IV, enquanto não estiver em reforma/ampliação/adequação.

7.1.6. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade.

7.1.7. Fornecer diariamente, considerando as rotinas já existentes na UAN, listagem com nomes de servidores e outros, autorizados a receberem refeição, bem como colaborar na execução do mapa de pacientes internados; constando o quantitativo e tipo de refeição a ser servida, para direcionar a confecção e a distribuição. Disponibilizar pessoa para acompanhar as assinaturas e entrega do refeitório dos funcionários;

7.1.8. Fica a cargo da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da Unidade, a supervisão dos respectivos mapas diários de dietas.

7.1.9. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e alimentação infantil, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

7.1.10. A Gerência da UAN terá um prazo de 10 (dez) dias úteis do recebimento do cardápio mensal, para promover as modificações pertinentes.

7.1.11. Controlar as OUTRAS REFEIÇÕES OU ALIMENTOS em formulário próprio conforme rotina da Unidade;

7.1.12. Solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências dos serviços. A Gerência UAN tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou não satisfatório;

7.1.13. Notificar a empresa CONTRATADA por escrito, sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas sob pena de sofrer sanções pertinentes;

7.1.14. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;

7.1.15. Avaliar qualitativa e quantitativamente as refeições fornecidas pela CONTRATADA aos pacientes e servidores em formulários próprios;

7.1.16. Fica a cargo da CONTRATANTE a avaliação do controle de qualidade CONTRATADA bem como as conclusões obtidas dessa avaliação, obedecendo ao CHECK LIST da Vigilância Sanitária – RDC 275 ou a que estiver em vigor. Esta avaliação será feita semestralmente, a partir da vigência do contrato, ou sempre que solicitado;

7.1.17. A coordenadora da UAN será responsável por receber, conferir, aprovar e atestar as faturas de prestação dos serviços, encaminhando-as para a liberação do pagamento, em conjunto com a Gerência Administrativa do Condomínio Solidarietà;

7.1.18. A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, para avaliação dos serviços;

7.1.19. Remanejar na Unidade móveis e equipamentos que porventura forem colocados à disposição da CONTRATADA, com ciência da mesma;

7.1.20. Anexar à fatura mensal a ser arquivada no Condomínio Solidarietà, cópia das contas de energia e água a serem descontados quando houver produção local de refeições;

7.1.21. Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores das dependências ocupadas pela CONTRATADA, sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos em conjunto com a UAN realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à CONTRATADA. O controle de pragas e vetores deverá ser executado por empresa especializada, com emissão de documento comprovando o serviço prestado, a ser avaliado antes pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Condomínio Solidarietà encaminhado mensalmente a Administração local;

7.1.22. As manutenções prediais, como a limpeza da caixa de água e de gordura ocorrerão por conta da CONTRATANTE;

7.1.23. A análise da qualidade da água é responsabilidade da CONTRATANTE.

CLÁUSULA OITAVA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

8.1. O CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o Contrato, de imediato, sem prejuízo de pleitear por perdas e danos, bem como aplicação de penalidades, mediante simples notificação por escrito, nas seguintes hipóteses:

8.1.1. O não cumprimento das obrigações previstas neste Contrato;

8.1.2. Cumprimento irregular das obrigações contratuais pelo CONTRATADO e sua não correção dentro do período de 02 (dois) dias da comunicação da irregularidade pelo CONTRATANTE;

8.1.3. Paralisação dos serviços sem justa causa e sem prévia comunicação;

8.1.4. Desatendimento das determinações do CONTRATANTE, da Secretaria de Estado da Saúde, ou de qualquer outra autoridade;

8.1.5. Dissolução, falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial do CONTRATADO;

8.1.6. Alteração do objeto social do CONTRATADO que a impeça de executar os serviços objeto deste Contrato.

8.2. A extinção do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013 celebrado entre o CONTRATANTE e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás, enseja a imediata rescisão do presente contrato, sem qualquer necessidade de notificação prévia, nem qualquer direito à indenização de qualquer espécie, sobretudo por perdas e danos;

8.3. As partes poderão rescindir unilateralmente este contrato, sem justo motivo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. Sem prejuízo do quanto exposto na Cláusula Oitava, nem da responsabilização pelo pagamento de indenização por perdas e danos sofridos pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA incorrerá no pagamento das seguintes multas:

9.1.1. Por qualquer descumprimento ou cumprimento irregular de quaisquer obrigações, multa de 2% do valor total do contrato; e

9.1.2. Pelo atraso no cumprimento das obrigações previstas neste Contrato, multa de 2% do valor total do contrato.

9.2. A mera aplicação de multa não gerará a extinção deste Contrato;

9.3. Fica ajustado que comete Infração administrativa a CONTRATADA que:

- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não manter a proposta.

9.4. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa, conforme descrito nos itens 9.1.1 e 9.1.2;
- c) multa compensatória de até 20% (vinte por cento) do valor total contratado, em caso de reincidência, o que poderá ensejar a rescisão contratual;

9.5. Em caso de inexecução parcial, por quaisquer outras condutas não elencadas, constantes em Termo de Referência, e devidamente avaliadas pelo fiscal do contrato, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

9.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas, realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA;

9.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena;

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

10.1. Para atender os compromissos decorrentes deste Contrato, os recursos são provenientes do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, celebrado entre o CONTRATANTE e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CONTROLE DE QUALIDADE E DO FISCAL DE CONTRATO

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 contrato;

11.2. A CONTRATADA obriga-se a iniciar qualquer correção exigida pela fiscalização do CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da exigência, correndo por exclusiva conta da CONTRATADA as despesas decorrentes;

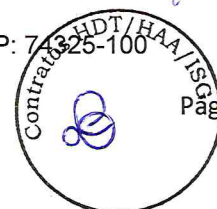
11.3. À fiscalização do CONTRATANTE é assegurado o direito de ordenar a suspensão do serviço, no caso de não ser atendida dentro das 24 (vinte e quatro) horas ajustadas no subitem anterior, a contar da entrega da notificação correspondente, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita a CONTRATADA e sem que esta tenha direito a qualquer indenização;

11.4. A presença da fiscalização do CONTRATANTE não diminui ou exclui qualquer obrigação/responsabilidade da CONTRATADA.

11.5. . Fica indicado como fiscal do presente contrato a Sra. Tatiane Alves da Silva, CPF: 015.896.131-55, Nutricionista do Condomínio Solidarietà – CS/ISG.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

Condomínio Solidarietà-CS/ISG
Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74132-100
Tel.: (62) 3201-9287



12.1. A CONTRATADA obriga-se pelo presente a manter em sigilo toda e qualquer informação confidencial, não podendo divulgá-las, cedê-las, doá-las, repassá-las, vendê-las, reproduzi-las por quaisquer meios, ou transferi-las, a qualquer título, em qualquer tempo e circunstância, ainda que após a rescisão deste contrato, tampouco usá-las, bem como a não permitir que nenhum de seus diretores, colaboradores e/ou prepostos faça uso destas para finalidade diversa da ora ajustada, salvo mediante autorização expressa, sob pena de multa de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), sem prejuízo das indenizações cabíveis.

12.2. A expressão Informação Confidencial para fins do presente Contrato significará toda e qualquer informação revelada, transmitida ou comunicada (verbalmente, por escrito, em linguagem de máquina, texto, desenhos, fotografias, gráficos, projetos, teses, estudos, anotações, análises, compilações, documentos físicos ou digitais ou qualquer outra forma), entre as PARTES.

12.3. As partes tomarão todas as providências possíveis para minimizar o risco de revelação ou fuga de Informações Confidenciais recebidas, cedidas ou compartilhadas entre si, certificando-se de que somente pessoas cujas funções exijam a posse de Informações Confidenciais tenham acesso a elas, na estrita medida de tal necessidade.

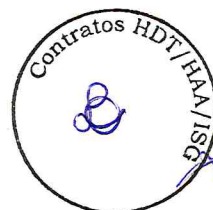
CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Este Contrato é regulado pelas Leis Federais nº 10.406/2002, 8.666/1993 e pela Lei Estadual nº 6.043/2011, devendo estas ser consultadas nos casos omissos deste Contrato;

13.2. Todas as cláusulas previstas neste Contrato estão de acordo e devem ser cumpridas em conformidade com o Termo de Referência, o qual faz parte integrante deste contrato;

13.3. Visando a continuidade da prestação adequada dos serviços ora contratados, fica facultada à Secretaria de Estado da Saúde de Goiás a sub-rogação de todos os direitos e obrigações da CONTRATANTE, decorrentes do presente contrato e eventuais aditivos firmados entre as Partes, caso ocorra à extinção do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, por qualquer motivo que a enseje.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO





CONDOMÍNIO
SOLIDARIEDADE



SECRETARIA
DE ESTADO DA SAÚDE



14.1. As partes elegem o foro da Comarca de Goiânia/GO para dirimir quaisquer conflitos oriundos deste Contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, assinam as Partes o presente instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Goiânia/GO, 10 de Fevereiro de 2017.

Terêncio Sant'ana Costa

João Carlos da Silva Sampaio

INSTITUTO SÓCRATES GUANAES – ISG

CNPJ nº 03.969.808/0008-46

Virgínia Inês Falcon Barbosa

LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA

CNPJ nº 13.530.225/0001-00

Virgínia Inês Falcon Barbosa

CPF nº 318.428.105-10

Testemunhas:

Júnio Sócrates de Almeida

Coordenador Operacional
Condomínio Solidariedade

Nome: COREN-GO 217962

CPF: 00407891106

Nome: *Valdineide da Silva*

CPF: 01589613155

Nome: *Emília Barbosa D. Caetano*

CPF: 921.243.035-49

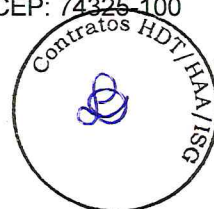
Nome: *Luís de Santo Barreto de Jesus*

CPF: 945.116.085-04

Condomínio Solidariedade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100

Tel.: (62) 3201-9287



Página 33



ANEXO I – 3
DIETA HIPOSSÓDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL /BRANDA /PASTOSA
PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	CEIA
			LANCHE	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE	
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-
II	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	mL	200	200
	<u>ou</u> Chá (com ou sem açúcar)	mL	200	200
	<u>ou</u> Suco de frutas (com ou sem açúcar)		200	200
III	Pão sem sal/pão doce/pão mandi/rosca/ pão integral	g	50	50
	<u>ou</u> bolacha de água/bolacha doce/peta sem sal	g	50	50
	<u>ou</u> torradas sem sal	g	50	50
	<u>ou</u> quitanda (bolo, nhoque, quebrador, roscas...)	porção	01	01
IV	Margarina light (sem sal)	g	10	10
	<u>ou</u> geléia de frutas (dietéticas ou não)	g	10	10
V	Fruta	porção	01	-

OBS:

- O leite poderá ser substituído por seus derivados. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 50 gramas.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.



ANEXO I - 4
DIETA HIPOSSÓDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA
GRANDES REFEIÇÕES

3. GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO I	ALMOÇO II
			JANTAR I	JANTAR II
I	Entrada: Vegetais A, B, e / ou C em saladas	G	100	Sopa: 400 ml
II	Arroz	G	200	-
III	Feijão	G	100	-
IV	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	G	120	-
			220	
	<u>ou</u> aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	G	120	-
			220	
	<u>ou</u> peixes: filé	G	120	-
	postas		220	
	<u>ou</u> fígado	G	120	-
	<u>ou</u> pernil	G	120	-
	<u>ou</u> ovos (opção)	Um	02	-

V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	G	100	Pão/torrada: 50g
	<u>ou</u> farofa	G	100	-
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	G	100	-
VI	Sobremesas: fruta	porção	01	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	G	50	50
	<u>ou</u> doce em compota	G	80	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, sorvete de frutas	G	100	100

OBS:

- O almoço II e jantar II serão opção ao paciente com qualquer tipo de dieta que preferir sopa.
- O nutricionista deverá definir se vai sachê de sal (1g) ou se prefere alguma preparação com sal.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento.



ANEXO I – 5
DIETA HIPOGLICÍDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA
PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	CEIA
			LANCHE	
	Café (sem açúcar)	mL	50	-
1.II	Leite puro ou com café sem açúcar	mL	200	200
	<u>ou</u> suco natural de frutas (sem açúcar)	mL	200	200
	<u>ou</u> chá sem açúcar	mL	200	200
2.III	Pão de sal comum ou integral	g	25	25
	<u>ou</u> biscoito/bolachas salgada comum ou integral	g	25	25
	<u>ou</u> torrada comum ou integral	g	30	30
	<u>ou</u> quitandas permitidas	porção	01	01
	<u>ou</u> farináceos integrais	%	07	07
3.IV	Margarina/manteiga	g	10	10
	<u>ou</u> geléia de frutas dietética	g	10	10

V	Fruta	porção	01	-
---	-------	--------	----	---

OBS.:

- Deverá ser usado adoçante artificial à base de Stévia/Sucralose em substituição ao açúcar.
- O café deverá ser servido separado.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Caso o paciente necessite de colação, o nutricionista responsável fará a requisição.



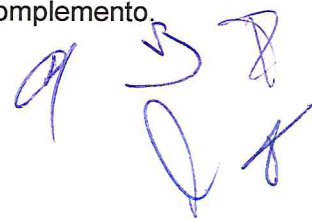

ANEXO I - 6
DIETA HIPOGLICÍDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA
GRANDES REFEIÇÕES

4. GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO I JANTAR I	ALMOÇO II JANTAR II
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	Sopa: 400 ml
I	Entrada : Vegetais A, em Saladas	g	100	-
II	Carnes: bovina sem osso /com osso	g	120 220	-
	Ou aves: sem osso/com osso (coxa, sobrecoxa)	g	120 220	-
	Ou peixes: filé	g	120	-
	Posta		220	
	Ou fígado	g	120	
	Ou pernil	g	120	
	Ou ovos	und	02	

III	Arroz	g	60	-
	Massas ou polenta ou vegetal C	g	30	-
IV	Feijão	g	80	-
V	Vegetais B legumes cozidos, em purês ou suflês	g	100	
VI	Frutas	porção	01	01
	ou sobremesa dietética (gelatina, flan ou pudim)	g	100	100

OBS:

- Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (exemplo) saladas mistas ou sopas, desde que os quantitativos sejam observados, não ocorrendo alteração do preço da refeição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento.




ANEXO I - 7
DIETA HIPOPROTEICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA
PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	CEIA
			LANCHE	
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-
II	Leite ou derivados	mL	150	150
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	200	200
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	mL	200	200
III	Pão	g	50	50
	ou bolacha/biscoitos diversos/peta	g	50	50
	ou quitandas permitidas	porção	01	01
	ou torrada	g	50	50
IV	Margarina/manteiga	g	10	10
V	Fruta	porção	01	-

OBS:

- O leite poderá ser substituído por derivado conforme equivalência proteica e será oferecido 1 vez ao dia. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 25 gramas.

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

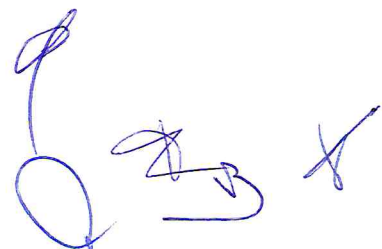
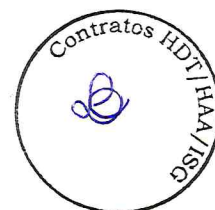
ANEXO I - 8
DIETA HIPOPROTEICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA
GRANDES REFEIÇÕES

5.GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	ALMOÇO II
			JANTAR	JANTAR II
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	Sopa: 400 ml
I	Entrada: Vegetais A/B/C em saladas	g	100	-
II	Arroz	g	200	-
III	Feijão	g	40	-
IV	Carne bovina: s/ osso, c/ osso	g	60	-
			90	-
	<u>ou</u> aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	60	-
			90	-
	<u>ou</u> peixes: filé	g	60	-
	Posta		90	-
	<u>Ou</u> fígado	g	60	-

	<u>Ou</u> pernil	g	60	
	<u>Ou</u> ovo	und	01	
V	Guarnições: Vegetais A/B/C	g	100	-
	<u>ou</u> polenta sem leite	g	100	-
	<u>ou</u> macarrão sem ovos	g	100	Pão/torrada: 50g
VI	Sobremesa: fruta	porção	01	01
	Ou doce pastoso de fruta	g	50	50
	<u>ou</u> doce de frutas em compota	g	80	100
	<u>Ou</u> gelatina/flan	g	100	100

OBS.:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.

ANEXO I - 9
DIETA HIPOLIPÍDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA
PEQUENAS REFEIÇÕES

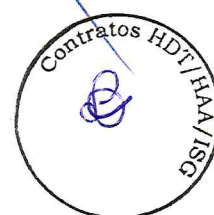
PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	CEIA
			LANCHE	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-
II	Leite desnatado ou derivado (com ou sem açúcar)	mL	200	200
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	200	200
	ou suco de frutas (com ou sem açúcar)	mL	200	200
III	Pão branco /pão integral	g	50	50
	ou biscoito/bolacha doce/integral	g	50	50
	ou torrada	g	50	50
	ou quitandas permitidas	porção	01	01
	ou farináceos para mingau	%	05 a 07	05 a 07
IV	Fruta	porção	01	-

V	Margarina light ou geléia de fruta	g	10	10
---	------------------------------------	---	----	----

OBS:

- Geléia deverá ser servida ao paciente conforme aceitação.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



ANEXO I - 10
DIETA HIPOLIPÍDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA
GRANDES REFEIÇÕES

6. GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO I	ALMOÇO II
			JANTAR I	JANTAR II
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	Sopa: 400 ml
I	Entrada : Vegetais A,B, e / ou C saladas	g	100	-
II	Arroz	g	200	-
III	Feijão	g	100	-
IV	Carne: bovina magra sem osso, com osso	g	120	-
			220	
	ou aves sem pele: s/ osso, c/ osso (peito, coxa , sobrecoxa)	g	120	-
			220	
	ou peixes: filé	g	120	-
	posta		220	
	Ou fígado	g	120	
	Ou ovos	und	02	

Condomínio Solidiedade-CS/ISG

 Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
 Tel.: (62) 3201-9287


Página 47



V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	100	Pão/torrada: 50g
	ou farofa	g	50	-
	ou polenta / massas	g	100	
VI	Sobremesa: fruta	porção	01	01
	ou doces de frutas em pasta ou em tablete	g	50	50
	ou doce de frutas em compota	g	80	80
	ou gelatina	g	100	100

OBS:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.



ANEXO I – 11**DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS****DIETA HIPERPROTEICA**

Considerar, para o cálculo do custo das refeições, a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- Para o desjejum e lanche, utilizar 250mL de leite puro ou com achocolatado ou farináceos, com ou sem açúcar, mais 1 fatia de queijo.
- Considerar o porcionamento de carnes no almoço e no jantar uma vez e meia (1,5) a porção da dieta normal (180g de carnes sem osso e 330 g de carnes com osso) ou alternar com uma porção de carne normal acrescida de 01 ovo.

DIETA HIPERCALÓRICA

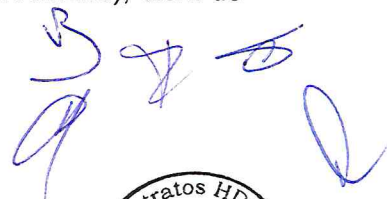
Considerar, para o cálculo do custo das refeições, a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- No desjejum e na ceia servir duas porções de pão ou quitanda ou substituto.
- No almoço e no jantar servir arroz, feijão e guarnição uma porção e meia (1,5) em relação à dieta normal (arroz 300g, feijão 150 g e guarnição 150 g).

DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALÓRICA

Considerar para o cálculo do custo das refeições a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- No desjejum e na ceia servir duas porções de pão ou quitanda, 250 ml de leite puro ou com achocolatado ou com farináceos, mais uma fatia de queijo.
- No almoço e jantar servir uma porção e meia (1,5) de carne (180g de carnes sem osso e 330 g de carnes com osso) ou 1 porção de carne mais um ovo (3 vezes/semana), além de uma porção e meia de arroz (300g), feijão (150g) e guarnição (150g).



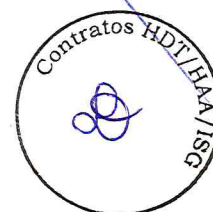
ANEXO I - 12
PACIENTES ADULTOS
DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA
PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE		
1.I	Café	mL	50	50	-
II	Leite puro ou com achocolatado ou farináceos (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
	ou coalhada /iogurte	mL	250	250	250
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
III	Queijo fresco	g	30	30	-
IV	ou pão/torrada	g	100	50	100
	ou biscoito/bolachas	g	100	50	100
	ou quitanda (bolo, rosca, pita...)	porção	02	01	02
	ou canjica ou arroz doce ou mingau	porção	-	01	02

V	Fruta	porção	01	01	
2.VI	Margarina/manteiga	g	15	10	15

OBS:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição/aceitação do paciente.



ANEXO I – 13
PACIENTES ADULTOS
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA
GRANDES REFEIÇÕES

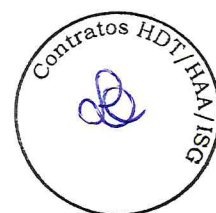
7. GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO
			JANTAR
I	Entrada: Vegetais A, B, e / ou C em saladas	g	150
II	Arroz	g	300
III	Feijão	g	150
IV	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	180
			330
	<u>ou</u> aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa , sobrecoxa)	g	180
			330
	<u>ou</u> peixes: filé	g	180
	postas		330
	<u>ou</u> fígado	g	180
	<u>ou</u> pernil	g	180
	<u>ou</u> ovos (opção)	un	03



V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	150
	<u>ou</u> farofa	g	80
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	g	150
VI	Sobremesas: fruta	porção	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	g	50
	<u>ou</u> doce em compota	g	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	g	100

OBS:

- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B.
- Quando a preparação proteica for fígado/peixe/carne suína deverão ser servidos como opção carne moída, ovo ou omelete.
- Quando a preparação proteica for servida com arroz, oferecer ovo como complemento.
- O porcionamento poderá
- variar de acordo com a prescrição.



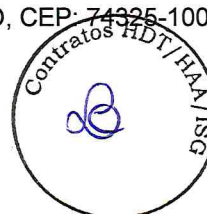
ANEXO I – 14
DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA
PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº. ORDEM	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UN	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	50	-
II	Leite integral ou desnatado puro com ou sem açúcar	mL	250	-	250	250
	<u>ou</u> coalhada	mL	250	-	250	250
	<u>ou</u> leite com achocolatado	mL	250	-	250	250
	<u>ou</u> chá	mL	250	-	250	250
III	Farináceos pré-cozidos ou não	%	03 a 10	-	03 a 10	03 a 10
IV	Suco de frutas natural com ou sem açúcar	mL	250	250	250	250
	<u>ou</u> fruta: purê , vitamina	Porção/mL	01/250	250	01/250	01/250

OBS:

- Os volumes das preparações e percentuais de farináceos poderão ser alterados conforme prescrição dietética.
- No desjejum e na ceia são fornecidos mingaus. A merenda pode variar com vitamina de frutas e leite com farinhas pré cozidas. Na colação as preparações devem variar com sucos e vitaminas. O almoço e o jantar terão a sopa normal (para dieta líquida-pastosa) ou liquidificada (para dieta líquida).
- Os valores destas refeições não podem ser diferentes dos valores das preparações estabelecidas na lista das refeições extras.

Condomínio Solidiedade-CS/ISG
 Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
 Tel.: (62) 3201-9287



ANEXO I - 15
DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA
GRANDES REFEIÇÕES

8. GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO
			JANTAR
I	Sopa com:	mL	400
	Carne	g	100
	e vegetal B verde	g	70
	e vegetal B amarelo	g	70
	e vegetal C	g	50
	e cereal (cru) ou macarrão (cru)	g	20
II	Sobremesa:		
	Gelatina comum ou dietética	g	100
	ou pudim/flan/pavê/manjar comum ou dietético	g	100
	ou fruta (em purê ou creme)	porção	100
	ou compota de fruta (liquidificada)	g	100

Condomínio Solidariade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100

Tel.: (62) 3201-9287



Página 55

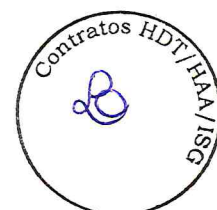


ou sorvete comum ou dietético ou manjar ou flan	g	100
---	---	-----

OBS:

- O volume final “padrão” das grandes refeições será de 500 mL (sopa – 400 mL e sobremesa – 100 mL), podendo variar conforme a prescrição dietética.
- Diariamente deverão ser preparadas sopas em três (03) opções: normal, hipossódica e obstipante, para o almoço e para o jantar, conforme a demanda (baseada no mapa de dietas dos pacientes internados).
- Garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

[Handwritten signature]

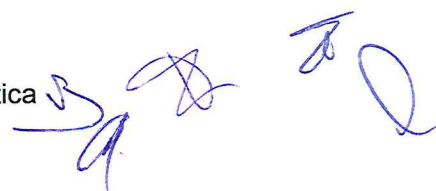


ANEXO I - 16
DIETA LÍQUIDA RESTRITA

ITEM	PREPARAÇÕES	ALMOÇO	DESJEJUM
		JANTAR	COLAÇÃO LANCHE CEIA
I	Caldo de legumes com ou sem carne	200 mL	-
II	Chás	-	200 mL
	Ou sucos de frutas coados	-	200 mL
	Ou água de coco	-	200 mL
	Ou gelatina dietética	-	200 mL

OBS:

- Usar adoçante natural à base de Stévia ou Sucralose.
- Os volumes e horários poderão variar segundo prescrição dietética

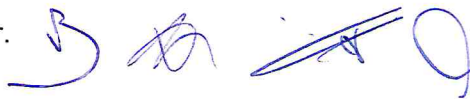


ANEXO I – 17
SERVIDORES (COLABORADORES)
PEQUENAS REFEIÇÕES

1. PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA		
I	Café (com açúcar ou adoçante)	mL	50	50	50
II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
	<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
	<u>ou</u> suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
III	Pão (sal, doce, integral)/torrada	g	25	25	25
	<u>ou</u> quitandas diversas	porção	01	01	01
	<u>ou</u> biscoito (sal, doce, integral)	g	25	25	25
IV	Manteiga	g	10	10	10
V	Fruta	porção	01	01	-

OBS:

- O achocolatado em pó deverá ser disponibilizado à parte.
- O chá pode ser preferencialmente servido através de sachês e água quente para preparo pelo comensal.
- Os colaboradores portadores de patologias ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da direção do hospital, após avaliação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.
- Sempre que a sobremesa for um doce, ter frutas como alternativa de sobremesa para os colaboradores com restrição alimentar de açúcar.



ANEXO I – 18
SERVIDORES (COLABORADORES)
GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO
			JANTAR
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E / OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA
3.I	Entrada: vegetais A, B, e / ou C - saladas	g	100
I	Arroz/ Arroz integral	g	200
4.III	Feijão	g	100
5.	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	120
6.			220
7.IV	<u>ou</u> aves: s/osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120
8.			220
	<u>ou</u> peixes: filé	g	120
	posta		220
	<u>ou</u> fígado ou pernil	g	120
	<u>ou</u> ovos (opção)	un	02
	<u>ou</u> proteína texturizada de soja	g	80

9.	Guarnições: vegetais A B e/ ou C	g	100
10.V	<u>ou</u> farofa	g	100
11.	<u>ou</u> polenta / macarrão / massas	g	100
12.	Sobremesas: fruta	porção	01
13.VI	<u>ou</u> doce em tablete ou em pasta/ flan/pudim/sorvete/outras sobremesas	g	50 100
14.	Café com açúcar ou adoçante	mL	50
15.VII			

OBS:

- Oferecer duas opções do prato proteico ou principal.
- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de vegetal A e/ou B. Oferecer à parte molhos para salada e limão em fatias ou gomos.
- Quando a preparação proteica for servida com arroz, oferecer ovo como complemento.
- Será oferecido arroz integral como opção para o arroz.
- Os colaboradores portadores de patologias ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da direção do hospital, após avaliação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.

Condomínio Solidarietà-CS/ISG

 Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
 Tel.: (62) 3201-9287


ANEXO I - 19
**DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS
FÓRMULAS LÁCTEAS/MINGAUS DIVERSOS**

Nº DE ORDEM	ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
I	Leite integral UHT	mL	200
II	Farináceos	%	03 a 10
III	Açúcar/adoçante	%/g	05/q.s.

SUCOS

Nº DE ORDEM	ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
I	Suco de frutas natural/polpa/garrafa	mL	200
II	Açúcar/adoçante	%/g	05 %/q.s.

OBS:

- A manipulação das fórmulas lácteas, não lácteas e mingaus é de obrigação da contratada, assim como aquisição e reposição de todos os insumos, utensílios e materiais necessários para higienização/sanitização e esterilização.

Condomínio Solidarietà-CS/ISG
 Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
 Tel.: (62) 3201-9287



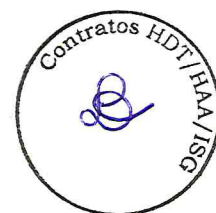
ANEXO I – 20
**VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES
DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS INCLUINDO TODAS AS
GRANDES REFEIÇÕES**

CARNES		TIPO DE CORTE	FREQUÊNCIA
			MENSAL
1	Aves	coxa, sobrecoxa e peito de frango	10
2	Peixes	Filé ou postas	4
3	Fígado	Bovino	2
4	Porco	Pernil ou costela	4
5	Boi	Alcatra, patinho, lagarto, cx. duro, cx. mole, contra-filé, acém, paloma e carne de sol	Para complementar a frequência mensal

OBS:

- Outros tipos de carnes poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos dos propostos.
- Outras preparações protéicas: lasanha, escondidinho, etc.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



ANEXO I – 21
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS
VARIAÇÃO: OUTROS ALIMENTOS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
01	Saladas	- de vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas com leguminosas
02	Sopas	- de vegetais, massas, cereais, leguminosas, carne - consomes e canja
03	Massas e Arroz	- massas (com ou sem queijo) talharim, espaguete simples, risoto, de forno, à La grega
04	Guarnições	- vegetais A, B ou C: purê, suflê, creme com ou sem molho - farinhas: farofa, polenta e tortas
05	Molhos	- a campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga, com salsa, branco, maionese, vinagrete, de tomate e outros
06	Ovos	- para enriquecimento ou complementação de preparação; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições
07	Feijão	- carioca, preto, manteiga, mulatinho, fradinho e de outras variedades
08	Sobremesas	- frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas em saladas - doces de frutas, compotas, de leite e outros em pasta - flan, manjar, mousse, pudim, sorvete
09	Sucos	- de polpa congelada ou da fruta fresca - de sucos industrializados contendo a polpa da fruta, sem

		adição de açúcar, diluídos em percentuais adequados
10	Condimentos	- no preparo das grandes refeições serão utilizados os seguintes condimentos: - sal refinado, iodado (com baixo grau de umidade) - alho e massa de tomate - cebola - tomate - vinagre de vinho ou suco de limão - pimentão, salsa, cebolinha e outros - óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva para cocção ou tempero - carnes salgadas para tempero de feijão

OBS:

- Apresentar e cumprir rigorosamente fichas técnicas de preparações mantendo padrão de qualidade.

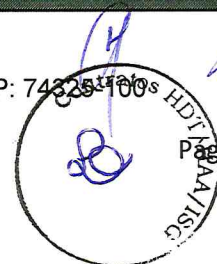
ANEXO I - 22
PORCIONAMENTO DE FRUTAS

FRUTAS	PORÇÃO
Abacate	120g
Abacaxi	150g
Ameixa fresca	150g
Caqui	150g
Banana: maçã/prata/nanica	Unidade Média 120 g
Goiaba	150g
Kiwi	120g
Laranja	Unidade Média (200g)
Limão	Unidade
Maçã	Unidade Média (150g)
Mamão	150g
Manga	150g
Maracujá	Unidade
Melancia	350g (com casca)
Melancia	200g (sem casca)
Melão	250g (com casca)

Condomínio Solidarietà-CS/ISG

 Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100
 Tel.: (62) 3201-9287

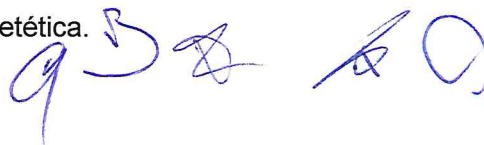
Página 66



Mexerica	160g
Morango	100g
Nectarina	150g
Pera	150g
Uva	150g

OBS:

- As frutas deverão ser servidas conforme safra.
- Frutas como ameixa, kiwi, morango, nectarina, uva ou outras com preços mais elevados e/ou fora de safra, serão servidas como PADRÕES DE REFEIÇÕES OU ALIMENTOS – Anexo II, na lista para pacientes, conforme prescrição dietética.



ANEXO I – 23**PORCIONAMENTO DE PREPARAÇÕES DE LANCHES**

PREPARAÇÕES	PORÇÕES
Arroz doce, canjica, coalhada, mingaus	250g
Bolos diversos sem cobertura	100g
Bolos diversos com recheio e/ou cobertura, Rocambole	120g
Broa	80g
Enroladinho de queijo	120g
Mané pelado	180g
Nhoque Gaúcho	120g
Pão de queijo/ biscoito de queijo	150g
Pão com creme	80g
Pela (biscoito de polvilho)	50g
Pizza brotinho	150g
Quebrador, Biscoito de Polvilho, Bolachas de Nata, Biscoito 5 pratos	80g
Quibe	150g
Rocambole	100g
Roscas diversas	100g

Salgados (esfiha, coxinha, torta pizza, etc.)	120g
Sanduíches	120g
Torta salgada	150g

ANEXO II

EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PARA A TERCEIRIZADA PELO CONDOMÍNIO SOLIDARIEDADE:

DESCRIÇÃO	PATRIMÔNIO
Geladeira em inox Conservex 4 portas	CS/ CG - 0525
Geladeira Consul 280 L Branca	S/ patrimônio
Freezer horizontal branco	CS/CG - 0521
Balcão térmico inox com 6 cubas	CS/CG - 0702
Balcão térmico inox frio com 6 cubas	CS/ CG - 0703
Forno elétrico combinado industrial	CS/ CG - 0706
Bebedouro IBBL tipo garrafão com duas torneiras	CS/ CG - 0008
Coletor de copos descartáveis para reciclagem (refeitório)	CS/ CG - 0061
Micro-ondas branco 30 Lt	CS/ CG - 0526
Lava – louças industrial	CS/ CG - 0790
Coifa inox - 01 unidade	21120053

Condomínio Solidarietà-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74321-100
Tel.: (62) 3201-9287



Liquidificador industrial 10 Lt	CS/ CG - 0524
Fogão industrial c/ 06 bocas - 01 unidade	PAT: 23689
Cafeteira em aço inox	CS/ CG -
Prateleira em aço inox com 6 prateleiras	CS/ OVG - 220
Batedeira industrial	CS/ CG - 0704
Mesas de apoio em aço inox – 2 unidades	S/ nº de patrimônio
Carrinho de transporte de dieta fechados – 3 unidades	CS/ CG – 0515, CS/ CG – 0516 e CS/ CG - 0517
Carrinho de transporte de alimentos aberto – 2 unidades	CS/ CG – 518 e CS/ CG - 0519
Mesa de madeira para refeição de 4 lugares	CS/ CG - 0318
Ar condicionado refeitório – 2 unidades	CS/ CG – 0508 e CS/ CG - 0509
Ar condicionado sala da nutricionista – 1 unidade	CS/CG - 0730
Lixeiras de plástico – 8 unidades	CS/ CG – 0107, CS/ CG – 0083, CS/ CG – 0050, CS/ CG – 0055, CS/ CG – 0387, CS/ CG – 0098 e duas S/ Patrimônio.
Seladora	CS/ CG – 0707
Purificador de água	S/ Patrimônio
Filtros de água do purificador – 3 unidades	CS/ CG – 0787, CS/ CG – 0788 e CS/ CG – 0789
Armário embutido em fórmica na área de manipulação	S/ Patrimônio

Armário embutido em fórmica confeitaria	S/ Patrimônio
Armário suspenso em fórmica vestiário UDE	S/ Patrimônio
Balança digital com precisão de 100 kg	S/ Patrimônio
Panelas de alumínio – 2 unidades	S/ Patrimônio
Pallets	CS/CG - 0541
Multiprocessador industrial	S/ Patrimônio

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



ANEXO III
VALORES OUTRAS REFEIÇÕES
TABELA DE PREÇOS OUTRAS REFEIÇÕES:

ITEM	REFEIÇÕES /ALIMENTOS	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
1	Abacate	Kg	R\$ 13,00
2	Abacaxi	Kg	R\$ 12,00
3	Achocolatado em pó dietético	kg	R\$ 20,00
4	Achocolatado em pó	kg	R\$ 18,00
5	Açaí Polpa congelada	100g	R\$ 2,50
6	Açúcar cristal	Kg	R\$ 8,00
7	Adoçante dietético pó	sachet	R\$ 0,50
8	Adoçante dietético (frasco 100ml)	frasco	R\$ 6,00
9	Água de coco 200ml	und	R\$ 2,50
10	Água Mineral Garrafa 20 litros	Und	R\$ 17,50
11	Água Mineral Garrafa 1,5 litros	Und	R\$ 3,60
12	Água Mineral Garrafa 0,5 litros	Und	R\$ 1,50
13	Ameixa	Kg	R\$ 9,00
14	Ameixa seca	Kg	R\$ 65,00
15	Azeite de oliva	Litro	R\$ 18,00
16	Arroz Preparado	Kg	R\$ 8,00
17	Banana	Kg	R\$ 10,00
18	Biscoitos diversos	Kg	R\$ 15,00
19	Bebidas à base de soja	Litro	R\$ 9,70
20	Bolo dietético	Kg	R\$ 40,00
21	Café Preto Preparado	Litro	R\$ 8,00

Condomínio Solidariade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100

Tel.: (62) 3201-9287





22	Caldo	Litro	R\$	15,00
23	Canjica	Litro	R\$	8,00
24	Caqui	Kg	R\$	20,00
25	Carne de aves preparada	Kg	R\$	30,00
26	Carne de pescado preparada	kg	R\$	42,00
27	Carne de bovino preparada	kg	R\$	38,00
28	Chá preparado	Litro	R\$	6,00
29	Coalhada integral ou desnatado	Litro	R\$	16,50
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro	R\$	16,00
31	Creme de Frutas	Litro	R\$	16,00
32	Doces à base de leite (pudim, mousse)	Kg	R\$	20,00
33	Doce de leite em pasta	Kg	R\$	20,00
34	Doce de fruta em pasta	kg	R\$	22,00
35	Doce de fruta em calda	kg	R\$	28,00
36	Doce dietético	kg	R\$	22,50
37	Escaldado Preparado	Kg	R\$	40,00
38	Farináceos	Kg	R\$	24,00
39	Farinha de mandioca	Kg	R\$	5,00
40	Farofa	Kg	R\$	25,00
41	Feijão Preparado	Kg	R\$	20,00
42	Fórmula Láctea	Litro	R\$	30,00
43	Gelatina de Frutas	Litro	R\$	9,00
44	Gelatina Diet	Litro	R\$	14,00
45	Geléia de Frutas	Kg	R\$	35,00
46	Geléia de Frutas Diet	Kg	R\$	45,00
47	Gelo Mineral	Kg	R\$	4,40

Condomínio Solidariade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100

Tel.: (62) 3201-9287





48	Goiaba	Kg	R\$	16,00
49	iogurte Diet (até 200g)	Und	R\$	2,80
50	iogurte de polpa de frutas (até 200g)	und	R\$	1,50
51	Laranja	Kg	R\$	4,60
52	Leite desnatado	Litro	R\$	4,80
53	Leite Achocolatado	Litro	R\$	6,00
54	Leite com Café	Litro	R\$	8,10
55	Leite com 90% menos lactose	Litro	R\$	7,90
56	Leite Integral UHT	Litro	R\$	5,00
57	Leite condensado (lata 200g)	Und	R\$	5,00
58	Leite fermentado (80ml)	Und	R\$	2,00
59	Leite integral em pó (400g)	Und	R\$	4,00
60	Limão Taiti	Kg	R\$	5,00
61	Macarrão Preparado	Kg	R\$	22,00
62	Maçã	Kg	R\$	15,00
63	Mamão	Kg	R\$	8,00
64	Mexirica	Kg	R\$	10,00
65	Melancia	Kg	R\$	7,00
66	Melão	Kg	R\$	8,00
67	Manga	Kg	R\$	12,00
68	Mingau diversos com Leite integral	Litro	R\$	16,00
69	Mingau c/ leite desnatado	Litro	R\$	16,00
70	Mingau delactosado	Litro	R\$	20,00
71	Milk Shake	Litro	R\$	16,00
72	Morango	Kg	R\$	14,00
73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro	R\$	6,00

Condomínio Solidariade-CS/ISG

Av. Veneza Qd. 62 Lts. 01-10, Jardim Europa, Goiânia-GO, CEP: 74325-100

Tel.: (62) 3201-9287

