

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, NA MODALIDADE TRANSPORTADA DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES Nº. 001/2022.

CONTRATO Nº 001/2022 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM AS PARTES BAIXO QUALIFICADAS:

INSTITUTO SÓCRATES GUANAES – ISG, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0003-31, com endereço Avenida Olinda, S/N, Qd. H-4, Lt. 01 ao 03, Park Lozandes, CEP 74.884-120, Goiânia, Goiás, organização social gestora do Hospital Estadual de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad - HDT, Goiânia-GO, em razão do Contrato de Gestão nº 091/2012, 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 0079945244 e seu Diretor Técnico, Marco Aurélio de Magalhães Pereira, inscrito no CPF sob o nº 041.447.147-48 e RG sob o nº 56.098.189-2 denominada **CONTRATANTE**, e;

LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA, sediada na Rua 15, s/n, Qd. 44, Lt. 01 e 14, Jardim Santo Antônio, Goiânia – Goiás, CEP 74.853-280, inscrita no CNPJ nº 13.530.225/0063-02, neste ato representada na forma do seu Contrato Social, por Virgínia Inês Falcon Barbosa, brasileira, solteira, advogada, portador do CPF/MF de nº 318.428.105-10 e do RG de n.º 01.604.854-79, expedida pela SSP/BA, residente na Rua da Graça, nº 292, Apartamento 1.601, Edifício Mansão Bernardo Martins Catharino, Graça, Salvador - BA, CEP 40.150-055, doravante denominada **CONTRATADA**;

Celebram o presente contrato, conforme processo administrativo de nº 0005/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de refeições, na modalidade transportada, destinada aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad em Goiânia – Goiás, sob demanda.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1. São obrigações da empresa contratada:

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

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 Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante

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 Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante MMP
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	--------------------------

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;

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

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

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 HDT;

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. Minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, em conformidade com a Lei Estadual nº12.047/2005;

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;

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;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante MAMP
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	---------------------------

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 ambulatório;

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;

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

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. O local deverá ser nas proximidades do HDT, e 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. Quantitativo mínimo de funcionários na unidade central:

Função/ cargo	Quantidade por turno	Total
Nutricionistas	1 diurno em escala 12/36 h	2
Técnico em nutrição	1 diurno em escala 12/36 h	2
Cozinha Geral	1 diurno em escala 12/36 h	2
Cozinha Dietética	1 diurno em escala 12/36 h	2
Auxiliar de cozinha	4 diurnos em escala 12/36 h	8
Açougueiro	1 diarista	1
Estoquista	1 diarista	1
Confeiteiro	1 diarista	1
Auxiliar de serviços gerais	3 diurnos em escala 12/36 h	6
Motorista	1 diurno em escala 12/36 h	2
Total		27

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

2.1.56. 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

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

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;

2.1.57. 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**;

2.1.58. 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**;

2.1.59. 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;

2.1.60. Elaborar e disponibilizar ao gestor do contrato as fichas técnicas de todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências, e das dietas especiais;

2.1.61. Apresentar diariamente o cardápio completo à clientela do refeitório, afixado em local visível;

2.1.62. 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;

2.1.63. A estimativa mensal de refeições para fins de cálculo da proposta consta no Anexo 1;

2.1.64. 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;

2.1.65. 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 2;

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

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	Contratante 1	DS Contratante MAMP
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------	---------------------------

2.1.67. 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**;

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

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

2.1.70. Quantitativo mínimo de funcionários no HDT:

Função/ cargo	Quantidade por turno	Total
Nutricionista	1 diarista	1
Técnico em nutrição	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Copeiras para refeitório	3 diurnos em escala 12/36 h	6
Copeiras para pacientes	3 diurnos e 1 noturno em escala 12/36 h	6
Copeiras de apoio	1 diarista e 1 noturno em escala 12/36 h	3
Lactarista	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Auxiliar de serviços gerais	1 diarista, 1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	5
Auxiliar Administrativo	1 diarista	1
Total		30

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

2.1.71. Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos não podem exercer serviços que envolvam limpeza de ambiente e manejo de resíduos;

2.1.72. 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;

2.1.73. 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;

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

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

2.1.75. 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;

2.1.76. 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.

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

Refeição	Pacientes/Acompanhantes	Colaboradores
Desjejum	7:00 as 7:30	6:30 as 07:00
Almoço	11:30 as 12:00	12:00 as 13:30
Lanche	14:30 as 15:00	15:00 as 16:00
Jantar	18:00 as 18:30	20:00 as 21:00
Ceia	20:00 as 20:30	-

2.1.78. 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;

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

2.1.80. 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;

2.1.81. 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; - ds

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	Contratante (1)	Contratante (2)
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	--------------------	--------------------

- 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;
- 2.1.82. Embalar todos os alimentos e talheres a serem distribuídos em sacos plásticos descartáveis e transparentes;
- 2.1.83. A **CONTRATADA** deverá fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis de 1,5L (um litro e meio), acompanhados de copos descartáveis;
- 2.1.84. 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 garrafas térmicas exclusivas para este fim;
- 2.1.85. A **CONTRATADA** deverá fornecer quando necessário, mediante autorização prévia do gestor do contrato, alimentos ou refeições em copos de apoio de setores, exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo (adulto e pediátrico), Central de Material e Esterilização, Rouparia, e em reuniões;
- 2.1.86. Disponibilizar utensílios como copos, xícaras, pratos e talheres, em quantidade duas vezes equivalente à demanda do refeitório;
- 2.1.87. 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**;
- 2.1.88. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- 2.1.89. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- 2.1.90. 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;
- 2.1.91. 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;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

2.1.92. 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;

2.1.93. 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**;

2.1.94. A **CONTRATADA** deverá atender todos os requisitos mínimos exigidos para a Terapia Nutricional Enteral definidos na RDC ANVISA nº 503/2021 e demais legislações em vigor;

2.1.95. 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;

2.1.96. 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;

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

2.1.98. 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;

2.1.99. A **CONTRATADA** deverá 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;

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

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante MAMP
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	---------------------------

- 2.1.101. Todos os profissionais devem utilizar obrigatoriamente avental, touca, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação;
- 2.1.102. Fornecer mamadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mamadeira, autoclaváveis, de acordo com as especificações estabelecidas pelo gestor do contrato;
- 2.1.103. Manter quantidades suficientes de mamadeiras, acessórios e utensílios para garantir a demanda necessária, com reposição constante, conforme rotina hospitalar;
- 2.1.104. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do HDT;
- 2.1.105. 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 HDT;
- 2.1.106. Os serviços ora contratados serão prestados para o Hospital Estadual de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad - HDT, sito à Alameda Contorno, nº 3.556, Jardim Bela Vista, Goiânia / Goiás.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA 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. Exercer a fiscalização da execução do objeto;
- 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. 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;
- 3.1.6. A fiscalização não eximirá ou reduzirá as responsabilidades da **CONTRATADA** em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	Contratante DS	Contratante DS
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

3.1.7. 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.

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

3.1.9. Supervisão diária dos mapas de dietas;

3.1.10. 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;

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

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

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

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

3.1.15. 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;

3.1.16. 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;

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

3.1.18. 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.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

4.1. O serviço objeto deste Contrato tem prazo de 12 (doze) meses, iniciando em 13 de fevereiro de 2022 e finalizando em 13 de fevereiro de 2023, podendo ser prorrogado por

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante MMP
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	--------------------------

igual e sucessivo período, limitando-se a vigência total do prazo de 60 (sessenta) meses, condicionado à vigência do Contrato de Gestão nº 091/2012, celebrado entre a **CONTRATANTE** e a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

5.1. Pela execução dos serviços objeto do Contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, mediante depósito o valor mensal estimado de **R\$ 325.232,25** (Trezentos e vinte cinco mil, duzentos e trinta e dois reais e vinte e cinco centavos), sendo que o valor poderá sofrer alterações para mais ou para menos, conforme consumo mensal, tendo como base os valores unitários dispostos abaixo e no anexo 4:

REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS – NORMAL, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA E OUTRAS.			
Ítem	Und	Especificação dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
01.	UNID	DESJEJUM	R\$ 8,50
02.	UNID	ALMOÇO	R\$ 20,95
03.	UNID	ALMOÇO II	R\$ 19,00
04.	UNID	LANCHE	R\$ 9,00
05.	UNID	JANTAR	R\$ 20,95
06.	UNID	JANTAR II	R\$ 19,00
07.	UNID	CEIA	R\$ 9,00
REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS - HIPERCALÓRICA/HIPERPROTÉICA			
Ítem	Und	Especificação dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
08.	UNID	DESJEJUM	R\$ 9,20
09.	UNID	ALMOÇO	R\$ 21,50
10.	UNID	LANCHE	R\$ 9,20
11.	UNID	JANTAR	R\$ 21,50
12.	UNID	CEIA	R\$ 9,90
REFEIÇÕES CRIANÇAS ATÉ 14 ANOS			
Ítem	Und	Especificação dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
13.	UNID	DESJEJUM	R\$ 9,20
14.	UNID	ALMOÇO	R\$ 21,50
15.	UNID	LANCHE	R\$ 9,20
16.	UNID	JANTAR	R\$ 21,50
17.	UNID	CEIA	R\$ 9,90
REFEIÇÕES PACIENTES ADULTOS - LÍQUIDAS (LITROS)			
Ítem	Und	Especificação dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
18.	UNID	DESJEJUM	R\$ 8,50
19.	UNID	ALMOÇO	R\$ 20,95
20.	UNID	LANCHE	R\$ 8,50
21.	UNID	JANTAR	R\$ 20,95
22.	UNID	CEIA	R\$ 9,00

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratada
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	------------------

REFEIÇÕES ACOMPANHANTES			
Ítem	Und	Especificação dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
23.	UNID	DESJEJUM	R\$ 8,20
24.	UNID	ALMOÇO	R\$ 20,95
25.	UNID	LANCHE	R\$ 8,50
26.	UNID	JANTAR	R\$ 20,95
27.	UNID	CEIA	R\$ 9,00
REFEIÇÕES FUNCIONÁRIOS/COLABORADORES			
Ítem	Und	Especificação dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
28.	UNID	DESJEJUM	R\$ 8,20
29.	UNID	ALMOÇO	R\$ 20,95
30.	UNID	LANCHE	R\$ 8,00
31.	UNID	JANTAR	R\$ 20,95

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 o índice IGP-M/FGV, acumulado dos últimos 12 meses, através de aditivo contratual.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES D E PAGAMENTO

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

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

6.2. 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;

6.3. As notas deverão vir sem rasuras e estar no período de validade de emissão e estar no período de validade de emissão bem como da competência da prestação do serviço, contendo, no campo “descrição dos serviços”, o seguinte texto: “Serviço prestado em consonância com o Contrato de Gestão 091/2012”, contrato de prestação de serviços nº 001/2022 e competência da prestação do serviço;

6.4. As notas fiscais serão encaminhadas via e-mail para: processoscontratos.hdt@isgsaude.org ou ao seguinte endereço: Avenida Olinda, Qd. H4, It. 01 ao 03, Park Lozandes, CEP 74.884-120 Goiânia - GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0003-31.

6.5. A **CONTRATADA** deverá obrigatoriamente acostar junto às Notas Fiscais:

- a) Certidão de Regularidade junto ao FGTS;
- b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- c) Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Municipal;
- d) Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Estadual;
- e) Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Federal;
- f) Guias de Recolhimento de FGTS e INSS;
- g) Comprovante de pagamento de FGTS e INSS;
- h) GEFIP ou SEFIP;
- i) Relatório das atividades desenvolvidas;
- j) Relação dos funcionários alocados;
- l) Folha de frequência assinada pelo funcionário e o pelo supervisor;

6.6. 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;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

6.7. 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 sub tens, de forma a demonstrar a regularidade do mês anterior, devendo tais documentos vir anexados às faturas;

6.8. 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;

6.9. Caso os documentos discriminados na cláusula 6.5 e sub itens 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;

6.10. 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;

6.11. As despesas oriundas do presente estão integralmente vinculadas ao Contrato de Gestão n.º 091/2012, celebrado entre a **CONTRATANTE** e o Estado de Goiás.

CLÁUSULA SÉTIMA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

7.1. A **CONTRATANTE** poderá rescindir unilateralmente o Contrato, de imediato, sem prejuízo de pleitear por perdas e danos, bem como aplicar 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**, da Secretaria de Estado da Saúde, ou de qualquer outra autoridade;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

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 Contrato de Gestão n.º 091/2012, 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. As partes poderão rescindir unilateralmente este contrato, sem justo motivo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias;

CLÁUSULA OITAVA – 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;

c) A mera aplicação de multa não gerará a extinção deste Contrato;

8.2. Fica ajustado que a **CONTRATADA** comete Infração administrativa se:

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;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante 2
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	------------------------

f) Não manter a proposta.

8.3. Caso a **CONTRATADA** cometa 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 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.

8.4. 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;

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

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

CLÁUSULA NONA – RECURSOS FINANCEIROS

9.1. Para atender aos compromissos decorrentes deste Contrato, os recursos são provenientes do Contrato de Gestão 091/2012, celebrado entre a **CONTRATANTE** e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CONTROLE DE QUALIDADE E DO FISCAL DO 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 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 desta;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante MMP
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	--------------------------

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 Geral, o fiscal do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

11.1. A **CONTRATADA** obriga-se, pelo presente Contrato, 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.

11.4. Não será considerada quebra de sigilo e/ou confidencialidade a divulgação de informações ordenadas pela legislação ou por autoridade judiciária ou administrativa competente.

PARÁGRAFO ÚNICO. Neste caso, a **CONTRATADA** deverá imediatamente comunicar à **CONTRATANTE**, apresentando-lhe a legislação referente ou a devida intimação judicial ou administrativa, para que esta se sirva dos melhores recursos disponíveis para impedir a divulgação das informações reveladas.

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante (1)	DS Contratante (2)
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	--------------------------	--------------------------

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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.

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, 11 de fevereiro de 2022.

DocuSigned by:

201EF9B448904E3...
1. INSTITUTO SÓCRATES GUANAES-ISG
CNPJ: 03.969.808/0003-31
Ernesto Stanguet
Diretor Financeiro

DocuSigned by:


426F797565184CC...
2. INSTITUTO SÓCRATES GUANAES-ISG
CNPJ: 03.969.808/0003-31
Marco Aurélio de Magalhães Pereira
Diretor Técnico

VIRGINIA INES FALCON
BARBOSA:31842810510

Assinado de forma digital por VIRGINIA INES FALCON BARBOSA:31842810510
DN: cn=BR, ou=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF
A3, ou=(EM BRANCO), ou=96770573000173, cn=VIRGINIA INES FALCON
BARBOSA:31842810510
Dados: 2022.02.23 13:47:59 -03'00'

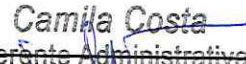
1. LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA
CNPJ: 13.530.225/0063-02
Por: Virgínia Inês Falcon Barbosa

Testemunhas:


Beatriz Gonçalves Cruz
Supervisora de Nutrição
CRN/1 - 12145
HDT/ISG

Nome:

CPF:


Camilla Costa
Gerente Administrativa
HDT/ISG

Nome:


CPF:

Nome:


Cleia Alves
Coord Financeiro/Custos
HDT/ISG

Nome:

CPF:


Bruno Almeida
Diretor Geral
HDT/ISG

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	Contratante DS 1	Contratante DS 2
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	------------------------

ANEXO 01 - ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES

REFEIÇÕES	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS - NORMAL, BRANDA, PASTOSA	
Desjejum	1280
Almoço	1280
Almoço II	120
Lanche	1380
Jantar	1130
Jantar II	220
Ceia	1300
REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS - HIPERCALÓRICA/HIPERPROTEICA	
Desjejum	75
Almoço	45
Lanche	0
Jantar	40
Ceia	45
REFEIÇÕES PACIENTES CRIANÇAS ATÉ 14 ANOS	
Desjejum	98
Almoço	115
Lanche	103
Jantar	136
Ceia	107
REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS - LÍQUIDA (LITROS)	
Desjejum	160
Almoço	160
Lanche	160
Jantar	160
Ceia	160
REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES	
Desjejum	1025
Almoço	1070
Lanche	155
Jantar	1020
Ceia	130
REFEIÇÕES DE COLABORADORES	
Desjejum	1100
Almoço	4720
Lanche	2540
Jantar	1360

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante 2
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	------------------------	------------------------

ANEXO 02 - 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	Ceia
	I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
	II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		ou coalhada ou iogurte	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/peta	Gramas	50	50	50
		ou quitandas diversas	Porção	01	01	01
		ou canjica ou arroz doce	Porção	-	01	01
IV	Fruta	Porção	01	01	-	
V	Manteiga	Gramas	10	10	10	
	ou geléia de frutas	Gramas	10	10	10	

Grandes refeições	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	

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

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

Pequenas refeições	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	

Grandes refeições	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

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

	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

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

Pequenas refeições	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
		<u>ou</u> coalhada/ iogurte dietético	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> suco de fruta (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> chá (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão integral ou torrada integral	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta integral	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> quitandas permitidas	Porção	01	01	01
		<u>ou</u> farináceos integrais	%	07	07	07
IV	Fruta	Porção	01	01	-	
V	Manteiga	Gramas	10	10	10	
	<u>ou</u> geléia de frutas dietética	Gramas	10	10	10	

Grandes refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
	I	Salada (vegetal A)	Gramas	100	Sopa - 400mL
	II	Arroz integral	Gramas	150	-
	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: vegetal B	Gramas	100	-
		<u>ou</u> macarrão/polenta/massas/vegetal C	Gramas	50	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01	
	<u>ou</u> doce dietético	Gramas	100	100	

Vistos	^{1ª} Testemunha	^{2ª} Testemunha	^{3ª} Testemunha	^{4ª} Testemunha	Contratada	Contratante	Contratante
							MAMP

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

Pequenas refeições	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
		<u>ou</u> Coalhada/iorgute	Mililitros	150	150	150
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	150	150	150
		<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 permitidas	Porção	01	01	01
	IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga	Gramas	10	10	10	
	<u>ou</u> geléia de frutas dietética	Gramas	10	10	10	

Grandes refeições	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	50	-
	IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
		<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
		<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	60 90	-
		<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	01	-
	V	Guarnições: vegetal A, B e/ou C	Gramas	100	-
		<u>ou</u> macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	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	100
		<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

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

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

Pequenas refeições	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
		<u>ou</u> Coalhada/iorgute	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	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> quitandas permitidas	Porção	01	01	01
		<u>ou</u> farináceos para mingau	%	07	07	07
IV	Fruta	Porção	01	01	-	
V	Margarina light	Gramas	10	10	10	
	<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10	

Grandes refeições	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	-
		<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	

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

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

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	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
		<u>ou</u> coalhada/ 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	100	50	100
		<u>ou</u> biscoito/bolachas	Gramas	100	50	100
		<u>ou</u> quitandas permitidas	Porção	02	01	02
	IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga	Gramas	10	10	10	
	<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10	
VI	Queijo mussarela ou queijo tipo minas	Gramas	30	-	-	

Grandes refeições	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	-
		<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	180 270	-
		<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	180 270	-
		<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	03	-
	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

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

7. Dieta Líquida Completa ou Líquida Pastosa

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	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	-	250	250	

Grandes refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço Jantar
	I	Sopa com:	Mililitros	Sopa - 400 mL
		Carne ou frango (picado, desfiado ou moído)	Gramas	100
		Vegetal B e/ou C (3 tipos)	Gramas	150
		Macarrão	Gramas	50
	II	Pão / torrada	Gramas	50
	III	Sobremesa: gelatina com ou dietética	Gramas	100
		ou pudim/fian/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 Líquida Restrita

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	I	Suco de frutas coado sem açúcar	Mililitros	250	250	250
		ou chá sem açúcar	Mililitros	250	250	250
		ou água de coco	Mililitros	01	01	01
ou gelatina dietética		Mililitros	100	100	100	

Grandes refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço Jantar
	I	Caldo de legumes com ou sem carne	Mililitros	250

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
						1	MAMP

	II	Sobremesa: gelatina dietética	Gramas	100
--	----	-------------------------------	--------	-----

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

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	I	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	200	200	200
		<u>ou</u> coalhada ou iogurte	Mililitros	200	200	200
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	200	200	200
		<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	200	200	200
	II	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
	III	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga	Gramas	10	10	10	
	<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10	

Grandes refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II
	I	Salada	Gramas	80	Sopa - 400 mL
	II	Arroz	Gramas	100	-
	III	Feijão	Gramas	60	-
	IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
		<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
		<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	60 90	-
		<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	01	-
	V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	80	Pão/torrada - 50g
		<u>ou</u> farofa	Gramas	30	-
		<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	80	-
	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

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

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 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;

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	Contratante DS	Contratante DS
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

- 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 capita 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.

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	Contratante DS	Contratante DS
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

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:

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, manjerição, 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

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

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
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.

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

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
Rocamble	120g
Roscas diversas	100g
Salgados (esfiha, coxinha, torta pizza, etc.)	120g
Sanduíches	120g
Sonho	120g
Torta salgada	150g

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante	DS Contratante
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------	-------------------	-------------------

ANEXO 03 – 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 gongelada 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	Geleia de frutas	Kg	78	Pêssego	Kg
13	Ameixa	Kg	46	Geléia 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

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

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 condensado (lata 200g)	Und	90	Salada de frutas	Kg
25	Carne de aves preparada	Kg	58	Leite fermentado (80ml)	Und	91	Sanduíches	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	Maçã	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

Vistos	1ª Testemunha	2ª Testemunha	3ª Testemunha	4ª Testemunha	Contratada	DS Contratante 1	DS Contratante MAMP
--------	---------------	---------------	---------------	---------------	------------	---------------------	------------------------

ANEXO 04

VALORES OUTRAS REFEIÇÕES

TABELA DE PREÇOS OUTRAS REFEIÇÕES:

ITEM	REFEIÇÕES/ALIMENTOS	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
1	Abacate	Kg	R\$ 10,00
2	Abacaxi	Kg	R\$ 7,20
3	Achocolatado em pó dietético	kg	R\$ 17,50
4	Achocolatado em pó	kg	R\$ 13,60
5	Açaí Polpa congelada	100g	R\$ 2,20
6	Açúcar cristal	Kg	R\$ 7,50
7	Adoçante dietético pó	sachet	R\$ 0,45
8	Adoçante dietético (frasco 100ml)	frasco	R\$ 5,70
9	Água de coco 200ml	und	R\$ 2,20
10	Água Mineral Garrafa 20 litros	Und	R\$ 15,50
11	Água Mineral Garrafa 1,5 litros	Und	R\$ 3,10
12	Água Mineral Garrafa 0,5 litros	Und	R\$ 1,30
13	Ameixa	Kg	R\$ 7,90
14	Ameixa seca	Kg	R\$ 50,00
15	Azeite de oliva	Litro	R\$ 50,00
16	Arroz Preparado	Kg	R\$ 5,00
17	Banana	Kg	R\$ 6,40
18	Biscoitos diversos	Kg	R\$ 13,00
19	Bebidas à base de soja	Litro	R\$ 8,00
20	Bolo dietético	Kg	R\$ 14,20
21	Café Preto Preparado	Litro	R\$ 4,90
22	Caldo	Litro	R\$ 10,00
23	Canjica	Litro	R\$ 7,00
24	Caqui	Kg	R\$ 19,00
25	Carne de aves preparada	Kg	R\$ 23,90
26	Carne de pescado preparada	kg	R\$ 38,90
27	Carne de bovino preparada	kg	R\$ 35,90
28	Chá preparado	Litro	R\$ 4,90
29	Coalhada integral ou desnatado	Litro	R\$ 12,00
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro	R\$ 14,00
31	Creme de Frutas	Litro	R\$ 6,00
32	Doces à base de leite (pudim, mousse)	Kg	R\$ 18,00
33	Doce de leite em pasta	Kg	R\$ 14,50
34	Doce de fruta em pasta	kg	R\$ 14,50
35	Doce de fruta em calda	kg	R\$ 14,50
36	Doce dietético	kg	R\$ 21,50
37	Escaldado Preparado	Kg	R\$ 9,00
38	Farináceos	Kg	R\$ 19,90
39	Farinha de mandioca	Kg	R\$ 4,50
40	Farofa	Kg	R\$ 9,90
41	Feijão Preparado	Kg	R\$ 8,40
42	Fórmula Láctea	Litro	R\$ 19,00
43	Gelatina de Frutas	Litro	R\$ 8,50
44	Gelatina Diet	Litro	R\$ 8,80
45	Geléia de Frutas	Kg	R\$ 24,50
46	Geléia de Frutas Diet	Kg	R\$ 41,90
47	Gelo Mineral	Kg	R\$ 4,00
48	Goiaba	Kg	R\$ 8,90

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

49	logurte Diet (até 200g)	Und	R\$	2,50
50	logurte polpa de frutas (até 200g)	und	R\$	1,40
51	Laranja	Kg	R\$	4,40
52	Leite desnatado	Litro	R\$	4,40
53	Leite Achocolatado	Litro	R\$	5,70
54	Leite com Café	Litro	R\$	7,30
55	Leite com 90% menos lactose	Litro	R\$	7,60
56	Leite Integral UHT	Litro	R\$	4,50
57	Leite condensado (lata 200g)	Und	R\$	4,80
58	Leite fermentado (80ml)	Und	R\$	2,20
59	Leite integral em pó (400g)	Und	R\$	13,70
60	Limão Taiti	Kg	R\$	4,80
61	Macarrão Preparado	Kg	R\$	9,30
62	Maçã	Kg	R\$	7,70
63	Mamão	Kg	R\$	6,30
64	Mexirica	Kg	R\$	5,00
65	Melancia	Kg	R\$	4,90
66	Melão	Kg	R\$	7,20
67	Manga	Kg	R\$	8,00
68	Mingau diversos com Leite integral	Litro	R\$	7,60
69	Mingau c/ leite desnatado	Litro	R\$	7,00
70	Mingau delactosado	Litro	R\$	9,60
71	Milk Shake	Litro	R\$	11,40
72	Morango	Kg	R\$	13,00
73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro	R\$	12,00
74	Ovos preparados	Und	R\$	1,40
75	Pamonha doce ou de sal (250g)	Und	R\$	4,00
76	Pães diversos com manteiga	Kg	R\$	14,00
77	Pêra	Kg	R\$	16,90
78	Pêssego	Kg	R\$	18,80
79	Picolé	Und	R\$	2,80
80	Polpa de frutas	Kg	R\$	12,00
81	Presunto	Kg	R\$	22,00
82	Queijo tipo Mussarela	Kg	R\$	35,00
83	Queijo tipo frescal	Kg	R\$	37,00
84	Queijo tipo petit suisse	Kg	R\$	31,40
85	Queijo tipo ricota	Kg	R\$	28,00
86	Quitandas	Kg	R\$	18,70
87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und	R\$	5,70
88	Rosca (50g)	Und	R\$	3,80
89	Sal iodado	Kg	R\$	3,90
90	Salada de frutas	Kg	R\$	7,70
91	Sanduíches	Kg	R\$	6,80
92	Sopa de vegetais	Litro	R\$	10,00
93	Sorvete	Litro	R\$	20,60
94	Suco de Frutas	Litro	R\$	8,80
95	Tapioca (120g)	Und	R\$	3,80
96	Uva (fruta)	Kg	R\$	15,50
97	Vegetais preparados	Kg	R\$	8,00
98	Vitamina de frutas delactosada	Litro	R\$	10,50
99	Vitamina de frutas	Litro	R\$	10,00

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