

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA Nº. 015/2026.

**CONTRATO Nº 015/2026 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, organização social gestora do Centro Estadual de Atenção Prolongada e Casa de Apoio Condomínio Solidário/CEAP-SOL, em razão do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013 13º Aditivo SES/GO, 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 Diretor Financeiro, Ernesto Stangueti, inscrito no CPF/MF sob o nº 846.816.088-15 e RG sob o nº 7.652.154-0, e sua Diretora Técnica Operacional Thayse Cristina Barreto Tavares de Souza, inscrita no CPF/MF sob o nº 944.612.795-53 e RG sob o nº 05.159.341-60 – SSP/SP, **CONTRATANTE, e;**

VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA, sediada na Av. Transbrasiliana com rua Conde de Monte Cristo S/N, Quadra 40 Lote 08, Aparecida de Goiânia – GO, CEP: 74.910-090, inscrita no CNPJ nº 04.675.771/0001-30, neste ato representado na forma do seu Contrato Social, por Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro, brasileiro, casado pelo regime parcial de bens empresário, portador da cédula de identidade nº 3644624, expedida pela PCII-GO,, e do CPF sob o nº 808.219.601-72, residente e domiciliado na Rua Madri 1 Qd. 1 Lt. 5, Jardins Madri, Goiânia-GO, CEP: 74.369-056, nascido em 22/02/1979 na cidade de Morrinhos-GO, doravante denominado **CONTRATADA;**

Celebram o presente contrato conforme processo administrativo nº 050/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO

1.1. O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de **alimentação hospitalar transportada**, compreendendo o preparo, produção, acondicionamento, transporte, porcionamento e distribuição de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores da **CONTRATANTE**, a serem executados de forma contínua e ininterrupta, nas dependências do CEAP-SOL – Centro Estadual de Atenção Prolongada e Casa de Apoio Condomínio Solidário de Goiânia – Goiás, sob demanda.

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida Veneza, Qd. 62, Lt. 1-10, Jardim Europa, Goiânia, CEP: 74.325-100 - Telefone: +55 62 3201.9290.	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Goiânia, CEP: 74.325-100 - Telefone: +55 62 3201.9290.		

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1. São obrigações da empresa contratada:

2.1.1. Cumprir os prazos de execução dos serviços;

2.1.2. A **CONTRATADA** deverá arcar com todos os encargos fixados pelas Leis Trabalhistas e Previdenciárias, com respeito a seus empregados e técnicos envolvidos na prestação de serviços e seguir as normas regulamentadoras trabalhistas, bem como arcar com todos os tributos legais inerentes à prestação dos serviços;

2.1.3. A **CONTRATADA** deverá atender todos os quesitos de qualidade e segurança necessários para fins de acreditação do serviço;

2.1.4. A **CONTRATADA** deverá fornecer refeições, gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene, escritório 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, obedecendo as normas vigentes dos órgãos de fiscalização;

2.1.5. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, em todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições;

2.1.6. 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;

2.1.7. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela reposição de papel toalha descartável, álcool em gel e sabonete líquido para mãos no refeitório e em toda área de produção, assim como 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. Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectivo registro de Vigilância Sanitária;

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

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

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEAP-SOL, G. Biás, CEP : 74.325-100 - Telefone: 35 62 3201.9290.		

2.1.10. A **CONTRATADA** deverá facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a contratante do resultado das inspeções (enviar cópia dos relatórios ao gestor do contrato);

2.1.11. A **CONTRATADA** deverá comunicar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

2.1.12. A **CONTRATADA** deverá 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;

2.1.13. A **CONTRATADA** deverá 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**;

2.1.14. Quando próximo ao término do contrato, a nova contratada terá livre acesso às áreas, objetivando facilitar a transição e evitar transtornos aos clientes;

2.1.15. 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;

2.1.16. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se por todos os encargos para manutenção da cozinha central, bem como com o devido transporte das refeições;

2.1.17. A **CONTRATADA** deverá providenciar instalação de linha telefônica e rede de internet na unidade para seu uso, sendo vedado o uso de linha telefônica da Unidade Hospitalar para ligações externas;

2.1.18. A **CONTRATADA** deverá providenciar e se responsabilizar por todos os encargos de equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do serviço, de forma complementar aos disponibilizados pela contratante, podendo ser os mesmos retirados no término do contrato;

2.1.19. 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;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Vinte e Nove	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEAP-SOL - Rua	325-100 - CEP : 74	35 62 3201.9290.

2.1.20. A **CONTRATADA** deverá manter as instalações, móveis e equipamentos disponibilizados pela contratante, bem como os espaços utilizados pela contratada, em perfeitas condições de uso e 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;

2.1.21. Substituir móveis, equipamentos e utensílios que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mal estado de conservação;

2.1.22. Disponibilizar ao gestor do contrato um cronograma anual de manutenção preventiva de equipamentos, assim como a cópia dos laudos destas manutenções realizadas;

2.1.23. Restituir à contratante os mobiliários, 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, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;

2.1.24. Realizar até o último dia do prazo contratual, uma revisão geral dos equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como uma limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços, inclusive nas caixas de gordura;

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

2.1.26. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à contratante que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos a serem repostos deverão ter a anuência da **CONTRATANTE**;

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

2.1.28. É de responsabilidade da **CONTRATADA** todas as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP), incluindo as documentações exigidas pelos órgãos fiscalizadores;

2.1.29. É de responsabilidade da **CONTRATADA** quanto ao controle de pragas e manejo de resíduos;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Vinte e Nove	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha

2.1.30. Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores das dependências ocupadas pela contratada, seguindo cronograma estabelecido ou sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos com a anuência do gestor do contrato ou por pessoa/setor indicado por este, realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à contratada;

2.1.31. 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 Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da Unidade Hospitalar;

2.1.32. 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 CEAP-SOL;

2.1.33. Remover, sempre que necessário, o resíduo das áreas de produção, assim como equipamentos em desuso;

2.1.34. Não aproveitar restos de alimentos, sob nenhuma condição, respeitando a legislação em vigor;

2.1.35. A **CONTRATADA** obriga-se a realizar a coleta, o armazenamento e a destinação final ambientalmente adequada de todos os resíduos gerados na preparação das refeições, incluindo o óleo vegetal e gorduras de uso culinário, sob sua exclusiva responsabilidade e custeio, observando estritamente a legislação ambiental vigente, a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010), as normas sanitárias aplicáveis (RDC ANVISA nº 216/2004) e demais regulamentações estaduais e municipais pertinentes.

2.1.36. A **CONTRATADA** deverá 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 hospitalar, 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 deste contrato;

2.1.37. A **CONTRATADA** deverá 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;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Vistoria	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEAP-SOL	CEAP-SOL	CEAP-SOL

2.1.38. CONTRATADA deverá 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;

2.1.39. A CONTRATADA deverá adotar todos os critérios de segurança do trabalho estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas;

2.1.40. A CONTRATADA deverá manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;

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

2.1.42. Disponibilizar mensalmente ao gestor do contrato a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados no contrato, contendo nome, função e escala de trabalho, com antecedência mínima de vinte e quatro horas da efetiva apresentação ao serviço, ocorrendo o mesmo quando da eventual substituição, mantendo a referida relação sempre atualizada;

2.1.43. Substituir, no prazo de vinte e quatro horas após notificação feita pela gestão do serviço de nutrição, seu funcionário, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inconveniente ou incompatível em relação ao exercício das funções que lhe forem atribuídas;

2.1.44. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, disponibilizando, sempre que solicitado, cópia de atestados de saúde ocupacional, cartões de vacinas, registros de entrega de EPIs e demais documentos pertinentes;

2.1.45. 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, capotes e outros necessários;

2.1.46. A CONTRATADA deverá garantir que os funcionários envolvidos na distribuição de refeições, mamadeiras e dietas enterais não exerçam funções de manipulação de alimentos. Da mesma forma, que os funcionários envolvidos na manipulação de alimentos não circulem pelas alas de internação e ambulatorio;

2.1.47. A CONTRATADA deverá manter em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista e técnicos em nutrição inscritos no conselho profissional, bem

como manter quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir o atendimento ininterrupto do serviço contratado;

2.1.48. Na falta de um funcionário(s) a contratada deverá proceder com a imediata substituição por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços;

2.1.49. A **CONTRATADA** deverá providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças médicas, entre outras, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;

2.1.50. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar ao gestor do contrato um cronograma anual de treinamentos necessários para o cumprimento das boas práticas e segurança no trabalho, assim como treinamentos comportamentais e técnicos, e disponibilizar, sempre que solicitado, cópia dos registros dos treinamentos realizados;

2.1.51. A **CONTRATADA** deverá providenciar para que todo colaborador admitido receba o treinamento de integração disponibilizado pela instituição previamente ao início de qualquer serviço no ambiente hospitalar;

2.1.52. As refeições deverão ser produzidas na cozinha central da empresa, para tanto, a contratada deverá providenciar local próprio por todo o período de vigência do contrato;

2.1.53. A **CONTRATADA** será responsável pela logística do devido transporte das refeições, dentro das legislações vigentes;

2.1.54. A estrutura física, as instalações, os equipamentos, o mobiliário e os utensílios, bem como todas as normas e rotinas deverão atender a legislação vigente;

2.1.55. Os cardápios deverão ser elaborados pela contratada, com a devida anuência da contratante, de forma atender as demandas nutricionais dos clientes, em consonância com o Manual de Dietas Hospitalares da instituição, assim como, atender hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas, possibilitando desta forma, atendimento adequado à clientela;

2.1.56. Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados ao gestor do contrato com 30 (trinta) dias de antecedência para validação. Pequenas e eventuais mudanças solicitadas pelo gestor deverão ser comunicadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) e serão realizadas em consenso com a contratada;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Contratada	Contratante	Contratante

2.1.57. A **CONTRATADA** deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Festa Junina, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Aniversário da Unidade, etc.) observando as características de atendimento, sem custos adicionais;

2.1.58. A **CONTRATADA** deverá elaborar e disponibilizar ao gestor do contrato as fichas técnicas de todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências, e das dietas especiais;

2.1.59. A **CONTRATADA** deverá apresentar diariamente o cardápio completo à clientela do refeitório, afixado em local visível;

2.1.60. 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) e, para distribuição de refeições aos colaboradores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, enquanto não estiver em reforma/ampliação/adequação;

2.1.61. A estimativa mensal de refeições para fins de cálculo da proposta consta no Anexo I;

2.1.62. Providenciar toda a operacionalização para fornecimento, produção, transporte e distribuição de dietas hospitalares gerais e especiais aos pacientes internados, dietas enterais e mamadeiras; bem como refeições à acompanhantes e colaboradores;

2.1.63. Preparar as refeições com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, observando as gramaturas estipulados no Padrão de Refeições descrito no Anexo II;

2.1.64. Fornecer alimentos in natura ou preparados, previstos na lista de Alimentos Extras discriminados no Anexo 3, quando solicitados e autorizados pelo gestor do contrato;

2.1.65. 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, nesses casos, os custos adicionais serão de responsabilidade da contratante;

2.1.66. A prestação dos serviços será realizada no período diurno e noturno, nos dias úteis, sábados, domingos e feriados, sem interrupção;

2.1.67. Preparar e distribuir refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

2.1.68. Quantitativo mínimo de funcionários no Ceap-Sol:

Função/ cargo	Quantidade por turno	Total
RT Nutricionista	1 diarista	1
Copeiras	2 diurnos e 1 noturno em escala 12/36 h	6
Lactarista	1 diurno em escala 8hrs	1
Auxiliar de Serviços Gerais	2 diurno escala 12x36 OU 1 diurno e 1 noturno escala 12x36	4
Total		12

Obs.: Não estão previstos nestes quadros substitutos de férias e/ou folgas.

2.1.69. Elaborar e implementar, no prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBPF), o APPCC com os respectivos fluxogramas, de acordo com a RDC ANVISA n.º 216/04, específico da unidade;

2.1.70. Coletar diariamente amostras de todas as preparações em quantidades suficientes em sacos próprios e identificados, e armazenar por um período de 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;

2.1.71. Providenciar amostras das refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que forem reprovados;

2.1.72. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo gestor do contrato;

2.1.73. Garantir por meio de equipamentos específicos e rotinas adequadas o controle de temperatura preconizado pela legislação vigente, a fim de mitigar danos à saúde dos comensais, principalmente por se tratar de refeições transportadas;

2.1.74. Cumprir os horários de funcionamento do serviço conforme descrito no quadro abaixo:

Refeição	Hospedes	Pacientes/Acompanhantes	Colaboradores
Desjejum	07:15	7:30	6:30 as 07:00
Colação	-	-	9:30 às 10:00
Almoço	11:30	12:00	12:00 as 14:00
Lanche	14:30	14:45	15:00 as 16:00
Jantar	17:30	17:45	20:00 as 21:00

Ceia	19:30	19:50	-
------	-------	-------	---

2.1.75. As escalas de trabalho a serem adotadas, com o número de funcionários em cada horário/turno, deverão obedecer à especificidade e rotina da unidade hospitalar, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais de 30 (trinta) minutos;

2.1.76. Os acompanhantes gestantes, nutrízes, diabéticos ou soropositivos ao HIV poderão receber o lanche e a ceia, conforme solicitação da **CONTRATANTE**;

2.1.77. A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em bandejas térmicas com descartáveis, com pelo menos 05 (cinco) divisórias e sopeiras térmicas com descartáveis, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa e os talheres deverão ser de inox (garfo, colher e faca), salvo para pacientes/acompanhantes em isolamento e outros, onde o (a) nutricionista assistencial especificar;

2.1.78. A **CONTRATADA** deverá fornecer materiais descartáveis necessários à execução dos serviços:

- a) Copo de 300 mL com tampa para sucos, leite e chás;
- b) Pote de 100 mL com tampa para sobremesas;
- c) Pote de 250 mL ou prato de isopor vedado com plástico filme para frutas e quitandas;
- d) Copo de 200 mL e de 50mL para água e café, respectivamente;
- e) Marmitas de alumínio ou isopor com tampa com 3 divisórias com capacidade de 1000g para refeições e marmitas de isopor de 500 mL com tampa para sopas;
- f) Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) de acordo com a refeição e de material resistente;

2.1.79. Embalar todos os alimentos e talheres a serem distribuídos em sacos plásticos descartáveis e transparentes;

2.1.80. A **CONTRATADA** deverá fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis de 1,5L (um litro e meio), acompanhados de copos descartáveis;

2.1.81. A **CONTRATADA** deverá fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico. Nos demais setores, indicados pelo gestor do contrato, fornecer água filtrada e gelada em garrações térmicos exclusivos para este fim;

2.1.82. A **CONTRATADA** deverá fornecer quando necessário, mediante autorização prévia do gestor do contrato, alimentos ou refeições em copas de apoio de setores, exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo (adulto e pediátrico), Central de Material e Esterilização, Rouparia, e em reuniões;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEAP-SOL	CEAP-SOL	CEAP-SOL

2.1.83. Disponibilizar utensílios como copos, xícaras, pratos e talheres, em quantidade duas vezes equivalente à demanda do refeitório;

2.1.84. 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;

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

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

2.1.87. 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;

2.1.88. A **CONTRATADA** deverá orientar o funcionário para que não mantenha a torneira aberta desnecessariamente enquanto realiza outra atividade, ou interrompe o serviço, por algum motivo;

2.1.89. 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;

2.1.90. A **CONTRATADA** deverá revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário e de Nutrição Enteral a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pelo gestor do contrato e do SCIH da contratante;

2.1.91. A **CONTRATADA** deverá atender integralmente a todos os requisitos mínimos exigidos para a Terapia Nutricional Enteral (TNE), conforme estabelecido na RDC ANVISA nº 503/2021 (ou norma que a suceder), bem como nas demais legislações e regulamentos sanitários correlatos em vigor;

2.1.92. A **CONTRATADA** deverá 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;

2.1.93. A **CONTRATADA** deverá 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;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Contratada	Contratante	Contratante

2.1.94. A **CONTRATADA** deverá planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipamentos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos e fórmulas infantis necessários para atender a demanda diária conforme prescrito pelas nutricionistas assistenciais;

2.1.95. A **CONTRATADA** deverá manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição, dentro das normas técnicas sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos;

2.1.96. A **CONTRATADA** deverá restituir à unidade hospitalar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas os suprimentos nutricionais (frascos, equipamentos, suplementos, fórmulas infantis, módulos nutricionais e dietas enterais) que porventura tenham sido desperdiçados pela manipulação inadequada ou desvio impróprio, nas mesmas especificações do produto a ser restituído;

2.1.97. Todas as lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados;

2.1.98. Todos os profissionais devem utilizar obrigatoriamente avental, touca, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação;

2.1.99. Fornecer mamadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mamadeira, autoclaváveis, de acordo com as especificações estabelecidas pelo gestor do contrato;

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

2.1.101. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do CEAP-SOL;

2.1.102. Estabelecer o controle microbiológico mensal 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 gestor do contrato e ao SCIH do CEAP-SOL;

2.2.2. Dos recursos humanos e segurança do trabalho

2.2.3. Treinamento e Integração: A **CONTRATADA** deve alocar apenas funcionários devidamente treinados em limpeza hospitalar (teoria e prática), conforme as normas da ANVISA (Manual de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, 2012). Antes do início das atividades, todos os empregados deverão passar por integração junto ao SESMT da CONTRATANTE, o que se aplica também a substituições ou inclusões de pessoal durante a vigência contratual.

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEP : 74.325-100 - Telefone: +55 62 3201.9290.		

2.2.4. Saúde Ocupacional e Vacinação: É dever da **CONTRATADA** manter e apresentar, sempre que solicitado ou em casos de novas admissões:

a) PCMSO, PGR e LTCAT atualizados;

b) ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) válido e compatível com a função;

c) Cartão de Vacina atualizado com as imunizações: Hepatite B (3 doses), Dupla Adulto (esquema e reforço), Influenza (anual), Covid-19, Tríplice ou Dupla Viral e Febre Amarela.

2.2.5. Equipamentos de Proteção (EPI/EPC): A **CONTRATADA** deve fornecer, treinar quanto ao uso e manter ficha de entrega atualizada de todos os EPIs e EPCs (comuns e especiais, como cintos de segurança, cones e linhas de vida), responsabilizando-se pela fiscalização do uso correto.

2.2.6. Atividades de Risco e NRs: Serviços que envolvam NR-10 (Eletricidade), NR-12 (Máquinas), NR-33 (Espaço Confinado) ou NR-35 (Altura) exigem a apresentação prévia de certificados de capacitação e ASOs com aptidão específica. Tais atividades de alto risco dependem de validação do SESMT da unidade, mediante emissão de Análise Preliminar de Risco (APR) e Permissão de Trabalho (PT).

2.2.7. Acidentes de Trabalho: Em caso de acidente nas dependências do CEAP-SOL, a **CONTRATADA** deve registrar a CAT (e-Social e demais plataformas) e entregar cópia oficial assinada ao SESMT local em até 24 (vinte e quatro) horas.

2.2.8. Documentação Administrativa: Devem ser apresentados, antes do início da execução: Ficha de Registro de Empregados, Contratos de Trabalho e Ordem de Serviço (OS) detalhando as atividades a serem executadas.

2.2.9. Responsabilidade Civil: A **CONTRATADA** responde objetivamente por quaisquer danos ou prejuízos causados à estrutura, colaboradores ou usuários do CEAP-SOL, decorrentes da execução dos serviços, desde que comprovada a culpa ou dolo de seus prepostos.

2.2.10. Urgências e Emergências: O tempo de atendimento para situações emergenciais será pactuado entre as partes, priorizando a tempestividade para evitar danos à estrutura física ou riscos à integridade de pacientes e colaboradores.

2.3. Quanto ao uso racional da água:

2.3.1. 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 dos empregados da contratada;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEAP-SOL	CEAP-SOL	CEAP-SOL

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

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

2.3.4. 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;

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

2.3.6. 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.

2.4. Quanto ao funcionamento do Lactário/UDE:

2.4.1. Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário e de Nutrição Enteral a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pelo gestor do contrato e o **SCIH** da **CONTRATANTE**;

2.4.2. Atender todos os requisitos mínimos exigidos para a Terapia Nutricional Enteral definidos na RDC ANVISA nº 503/2021 e demais legislações em vigor;

2.4.3. 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;

2.4.4. 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;

2.4.5. Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipamentos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos e fórmulas infantis necessários para atender a demanda diária conforme prescrito pelas nutricionistas assistenciais;

2.4.6. Manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição, dentro das normas técnicas

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha

sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos;

2.4.7. Restituir à unidade hospitalar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas os suprimentos nutricionais (frascos, equipos, suplementos, fórmulas infantis, módulos nutricionais e dietas enterais) que porventura tenham sido desperdiçados pela manipulação inadequada ou desvio impróprio, nas mesmas especificações do produto a ser restituído;

2.4.8. Todas as lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados;

2.4.9. Todos os profissionais devem utilizar obrigatoriamente avental, touca, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação;

2.4.10. Fornecer mamadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mamadeira, autoclaváveis, de acordo com as especificações estabelecidas pelo gestor do contrato;

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

2.4.12. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do CEAP-SOL;

2.4.13. Estabelecer o controle microbiológico mensal 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 gestor do contrato e ao SCIH do CEAP-SOL.

2.4.14. Os serviços ora contratados serão prestados para o Centro Estadual de Atenção Prolongada e Casa de Apoio Condomínio Solidariedade, situado à Avenida Veneza, Qd. 162 Lt. 1/10 - Jardim Europa, Goiânia / Goiás CEP: 74.325-100.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATANTE

3.1. São obrigações da Contratante:

3.1.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA** com relação ao objeto deste Contrato;

3.1.2. Fiscalizar e orientar quanto às medidas necessárias de biossegurança para garantir a eficiência e eficácia no serviço prestado buscando a excelência na execução das atividades em todo o processo;

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

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

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

3.1.6. 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.

3.1.7. Disponibilizar à **CONTRATADA** todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade Hospitalar;

3.1.8. Supervisão diária dos mapas de dietas;

3.1.9. 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;

3.1.10. A **CONTRATANTE** terá um prazo de 10 (dez) dias úteis do recebimento do cardápio mensal, para promover as modificações pertinentes;

3.1.11. Fornecer fórmulas infantis, produtos enterais, suplementos, módulos nutricionais e correlatos para que a contratada proceda com a manipulação e/ou distribuição;

3.1.12. Comunicar à **CONTRATADA**, com antecedência mínima de duas horas, as modificações extras no cardápio para atendimento individualizado do paciente;

3.1.13. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições previstas, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

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

3.1.15. Notificar a contratada por escrito, sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 (quarente e oito) horas sob pena de sofrer sanções pertinentes;

3.1.16. Avaliar qualitativa e quantitativamente as refeições fornecidas pela **CONTRATADA**;

3.1.17. Relacionar móveis e equipamentos que porventura forem colocados à disposição da **CONTRATADA**, com ciência da mesma, para possíveis reparos ou restituições que se fizerem necessárias em casos de perda ou danos, salvo o desgaste natural do tempo de uso.

CLAUSULA QUARTA – DO PRAZO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

4.1. O serviço objeto deste Contrato tem prazo de 12 (doze) meses, iniciando em 01 de julho de 2026 e finalizando em 30 de junho de 2027, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, limitando-se a vigência total do prazo em 60 (sessenta) meses, condicionado à vigência do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, celebrado entre a **CONTRATANTE** e a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás.

CLAUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. Pela execução dos serviços objeto do Contrato, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor médio de **R\$ 135.348,10** (Cento e trinta e cinco mil trezentos e quarenta e oito reais e dez centavos) mediante demanda validada pela **CONTRATANTE**, com as informações expressa no **ANEXO I**.

5.2. Já estão incluídos no preço todos os custos diretos e indiretos decorrentes da execução destes, das responsabilidades e obrigações da **CONTRATADA**, inclusive, sem a isto se limitar, os seguintes:

- a)** Todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais, ônus e encargos de qualquer natureza incidentes sobre os serviços;
- b)** Despesas e encargos financeiros;

5.3. 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;

5.4. Os preços são fixos e irrevogáveis durante o transcurso de 12 meses, decorrido este prazo a concessão de reajustamento será feita, mediante negociação, e será utilizado preferencialmente o índice IGP-M/FGV, acumulado dos últimos 12 meses, através de aditivo contratual.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado à **CONTRATADA** com até 60 (sessenta) dias após a apresentação da Nota Fiscal, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados,

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Vinte e	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Goiás. CEP : 74.325-100 - Telefone: +55 62 3201.9290.		

cumpridas todas as exigências contratuais, através de depósito em conta corrente desta, que deve vir explicitada na Nota Fiscal apresentada, desde que seja atendido o especificado nesta cláusula;

6.1. A Nota Fiscal deverá ser atestada pela **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;

6.2. As notas deverão vir sem rasuras e estar no período de validade de emissão, bem como a competência da prestação do serviço e conteúdo no campo descrição dos serviços, o seguinte texto: "Serviço prestado de acordo com o termo de transferência de gestão 003/2013 14º Aditivo SES/GO", Contrato de Prestação de Serviços 015/2026 e a competência da prestação do serviço".

6.3. As notas fiscais serão encaminhadas via e-mail para: contratos.cs@isgsaude.org ou ao seguinte endereço: Av. Veneza, Qd 62, Lt 01-10, Jardim Europa, Goiânia - GO, CEP: 74325-100, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0008-46.

6.4. A **CONTRATADA** deverá obrigatoriamente acostar junto as Notas Fiscais:

6.4.1. Certidão de Regularidade junto ao FGTS;

6.4.2. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

6.4.3. Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Municipal;

6.4.4. Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Estadual;

6.4.5. Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Federal;

6.4.6. Relatório das atividades desenvolvidas;

6.4.7. Guia paga de INSS;

6.4.8. Guia paga de FGTS;

6.4.9. Relatório GFIP ou SEFIP;

6.4.10. Apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do nutricionista responsável devidamente inscrito no Conselho de Nutrição;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida Veneza, Qd 62, Lt 01-10, Jardim Europa, Goiânia, GO, CEP: 74325-100 - Telefone: 65 62 3201.9290.	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Contratada	Contratante	Contratante

6.5. 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;

6.6. Qualquer pagamento devido pela **CONTRATANTE** somente será efetuado mediante apresentação, pela **CONTRATADA**, de cópias legíveis e sem rasuras dos documentos previstos no item 6.5 e seus subitens, de forma a demonstrar a regularidade do mês anterior, devendo tais documentos vir anexados às notas fiscais;

6.7. 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;

6.8. Caso os documentos discriminados na cláusula 6.5 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 retido nas faturas não recebidas por culpa do inadimplemento da **CONTRATADA**, o percentual de 20% (vinte por cento) a título de honorários advocatícios;

6.9. Caso a **CONTRATADA** 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;

6.10. As despesas oriundas do presente estão integralmente vinculadas ao Termo de Transferência de Gestão 003/2013, celebrado entre a **CONTRATANTE** e o Estado de Goiás;

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

7.1. A **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:

- a) O não cumprimento das obrigações previstas neste Contrato;
- b) Cumprimento irregular das obrigações contratuais pela **CONTRATADA** e sua não correção dentro do período de 02 (dois) dias da comunicação da irregularidade pela **CONTRATANTE**;
- c) Paralisação dos serviços sem justa causa e sem prévia comunicação;
- d) Desatendimento das determinações da **CONTRATANTE** e da Secretaria de Estado da Saúde, ou de qualquer outra autoridade;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEAP-SOL, Goi	CEAP-SOL, Goi	CEAP-SOL, Goi

- e) Dissolução, falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial da **CONTRATADA**;
- f) Alteração do objeto social da **CONTRATADA** que a impeça de executar os serviços objeto deste Contrato;

7.2. A extinção do Termo de Transferência de Gestão 003/2013, celebrado entre a **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;

7.3. A **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** poderão rescindir unilateralmente este contrato, sem justo motivo, mediante aviso prévio de no mínimo 60 (trinta) dias.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

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

- a) Por qualquer descumprimento ou cumprimento irregular de quaisquer obrigações, multa de 2% do valor total do contrato; e,
- b) Pelo atraso no cumprimento das obrigações previstas neste Contrato, multa de 2% do valor total do contrato.

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

8.3. Fica ajustado que comete Infração administrativa a **CONTRATADA** que:

- a) Inexecução total ou parcialmente de 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.

8.4. Caso a **CONTRATADA** cometa qualquer das infrações discriminadas nos subitens 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 8.1;

c) Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) do valor total contratado, em caso de reincidência, o que poderá ensejar a rescisão contratual.

8.5. 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;

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

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

CLÁUSULA NONA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

9.1. Para atender os compromissos decorrentes deste Contrato, os recursos são provenientes do Termo de Transferência de Gestão 003/2013, celebrado entre a **CONTRATANTE** e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás.

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

10.1. 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;

10.2. A **CONTRATADA** obriga-se a iniciar qualquer correção exigida pela fiscalização da **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;

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Goiás. CEP : 74.325-100 - Telefone: +55 62 3201.9290.		

10.3. À fiscalização da **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;

10.4. A presença da fiscalização da **CONTRATANTE** não diminui ou exclui qualquer obrigação/responsabilidade da **CONTRATADA**;

10.5. Ficará nomeado por ato do Diretor Executivo o fiscal do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

11.1. 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.

11.2. 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**.

11.3. 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 SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. 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.

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Goiás. CEP : 74.325-100 - Telefone: 35 62 3201.9290.		

E por estarem justos e acordados, as partes assinam o presente instrumento com a ciência das testemunhas abaixo, que também assinam.

Goiânia/GO, 30 de junho de 2026.

1. _____
INSTITUTO SÓCRATES GUANAES-ISG
CNPJ 03.969.808/0008-46
Ernesto Stangueti
Diretora Financeiro

2. _____
INSTITUTO SÓCRATES GUANAES-ISG
CNPJ 03.969.808/0008-46
Thayse Cristina Barreto Tavares de Souza
Diretora Técnica Operacional

1. _____
VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA
CNPJ: 04.675.771/0001-30
Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro

Testemunhas:

Igor Guimarães
Diretor Executivo
CEAP-SOL

Nome:

CPF:

Luiz Fernando R. da S. Nogueira
Coordenador Financeiro/Custos
CEAP/SOL

Nome:

CPF:

Marcelo Garcia Reis
Administrador
CRM-17581
CEAP-SOL

Nome:

CPF:

Rafael S. Santana
Supervisor de Contratos
CEAP/SOL

Nome:

CPF:



ANEXO I - ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES E OUTRAS REFEIÇÕES

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Venezuela	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEP : 74.325-100	Telefone: +55 62 3201.9290.	

Página 24/45

Categoria	Refeição	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário	Valor médio Mensal
Pacientes Adultos - Normal/Branda/Pastosa	Desjejum	480	R\$ 13,79	R\$ 6.619,20
	Almoço I	480	R\$ 33,97	R\$ 16.305,60
	Almoço II	30	R\$ 34,90	R\$ 1.047,00
	Lanche	450	R\$ 14,60	R\$ 6.570,00
	Jantar I	380	R\$ 33,97	R\$ 12.908,60
	Jantar II	90	R\$ 34,90	R\$ 3.141,00
	Ceia	400	R\$ 14,60	R\$ 5.840,00
Pacientes Adultos - Hipercalórica/Hiperproteica	Desjejum	50	R\$ 14,93	R\$ 746,50
	Almoço	15	R\$ 34,88	R\$ 523,20
	Lanche	0	R\$ 14,93	R\$ 0,00
	Jantar	15	R\$ 34,88	R\$ 523,20
	Ceia	20	R\$ 16,07	R\$ 321,40
Pacientes Crianças até 14 anos	Desjejum	0	R\$ 13,60	R\$ 0,00
	Almoço	0	R\$ 32,20	R\$ 0,00
	Lanche	0	R\$ 13,60	R\$ 0,00
	Jantar	0	R\$ 32,30	R\$ 0,00
	Ceia	0	R\$ 13,30	R\$ 0,00
Pacientes Adultos - Líquida	Desjejum	0	R\$ 13,79	R\$ 0,00
	Almoço	0	R\$ 33,97	R\$ 0,00
	Lanche	0	R\$ 13,79	R\$ 0,00
	Jantar	0	R\$ 33,97	R\$ 0,00
	Ceia	0	R\$ 14,60	R\$ 0,00
Acompanhantes	Desjejum	210	R\$ 13,30	R\$ 2.793,00
	Almoço	210	R\$ 33,97	R\$ 7.133,70
	Lanche	0	R\$ 13,79	R\$ 0,00
	Jantar	210	R\$ 33,97	R\$ 7.133,70
	Ceia	0	R\$ 14,60	R\$ 0,00
Colaboradores	Desjejum	250	R\$ 13,30	R\$ 3.325,00
	Almoço	1300	R\$ 33,97	R\$ 44.161,00
	Lanche	520	R\$ 12,97	R\$ 6.744,40
	Jantar	280	R\$ 33,97	R\$ 9.511,60

EXTRAS

Item	Alimentos	Unidade	Valor Unitário
1	Abacate	Kg	R\$ 13,68
2	Abacaxi	Kg	R\$ 9,85
3	Achocolatado em pó dietético	Kg	R\$ 23,64
4	Achocolatado em pó	Kg	R\$ 18,60
5	Açaí polpa congelada	100g	R\$ 3,01
6	Açúcar cristal	Kg	R\$ 10,27
7	Adoçante dietético pó	Sache	R\$ 0,61
8	Adoçante dietético (frasco 100ml)	Frasco	R\$ 7,80
9	Água de coco - 200 ml	Und	R\$ 3,25
10	Água mineral - garrafão de 20 litros	Und	R\$ 17,80
11	Água mineral - garrafão de 1,5 litros	Und	R\$ 5,75
12	Água mineral - garrafão de 0,5 litros	Und	R\$ 2,10
13	Ameixa	Kg	R\$ 10,81
14	Ameixa seca	Kg	R\$ 68,38
15	Azeite de oliva	Litro	R\$ 68,38
16	Arroz preparado	Kg	R\$ 6,84
17	Banana	Kg	R\$ 8,75
18	Biscoitos diversos	Kg	R\$ 17,78
19	Bebida a base de soja s/sabor	Litro	R\$ 10,84
20	Bolo dietético	Kg	R\$ 19,42
21	Café preto preparado	Litro	R\$ 8,86
22	Caldo (frango/carne/peixe)	Litro	R\$ 13,68
23	Canjica	Litro	R\$ 9,57
24	Caqui	kg	R\$ 25,98
25	Carne de aves preparada	Kg	R\$ 32,69
26	Carne de pescado preparado	Kg	R\$ 53,20
27	Carne de bovino preparado	Kg	R\$ 49,10
28	Chá preparado	Litro	R\$ 6,71
29	Coalhada integral ou desnatada	Litro	R\$ 16,41
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro	R\$ 19,15

31	Creme de frutas	Litro	R\$ 8,21
32	Doces a base de leite (pudim, mousse)	Kg	R\$ 24,62
33	Doce de leite em pasta	Kg	R\$ 19,84
34	Doce de fruta em pasta	Kg	R\$ 19,84
35	Doce de fruta em calda	Kg	R\$ 19,84
36	Doce dietético	Kg	R\$ 29,41
37	Escaldado preparado	Kg	R\$ 12,31
38	Farináceo	Kg	R\$ 27,22
39	Farinha de mandioca	Kg	R\$ 6,16
40	Farofa	Kg	R\$ 13,55
41	Feijão preparado	Kg	R\$ 11,49
42	Fórmula láctea	Litro	R\$ 26,00
43	Gelatina de frutas	Litro	R\$ 11,63
44	Gelatina diet	Litro	R\$ 12,03
45	Geleia de frutas	Kg	R\$ 33,51
46	Geleia de fruta diet	Kg	R\$ 57,31
47	Gelo mineral	Kg	R\$ 5,47
48	Goiaba	Kg	R\$ 12,18
49	Iogurte diet (até 200g)	Und	R\$ 3,43
50	Iogurte polpa de frutas (até 200g)	Und	R\$ 1,91
51	Laranja	Kg	R\$ 6,02
52	Leite desnatado	Litro	R\$ 6,02
53	Leite achocolatado	Litro	R\$ 7,80
54	Leite com café	Litro	R\$ 9,99
55	Leite com 90% menos lactose	Litro	R\$ 10,40
56	Leite integral uht	Litro	R\$ 6,16
57	Leite condensado (lata 200g)	Und	R\$ 6,56
58	Leite fermentado (80ml)	Und	R\$ 3,01
59	Leite integral em pó (400g)	Kg	R\$ 18,74
60	Limão taiti	Kg	R\$ 6,56
61	Macarrão preparado	Kg	R\$ 12,72
62	Maçã	Kg	R\$ 10,53
63	Mamão	Kg	R\$ 8,62
64	Mexerica	Kg	R\$ 6,84
65	Melancia	Kg	R\$ 6,71
66	Melão	Kg	R\$ 9,85
67	Manga	Kg	R\$ 10,94
68	Mingau diversos com leite integral	Litro	R\$ 10,40
69	Mingau c/ leite desnatado	Litro	R\$ 9,57

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Venda, Rua	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Coíás. CEP : 74.325-100 - Telefone: +55 62 3201.9290.		

70	Mingau delactosado	Litro	R\$ 13,13
71	Milk shake	Litro	R\$ 15,59
72	Morango	Kg	R\$ 17,78
73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro	R\$ 16,41
74	Ovo preparado	Und	R\$ 1,91
75	Pães diversos com manteiga	Kg	R\$ 5,47
76	Pamonha doce ou de sal (250g)	Und	R\$ 19,15
77	Pêra	Kg	R\$ 23,12
78	Pêssego	Kg	R\$ 25,72
79	Picolé	Kg	R\$ 16,41
80	Polpa de frutas	Kg	R\$ 16,41
81	Presunto	Kg	R\$ 30,09
82	Queijo tipo mussarela	Kg	R\$ 47,86
83	Queijo tipo frescal	Kg	R\$ 50,60
84	Queijo tipo petit suisse	Kg	R\$ 42,95
85	Queijo tipo ricota	Kg	R\$ 38,29
86	Quitandas	Und	R\$ 25,58
87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und	R\$ 7,80
88	Rosca (50g)	Und	R\$ 5,19
89	Sal iodado	Kg	R\$ 5,34
90	Salada de frutas	Kg	R\$ 10,53
91	Sanduíches	Kg	R\$ 9,30
92	Sopa de vegetais	Litro	R\$ 13,68
93	Sorvete	Litro	R\$ 28,17
94	Suco de frutas	Litro	R\$ 12,03
95	Tapioca (120g)	Und	R\$ 5,19
96	Uva (fruta)	Kg	R\$ 21,21
97	Vegetais preparados	Kg	R\$ 10,94
98	Vitaminas de frutas delactosada	Litro	R\$ 14,37
99	Vitaminas de frutas	Litro	R\$ 13,68

ANEXO 2 - PADRÃO DE REFEIÇÕES

1. Pacientes Adultos – Dieta Normal – Consistência normal/ branda/ pastosa;
Refeição Pacientes, acompanhantes; Refeição para Colaboradores

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Cela
	I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
	II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> coalhada ou iogurte	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão/ torrada	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> quitandas diversas	Porção	01	01	01
		<u>ou</u> canjica ou arroz doce	Porção	-	01	01
	IV	Fruta	Porção	01	01	-
	V	Manteiga	Gramas	10	10	10
		<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
I	Salada	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	200	-
III	Feijão	Gramas	100	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	120 180	-
	<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	02	-
V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	<u>ou</u> farofa	Gramas	50	-
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

2. Pacientes Adultos – Dieta Hipossódica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
II	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	<u>ou</u> coalhada/ iogurte desnatado	Mililitros	250	250	250
	<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
III	Pão sem sal/pão doce/pão mandi/pão integral	Gramas	50	50	50
	<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta sem sal	Gramas	50	50	50
	<u>ou</u> quitandas diversas	Porção	01	01	01
	<u>ou</u> torrada sem sal	Gramas	50	50	50
IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga sem sal	Gramas	10	10	10
	<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
I	Salada	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	200	-
III	Feijão	Gramas	100	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	ou aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	ou peixes filé postas	Gramas	120 180	-
	ou ovos (opção)	Unidade	02	-
V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	ou farofa	Gramas	50	-
	ou macarrão/polenta/massas	Gramas	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	ou doce em compota	Gramas	80	80
	ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

3. Pacientes Adultos – Dieta Hipoglicídica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
I	Café (sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
II	Leite puro ou com café (sem açúcar) ou com achocolatado dietético	Mililitros	250	250	250
	ou coalhada/ iogurte dietético	Mililitros	250	250	250
	ou suco de fruta (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	ou chá (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
III	Pão integral ou torrada integral	Gramas	50	50	50
	ou biscoito/bolachas/peta integral	Gramas	50	50	50
	ou quitandas permitidas	Porção	01	01	01
	ou farináceos integrais	%	07	07	07
IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga	Gramas	10	10	10
	ou geléia de frutas dietética	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
I	Salada (vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	200	-
III	Feijão	Gramas	100	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	ou aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	ou peixes filé postas	Gramas	120 180	-
	ou ovos (opção)	Unidade	02	-
V	Guarnições: B	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	ou macarrão/polenta/massas/vegetal C	Gramas	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	ou doce dietético	Gramas	50	50

4. Pacientes Adultos – Dieta Hipoproteica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
II	Leite ou derivados (com ou sem açúcar)	Mililitros	150	150	150
	ou coalhada ou iogurte	Mililitros	150	150	150
	ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	150	150	150
	ou chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
III	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
	ou biscoito/bolachas/peta	Gramas	50	50	50
	ou quitandas permitidas	Porção	01	01	01
IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga	Gramas	10	10	10
	ou geléia de frutas dietética	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
I	Salada (vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100	Sopa - 400 mL

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
CEAP-SOL - Avenida Venezuela, 62, Lote 17, O. Estrada Europa - Centro, São Paulo, SP. CEP : 74.325-100 - Telefone: 35 62 3201.9290.	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha

II	Arroz	Gramas	200	-
III	Feijão	Gramas	50	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
	ou aves s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
	ou peixes filé postas	Gramas	60 90	-
	ou ovos (opção)	Unidade	01	-
V	Guarnições: vegetal A, B e/ou C	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	ou macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	Gramas	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	ou doce em compota	Gramas	80	80
	ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

5. Pacientes Adultos – Dieta Hipolipídica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
II	Leite desnatado ou derivados (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	ou chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
III	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
	ou biscoito/bolachas	Gramas	50	50	50
	ou quitandas permitidas	Porção	01	01	01
	ou farináceos para mingau	%	07	07	07
IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Margarina light	Gramas	10	10	10
	ou geléia de frutas	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
I	Salada (vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	200	-
III	Feijão	Gramas	100	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Venezuela, 62, Lote 5	Testemunha	Testemunha	Testemunha	CEP : 74.325-100 - Telefone: 45 62 3201.9290.		

		<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	02	-
	V	Guarnições: vegetal A, B e/ou C	Gramas	100	-
		<u>ou</u> farofa	Gramas	50	-
		<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
		<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
		<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
		<u>ou</u> gelatina	Gramas	100	100

6. Pacientes Adultos – Dieta Hipercalórica/ Hiperproteica – Consistência normal/branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Cela
Pequenas refeições	I Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
	II Leite puro ou com achocolatado ou com farináceos (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		Mililitros	250	250	250
		Mililitros	250	250	250
		Mililitros	250	250	250
	III Pão/torrada	Gramas	100	50	100
		Gramas	100	50	100
		Porção	02	01	02
	IV Fruta	Porção	01	01	-
	V Manteiga	Gramas	10	10	10
		Gramas	10	10	10
	VI Queijo mussarela ou queijo tipo minas	Gramas	30	-	-

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
I	Salada (vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	300	-
III	Feijão	Gramas	150	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	180 270	-
	ou aves s/ osso c/ osso	Gramas	180 270	-
	ou peixes filé postas	Gramas	180 170	-
	ou ovos (opção)	Unidade	03	-
V	Guarnições: vegetal A, B e/ou C	Gramas	100	-
	ou farofa	Gramas	50	-
	ou macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	ou doce em compota	Gramas	80	80
	ou gelatina	Gramas	100	100

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Cela
I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
II	Mingau com leite integral/desnatado/zero lactose/vegetal com farináceos (3 a 10%) com ou sem açúcar	Mililitros	250	-	-
	ou leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	ou iogurte/ coalhada	Mililitros	250	250	250
	ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	ou chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
III	Vitamina de frutas com leite integral/desnatado/zero lactose/vegetal com ou sem açúcar	Mililitros	-	220	250

7. Dieta Líquida Completa ou Líquida Pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Cela
I	Café (com ou sem açúcar)	Milímetros	50	50	-
II	Mingau com leite integral/desnatado/zero	Milímetros	250	-	-
	Ou leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
	Ou iogurte/coalhada	Milímetros	250	250	250
	Ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
	Ou chá (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
III	Vitamina de frutas com leite integral/desnatado/zero lactose/vegetal com ou sem açúcar	Milímetros	-	250	250

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço Jantar
I	Sopa com:	Milímetros	Sopa – 400 ml
	Carne ou Frango (picado, desfiado ou moído)	Gramas	100
	Vegetal B e/ou C (3 tipos)	Gramas	150
	Macarrão	Gramas	50

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida Venezuela, Quadra 02, Lotes 17 e 18 - Centro - Curitiba - Paraná, CEP : 74.325-100 - Telefone: 455 62 3201.9290.							

	II	Pão/torrada	Gramas	50
		Sobremesa: gelatina comum ou dietética	Gramas	100
	III	Ou pudim/flan/pavê/manjar/sorvete comum ou dietético	Gramas	100
		Ou fruta em purê ou creme	Gramas	100
		Ou compota de fruta (liquidificada)	Gramas	100

8. Dieta Liquida Restrita

Pequenas Refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	I	Suco de fruta coado sem açúcar	Milímetros	250	250	250
		Ou chá sem açúcar	Milímetros	250	250	250
		Ou água de coco	Unidade	01	01	01
		Ou gelatina dietética	Gramas	100	100	100

Grandes Refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço/Jantar
	I	Caldo de legumes com ou sem carne	Mililitros	250
	II	Sobremesa: gelatina dietética	Gramas	100

9. Pacientes Crianças até 14 anos – Dieta Normal – Consistência normal/branda/pastosa

Pequenas refeições	Alimento e/ou Preparação		Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	I	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Milímetros	200	200	200
		Ou coalhada ou iogurte	Milímetros	200	200	200
		Ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Milímetros	200	200	200
		Ou chá (com ou sem açúcar)	Milímetros	200	200	200
	II	Pão/torrada	Gramas	50	50	50

		Ou biscoito/bolacha/peta	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas diversas	Porção	01	01	01
		Ou canjica ou arroz doce	Porção	-	01	01
	III	Fruta	Porção	01	01	-
	IV	Manteiga	Gramas	10	10	10
		Ou geleia de frutas	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço	
			I Jantar I	II Jantar II
I	Salada (Vegetal A, B e/ou C)	Gramas	80	Sopa – 400 ml
II	Arroz	Gramas	100	
III	Feijão	Gramas	60	
IV	Carnes Bovina s/osso	Gramas	60	
	c/osso	Gramas	90	
	Ou Aves s/osso	Gramas	60	
	c/osso	Gramas	90	
	Ou peixes filé	Gramas	60	
V	postas	Gramas	90	
	Ou Ovos (opção)	Unidade	01	
	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	80	Pão/torrada – 50g
	Ou Macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	Gramas	80	-

Grandes refeições

VI	Ou farofa	Gramas	80	-
	Sobremesas: Frutas	Porção	01	01
	Ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	Ou doce em compota	Gramas	80	80
	Ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

Observações:

- O leite poderá ser substituído por seus derivados. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 50 gramas, exceto na dieta hipoproteica, cuja porção será de 25 gramas;
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição;
- Para pacientes com dietas especiais (laxativas ou diabetes) poderá ser solicitado pão integral;
- Adoçantes permitidos: sucralose ou stévia;
- Quando a salada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B;
- O almoço II e jantar II serão opção ao paciente com qualquer tipo de dieta se o mesmo preferir sopa;
- Quando for tutu de feijão ou feijão tropeiro considerar porcionamento de 120 gramas;
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento, resultando em 320 gramas da preparação 1 unidade de ovo por cliente;
- Quando a preparação proteica estiver junto com o feijão, o porcionamento será de 220 gramas da preparação;
- Quando o prato proteico for do tipo carne com caldo o porcionamento será de 150 gramas da preparação;
- Quando o prato proteico for do tipo carne mais massa (lasanha, panqueca, entre outras) o porcionamento será de 220 gramas da preparação;
- Quando a dieta for hipossódica o nutricionista deverá definir se será servido sachê de sal (1g) ou alguma preparação com sal;
- Para 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; acrescentar uma fatia de queijo (30g) no desjejum; no almoço e jantar somar meia porção a mais de carne;

- Para dieta hipercalórica 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 ceia, somar um porção a mais de pão ou quitanda; no almoço e jantar somar meia porção a mais de arroz e feijão;
- Diariamente deverão ser preparadas três (03) opções de sopas sendo: normal, hipossódica e obstipante, para o almoço e para o jantar, conforme a demanda (baseada no mapa de dietas dos pacientes internados);
- Considerar como meia refeição:
 - 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 capitas mencionados no Anexo 2 (Padrão de Refeições);
 - Quando todas as preparações do cardápio forem fornecidas com redução de 50% do per capita de cada item;
 - Quando for fornecido o Almoço II e o Jantar II – casos em que o paciente com dieta normal, branda ou pastosa deseja sopa em substituição à refeição, acompanhada de pão (ou torrada), mais sobremesa da dieta.
- Para pequenas refeições de colaboradores: achocolatado em pó deverá ser disponibilizado à parte; chá deverá ser servido em sachês e água quente para preparo pelo comensal; sempre que a sobremesa for um doce, ter frutas como alternativa de sobremesa para os colaboradores com restrição alimentar de açúcar;
- Para grandes refeições de colaboradores: oferecer opção de frango e ovos quando o prato proteico principal for carne bovina ou suína; oferecer à parte molhos para salada e limão em fatias ou gomos sem onerar os custos para a contratante; servir arroz integral como opção para o arroz;
- 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, sem onerar os custos para a contratante.
- **Variação e frequência de carnes:**

Item	Carnes	Tipo de corte	Frequência mensal
1	Ave	Coxa, sobrecoxa e peito de frango	16
2	Peixe	Filé ou postas	4
3	Suína	Pernil ou costela	4
4	Bovina	Fígado	2
5	Bovina	Alcatra, patinho, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé, acém 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.

Variação de outros alimentos/preparações:

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Venezia, Curitiba, São Paulo	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha

Item	Alimentos	Tipos de preparações
1	Saladas	- de vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas com leguminosas
2	Sopas	- de vegetais, massas, cereais, leguminosas, carne - consomes e canja
3	Massas e Arroz	- massas (com ou sem queijo) talharim, espaguete simples, risoto, de forno, à La grega
4	Guarnições	- vegetais A, B ou C: purê, suflê, creme com ou sem molho - farinhas: farofa, polenta e tortas
5	Molhos	- a campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga, com salsa, branco, maionese, vinagrete, de tomate e outros
6	Ovos	- para enriquecimento ou complementação de preparação; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições
7	Feijão	- carioca, preto, manteiga, mulatinho, fradinho e de outras variedades
8	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
9	Sucos	- de polpa congelada ou da fruta fresca
10	Condimentos	- no preparo das grandes refeições serão utilizados os seguintes condimentos: - sal refinado, iodado (com baixo grau de umidade) - alho e cebola - tomate e massa de tomate - vinagre de vinho ou suco de limão - pimentão, salsa, cebolinha e outros - Ervas desidratadas conforme preparação: orégano, manjeriço, páprica, tomilho, alecrim, etc - óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva para cocção ou tempero - carnes salgadas para tempero de feijão - Não utilizar temperos industrializados

PORCIONAMENTO DE FRUTAS:

Frutas	Porção
Abacate	120g
Abacaxi	150g
Ameixa fresca	150g
Caqui	150g
Banana maçã/prata/nanica	120g
Goiaba	150g
Kiwi	120g
Laranja	200g
Limão	Unidade
Maçã	150g
Mamão	150g
Manga	150g
Maracujá	Unidade
Melancia (com casca)	350g

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha

Melancia (sem casca)	200g
Melão (sem casca)	150g
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 Alimentos Extras – Anexo 3, na lista para pacientes, conforme prescrição dietética.

PORCIONAMENTO DE QUITANDAS:

Preparações	Porção
Arroz doce, canjica, coalhada, mingaus	250g
Bolos diversos sem cobertura	100g
Bolos diversos com recheio e/ou cobertura	120g
Broa doce e salgada	80g
Croissant	120g
Enroladinho de queijo	120g
Fofura de fubá	150g
Mané pelado	180g
Nhoque Gaúcho	120g
Pão de queijo/ biscoito de queijo	150g
Pão com creme	80g
Peta (biscoito de polvilho)	50g
Pizza brotinho	150g
Quebrador, Biscoito de Polvilho, Bolachas de Nata, Biscoito 5 pratos	80g
Quibe	150g
Rocamboles	120g
Roscas diversas	100g
Salgados (esfiha, coxinha, torta pizza, etc.)	120g
Sanduíches	120g
Sonho	120g
Torta salgada	150g

ANEXO 3 – ALIMENTOS EXTRAS

Item	Alimentos	Unidade	Item	Alimentos	Unidade	Item	Alimentos	Unidade
1	Abacate	Kg	34	Doce de fruta em pasta	Kg	67	Manga	Kg
2	Abacaxi	Kg	35	Doce de fruta em calda	Kg	68	Mingau diversos com leite integral	Litro
3	Achocolatado em pó dietético	Kg	36	Doce dietético	Kg	69	Mingau c/ leite desnatado	Litro
4	Achocolatado em pó	Kg	37	Escaldado preparado	Kg	70	Mingau delactosado	Litro
5	Açaí polpa congelada 100g	100g	38	Farináceos	Kg	71	Milk shake	Litro
6	Açúcar cristal	Kg	39	Farinha de mandioca	Kg	72	Morango	Kg
7	Adoçante dietético pó	Sachê	40	Farofa	Kg	73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro
8	Adoçante dietético (frasco 100ml)	Frasco	41	Feijão preparado	Kg	74	Ovos preparados	Und
9	Água de coco - 200 ml	Und	42	Fórmula láctea	Litro	75	Pamonha doce ou de sal (250g)	Und
10	Água mineral - garrafa de 20 l	Und	43	Gelatina de frutas	Litro	76	Pães diversos com manteiga	Kg
11	Água mineral - garrafão de 1,5 l	Und	44	Gelatina diet	Litro	77	Pêra	Kg
12	Água mineral - garrafão de 0,5 l	Und	45	Gelêia de frutas	Kg	78	Pêssego	Kg
13	Ameixa	Kg	46	Gelêia de fruta diet	Kg	79	Picolé	Und
14	Ameixa seca	Kg	47	Gelo mineral	Kg	80	Polpa de frutas	Kg
15	Azeite de oliva	Litro	48	Goiaba	Kg	81	Presunto	Kg
16	Arroz preparado	Kg	49	logurte diet (até 200g)	Und	82	Queijo tipo mussarela	Kg
17	Banana	Kg	50	logurte de polpa de frutas (até 200g)	Und	83	Queijo tipo frescal	Kg
18	Biscoitos diversos	Kg	51	Laranja	Kg	84	Queijo tipo petit suisse	Kg
19	Bebida a base de soja - s/ sabor	Litro	52	Leite desnatado	Litro	85	Queijo tipo ricota	Kg
20	Bolo dietético	Kg	53	Leite achocolatado	Litro	86	Quitandas	Kg
21	Café preto preparado	Litro	54	Leite com café	Litro	87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und
22	Caldo (frango/carne/peixe)	Litro	55	Leite com 90% menos lactose	Litro	88	Rosca (50g)	Und
23	Canjica	Litro	56	Leite integral uht	Litro	89	Sal iodado	Kg
24	Caqui	Kg	57	Leite	Und	90	Salada de	Kg

Vistos	1ª	2ª	3ª	4ª	Contratada	Contratante	Contratante
Avenida	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha	Testemunha

				condensado (lata 200g)			frutas	
25	Carne de aves preparada	Kg	58	Leite fermentado (80ml)	Und	91	Sandwiches	Kg
26	Carne de pescado preparada	Kg	59	Leite integral em pó (400g)	Und	92	Sopa de vegetais	Litro
27	Carne de bovino preparada	Kg	60	Limão taiti	Kg	93	Sorvete	Litro
28	Chá preparado	Litro	61	Macarrão preparado	Kg	94	Suco de frutas	Litro
29	Coalhada integral ou desnatada	Litro	62	Maça	Kg	95	Tapioca (120g)	Und
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro	63	Mamão	Kg	96	Uva (fruta)	Kg
31	Creme de frutas	Litro	64	Mexerica	Kg	97	Vegetais preparados	Kg
32	Doces à base de leite (pudim, mousse)	Kg	65	Melancia	Kg	98	Vitamina de frutas delactosada	Litro
33	Doce de leite em pasta	Kg	66	Melão	Kg	99	Vitamina de frutas	Litro