

## 1. Objeto

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 Hospital de Doenças Tropicais – HDT, Dr Anuar Auad em Goiânia.

## 2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade assegurar a prestação contínua e adequada de serviços de **alimentação hospitalar** destinados a pacientes, acompanhantes e colaboradores da unidade hospitalar gerida pela CONTRATANTE, constituindo-se como serviço essencial à assistência à saúde, diretamente relacionado à segurança do paciente, à recuperação clínica e ao adequado funcionamento da unidade.

Destaca-se que a unidade hospitalar **não dispõe de estrutura física adequada para implantação e operação de cozinha própria**, em conformidade com as exigências sanitárias vigentes, notadamente aquelas previstas nas normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, o que inviabiliza a produção interna das refeições. Nesse contexto, a adoção do modelo de **alimentação hospitalar transportada** mostra-se tecnicamente necessária e operacionalmente viável, garantindo a continuidade dos serviços assistenciais sem prejuízo à qualidade e à segurança alimentar.

A contratação de empresa especializada permitirá que o preparo das refeições seja realizado em **cozinha central devidamente licenciada**, com estrutura adequada, controle sanitário rigoroso e equipe técnica qualificada, assegurando o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos, rastreabilidade dos insumos e controle de qualidade.

Sob o aspecto da **economicidade**, a terceirização do serviço apresenta-se como solução mais vantajosa à Administração, considerando que a implantação e manutenção de cozinha hospitalar própria demandaria investimentos significativos em infraestrutura, aquisição de equipamentos, contratação de equipe especializada, manutenção contínua, controle sanitário e gestão operacional, elevando substancialmente os custos fixos da unidade. Assim, a contratação por demanda, com pagamento vinculado às refeições efetivamente fornecidas, permite maior controle orçamentário, flexibilidade operacional e aderência à realidade de ocupação da unidade, especialmente em fase inicial ou de variação de demanda assistencial.

Adicionalmente, a contratação encontra respaldo nos princípios que regem a aplicação de recursos públicos, notadamente os da **legalidade, eficiência, economicidade, transparência e motivação**, sendo precedida de pesquisa de mercado e definição de parâmetros técnicos que assegurem a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com o Regulamento de Compras e Contratações do ISG.

Por fim, a presente contratação mostra-se imprescindível para o cumprimento das obrigações assumidas no âmbito do Contrato de Gestão, garantindo a oferta regular de alimentação

adequada aos usuários do serviço de saúde, em consonância com os parâmetros assistenciais, sanitários e de qualidade exigidos, configurando medida necessária à manutenção da regularidade operacional da unidade e à preservação do interesse público.

### **3. DESCRIÇÃO MINUCIOSA DO SERVIÇO**

#### **3.1. Quanto à unidade central:**

3.1.1. As refeições deverão ser produzidas em cozinha central própria da CONTRATADA, devidamente licenciada pelos órgãos competentes, a qual deverá permanecer em pleno funcionamento durante toda a vigência contratual;

3.1.2. A unidade produtora deverá estar localizada em área geográfica próxima do HDT, preferencialmente dentro do município de Goiânia, que viabilize o adequado transporte das refeições, garantindo a manutenção das condições higiênico-sanitárias e de temperatura exigidas pela legislação vigente;

3.1.3. A CONTRATADA será integralmente responsável pela estrutura física, instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios e recursos humanos necessários à execução dos serviços, devendo assegurar o cumprimento integral das normas técnicas e sanitárias aplicáveis;

3.1.4. A CONTRATADA deverá manter quadro mínimo de profissionais, compatível com a execução dos serviços, sendo vedada a descontinuidade operacional por insuficiência de pessoal, devendo, inclusive, prever substituições em casos de ausências, afastamentos ou férias.

#### **3.2. Quanto ao cardápio e fichas técnicas de preparações**

3.2.1. 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 Boas Práticas 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;

3.2.2. 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) horas e serão realizadas em consenso com a contratada;

3.2.3. 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;

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

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

### 3.3. Quanto ao funcionamento do serviço no HDT:

3.3.1. A contratante disponibilizará a contratada apenas áreas para porcionamento de refeições para pacientes e acompanhantes, para preparo dos líquidos das pequenas refeições (desjejum, colação, lanches e ceia), para distribuição de refeições aos colaboradores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, enquanto não estiver em reforma/ampliação adequada;

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

3.3.3. 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 a acompanhantes e colaboradores;

3.3.4. Preparar as refeições com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, observando as gramaturas estipuladas no Padrão de Refeições descrito no Anexo 2;

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

3.3.6. 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;

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

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

### 3.4. Quanto ao quadro de pessoal:

3.4.1. Quantitativo mínimo de funcionários no HDT:

Função/Cargo	Quantidade por Turno	Total
RT Nutricionista	1 diarista	1
Técnico em nutrição	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36	4
Copeiras para refeitório	3 diurnos em escala 12/36	6
Copeiras para pacientes	2 diurnos e 1 noturno em escala 12/36	6
Copeiras de Apoio	1 diarista e 1 noturno em escala 12/36	3
Lactarista	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36	4
Auxiliar de Serviços Gerais	1 diarista, 1 diurno e 1 noturno em escala 12/36	5
Auxiliar administrativo	1 diarista	1
<b>Total</b>		<b>30</b>

Obs.: Não estão previstos neste quadro substitutos de férias e/ou folgas.

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

3.4.3. Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante da Contratante e de terceiros, isentando a Contratante de quaisquer ônus que porventura possa gerar.

3.4.4. Cumprir a Resolução CFN 600/2108 em relação ao dimensionamento da equipe.

3.4.5. O quantitativo de colaboradores da CONTRATADA deverá ser compatível com o volume de refeições produzidas;

3.4.6. 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 sua Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS ou Contrato de Trabalho;

3.4.7. Disponibilizar à CONTRATANTE relação e respectivas documentações de colaboradores que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, mantendo a referida relação e documentações sempre atualizadas;

3.4.8. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;

3.4.9. Apresentar à CONTRATANTE cronograma de treinamentos de seus funcionários e promove-los periodicamente às suas expensas, treinamentos gerais e específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, abordando os aspectos de higiene pessoal, dos alimentos, técnicas culinárias e treinamento de todos os processos de trabalho com lista de presença assinada por colaboradores. A CONTRATANTE poderá participar dos treinamentos como ouvinte e poderá solicitar, a qualquer momento, cópia dos registros de treinamentos;

3.4.10. Fornecer à sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição de 06 (seis) em 06 (seis) meses ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade;

3.4.11. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos colaboradores conforme função desempenhada. Esses equipamentos devem possuir Certificado de Aprovação conforme especificado na legislação permanente e validação do SESMT da unidade.

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

3.4.13. Afastar imediatamente qualquer colaborador, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inadequada à Contratante, promovendo a sua imediata substituição com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços.

### **3.5. Quanto ao controle de qualidade:**

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

3.5.2. 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;

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

3.5.4. 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;

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

3.5.6. Todos os protocolos, normas e rotinas a serem implementadas na unidade deverão ser elaborados pela CONTRATANTE e avaliado/validado pela CONTRATADA (SCIH e Qualidade do Hospital).

### **3.6. Quanto à distribuição das refeições:**

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

Refeição	Pacientes/Acompanhantes	Colaboradores
Desjejum	7h00 as 7h30	6h00 as 7h00
Almoço	11h30 as 12h00	11h00 as 13h00
Lanche	14h30 as 15h00	15h00 as 16h00
Jantar	18h00 as 18h30	20h00 as 21h00
Ceia	20h00 as 20h30	

3.6.2. 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;

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

3.6.4. A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em bandejas térmicas, com pelo menos 05 (cinco) divisórias, 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. Os descartáveis deverão ser fornecidos no mesmo momento que a bandeja térmica for disponibilizada.

3.6.5. Fornecer materiais descartáveis necessários à execução dos serviços: copo de 300 mL com tampa, sacos, leite e chás;

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

3.6.7. Fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis (1,5L (um litro e meio), acompanhando de copos descartáveis;

3.6.8. Fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuam bebedouro específico. Nos demais setores, indicados pelo gestor do contrato, fornecer água filtrada gelada em garrafas térmicas exclusivos para este fim;

3.6.9. Fornecer quando necessário, mediante autorização prévia do gestor do contrato, alimentos ou refeições com características especiais, conforme definido pela alta gestão da unidade.

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

3.6.11. O Colaborador responsável pela manipulação/distribuição das refeições e distribuição dentro da unidade de Saúde deverá:

a) Ter comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização deste serviço;

b) Será necessário manter o serviço do colaborador responsável pela manipulação/distribuição, de domingo a domingo, nos horários que abrangem do desjejum ao jantar,

c) Apresentar devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, calças e blusas de cor predominantemente clara com identificação da empresa, calçados fechados ou botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos;

d) Manter o local (copa) e utensílios diversos utilizados na unidade de saúde em bom estado de higiene e organização para a execução adequada do serviço;

e) Porcionar as bebidas individualmente para cada paciente;

f) Servir o desjejum, lanche da tarde, almoço e jantar aos pacientes, nos horários estabelecidos;

g) Preparar os kits de distribuição de acordo com o cardápio do dia;

h) No término de cada refeição desprezar os restos alimentares e descartáveis utilizados para acondicionar as refeições, em lixeiras próprias de rodízio, acionada por pedal, e revestida com saco plástico preto, próprio para retirada de resíduos alimentares;

### **3.7. Quanto ao uso racional da água:**

3.7.1. 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;

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

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

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

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

3.7.6. Devem ser adotados procedimentos corretos ao 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.

### **3.8. Quanto ao funcionamento do Lactário/UDE:**

3.8.1. Elaborar o Manual de Procedimentos do Lactário e Nutrição Enteral a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pelo gestor do contrato e o SCIH da contratante;

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

3.8.3. Manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pó, de qualidade microbiológica e físico-químicas comprovadas, farmacêuticas (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;

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

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

3.8.6. 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 sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos;

3.8.7. 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 especificados pela manipulação inadequada ou desvio impróprio, nas mesmas especificações do produto a ser restituído;

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

3.8.9. Todos os profissionais devem utilizar obrigatoriamente avental, touca, luvas descartáveis na área de manipulação;

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

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

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

3.8.13. Estabelecer o controle microbiológico mensal sistemático (culturas quantitativas e qualitativas) 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.

## **4. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA**

### **4.1. Quanto ao funcionamento do serviço:**

4.1.1. Atender todos os quesitos de qualidade e segurança necessários para fins de acreditação do serviço;

4.1.2. Fornecer refeições, gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene, escritório e limpeza, entre outros), equipamentos conforme necessário 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;

4.1.3. Responsabilizar-se pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, em todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições;

4.1.4. 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;

4.1.5. 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 desinfetantes. De forma a se obter a higienização de alimentos, equipamentos e utensílios.

Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectivo registro de Vigilância Sanitária;

4.1.6. Todo material de escritório e limpeza para a operacionalização do serviço será de responsabilidade da contratada. Os materiais de limpeza deverão passar pela avaliação da SCIH antes da utilização;

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

4.1.8. 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);

4.1.9. Comunicar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interferir na execução dos serviços;

4.1.10. 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;

4.1.11. 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;

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

4.1.13. Adequar 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 quando comprovado esta não-conformidade.

#### **4.4.2. Quanto às instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários:**

4.2.1. Responsabilizar-se por todos os encargos para manutenção da cozinha central, bem como com o devido transporte das refeições;

4.2.2. 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;

4.2.3. 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;

4.2.4. 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;

4.2.5. 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;

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

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

4.2.8. Restituir à contratante os mobiliários, equipamentos, utensílios e outros bens 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;

4.2.9. 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 realização dos serviços, inclusive nas caixas d'água;

4.2.10. Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da contratante;

4.2.11. 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;

4.2.12. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à contratante, por inutilização ou extravio serão considerados patrimônio da contratante, não sendo permitida a retirada destes equipamentos ao término do contrato;

4.2.13. É de responsabilidade da contratada todas as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP), incluindo as documentações expedidas pelos órgãos fiscais.

4.2.14. Incluem-se dentre suas responsabilidades a manutenção, conservação e reposição dos itens vinculados à operação dos serviços e às áreas colocadas sob sua utilização, abrangendo instalações elétricas aparentes, tomadas, interruptores, sifões, torneiras, fechaduras, maçanetas, luminárias, bancadas, portas, prateleiras, mobiliários e demais estruturas ou acessórios utilizados por sua equipe durante a execução contratual, sempre que os danos decorrerem do uso operacional, desgaste natural decorrente da execução dos serviços ou ausência de conservação adequada.

4.2.15. Também será de responsabilidade da CONTRATADA a higienização dos equipamentos utilizados na operação, incluindo balcões térmicos, refrigeradores, freezers, coifas, exaustores e demais equipamentos de apoio, assim como a limpeza integral das áreas operacionais sob sua utilização, abrangendo superfícies, paredes, pisos, ralos, coifas, equipamentos, utensílios e mobiliários, com o fornecimento de mão de obra, materiais,

saneantes, utensílios, EPIs e demais insumos necessários à adequada higienização e desinfecção.

4.2.16. A CONTRATADA deverá, ainda, realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de climatização utilizados exclusivamente nas áreas operacionais sob sua responsabilidade, incluindo limpeza de filtros e conservação básica, bem como proceder à correção de quaisquer danos decorrentes de mau uso, desgaste operacional ou ausência de conservação adequada das áreas disponibilizadas para execução dos serviços.

4.2.17. As áreas utilizadas deverão ser mantidas permanentemente em perfeitas condições de higiene, conservação, segurança e funcionamento, observando integralmente as normas sanitárias vigentes, normas de segurança do trabalho, diretrizes de controle de infecção hospitalar e demais legislações aplicáveis.

4.2.18. Todos os custos decorrentes das manutenções, reparos, reposições e limpezas correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA, sem qualquer ônus adicional à CONTRATANTE.

4.2.19. Ficam excluídas da responsabilidade da CONTRATADA apenas as manutenções estruturais de grande monta, entendidas como aquelas relacionadas à estrutura predial principal da unidade hospitalar, vícios estruturais preexistentes ou intervenções classificadas pela CONTRATANTE como obras civis estruturais, desde que não decorrentes de ação, omissão, mau uso ou utilização inadequada por parte da CONTRATADA ou de seus prepostos.

4.2.20. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, realizar inspeções e fiscalizações nas áreas utilizadas pela CONTRATADA, podendo notificá-la para correção de irregularidades identificadas, sob pena de aplicação de glosas, penalidades contratuais e responsabilização pelos danos eventualmente causados.

### **4.3. Quanto ao controle de pragas e manejo de resíduos:**

4.3.1. 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 pessoa/setor indicado por este, realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberá exclusivamente à contratada;

4.3.2. O controle de pragas e vetores deverá ser executado por empresa especializada, com emissão de documento comprobatório do serviço prestado;

4.3.3. 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;

4.3.4. Remover, sempre que necessário, os resíduos das áreas de produção, assim como equipamentos em desuso;

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

4.3.6. Minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduos de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047/2005;

4.3.7. Os produtos químicos utilizados no controle de pragas deverão ser aprovados pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar e SESMT.

#### **4.4. Quanto ao quadro de pessoal:**

4.4.1. Responsabilizar-se pela responsabilidade civil por 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 deste contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não transfere à contratante a responsabilidade ou seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;

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

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

4.4.4. Adotar todos os critérios de segurança do trabalho estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para execução dos serviços em si, inclusive as normas internas da instituição;

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

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

4.4.7. Disponibilizar mensalmente ao gestor do contrato a relação de funcionários que atuam 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;

4.4.8. 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;

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

4.4.10. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos funcionários que tenham contato direto com os pacientes, conforme orientação do SCIH da Unidade, como máscaras especiais, óculos de proteção, capotes e outros necessários;

4.4.11. Garantir que os funcionários envolvidos na distribuição de refeições, mamadeiras e dietas enterais não exerçam funções que envolvam a manipulação de alimentos não circulem pelas alas de internação e ambulatório;

4.4.12. 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 devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir o atendimento ininterrupto do serviço contratado (Anexo 1);

4.4.13. Na falta de um funcionário(a) 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;

4.4.14. 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;

4.4.15. 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 de treinamentos realizados;

4.4.16. Providenciar para que todo colaborador admitido receba o treinamento de integração disponibilizado pela instituição previamente ao início de qualquer serviço no ambiente hospitalar.

#### **4.5. Quanto ao transporte:**

4.5.1. A CONTRATADA deverá entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, conforme especificado;

4.5.2. O transporte das refeições deve ser realizado em veículo fechado, utilizados exclusivamente para esta finalidade, mantido em perfeito estado de conservação, sob inspeção diária de higiene, assim como deve ter a logomarca da empresa e identificação a serviço da Contratada;

4.5.3. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente e o objeto desta contratação;

4.5.4. Os veículos de transporte de alimentos devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;

4.5.5. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

4.5.6. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

4.5.7. O compartimento do veículo destinado ao acondicionamento dos alimentos deve ser revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável aprovado pela autoridade sanitária;

4.5.8. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;

4.5.9. A carga e/ou descarga das refeições não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração das mesmas.

4.5.10. Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão utilizar uniformes apropriados e serem treinados para o transporte adequado das refeições.

## 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

5.2. Exercer a fiscalização da execução do objeto:

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

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

5.2.3. 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;

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

5.2.5. 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.

5.3. Disponibilizar à contratada todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade Hospitalar;

5.4. Supervisão diária dos mapas de dietas;

5.5. 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;

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

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

5.8. Comunicar à contratada, com antecedência mínima de duas horas, as modificações no cardápio para atendimento individualizado do paciente;

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

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

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

5.12. Avaliar qualitativa e quantitativamente as refeições fornecidas pela contratada;

5.13. 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 desgaste natural do tempo de uso.

## 6. HABILITAÇÕES EXIGIDAS

### 6.1. HABILITAÇÃO TÉCNICA

6.1.1. Apresentar Alvarás Sanitários da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;

6.1.2. Apresentar Autorização de Funcionamento expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

6.1.3. Apresentar Certificado de Vistoria do Veículo, expedido pelo órgão competente de Vigilância Sanitária, constando a liberação para trânsito do objeto contratado;

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

6.1.5. Apresentar registro e inscrição ativa no Conselho de Nutrição;

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

6.1.7. Apresentar Atestado de Vistoria Técnica que deverá ser feito na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do HDT e ciente do que deverá disponibilizar para o bom andamento dos serviços.

## 6.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

Para habilitar na oferta de prego os proponentes deverão apresentar os seguintes documentos:

- a) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica — CNPJ;
- b) Última alteração do Contrato ou Estatuto Social, desde que devidamente consolidada, ou Contrato e Estatuto de Constituição acompanhado da última alteração contratual;
- c) Inscrição Estadual ou declaração de isento;
- d) Inscrição Municipal.
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante certidão conjunta de débitos relativos a Tributos Federais e da Dívida Ativa da União, que abranja inclusive a regularidade relativa as contribuições previdenciárias e sociais;
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual de Goiás, mediante Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Estaduais;
- g) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Municipais, no caso de obras e serviços;
- h) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço — FGTS, através da apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS — CRF;
- i) Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho;
- j) Documentos pessoais dos sócios ou dirigentes (RG e CPF);
- k) Procuração e documentos pessoais (RG e CPF) para o representante da contratada, quando forem os seus sócios que assinarão o contrato.

## 6.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

6.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

6.3.2. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

a) I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

b) II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante);

e c) III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

6.3.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

6.3.4. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

6.3.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

## **7. DA PROPOSTA**

7.1. A proposta deverá ser apresentada de maneira a:

- a. Não conter rasuras ou emendas;
- b. Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa;
- c. A proposta apresentada deverá ser em planilha aberta, constando toda decomposição para formalização do preço para o serviço objeto da pretendida contratação;
- d. Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valores unitários e totais, de forma a obedecer à discriminação do objeto;
- e. Os valores deverão ser apresentados em Reais;
- f. A proposta deverá ser emitida com validade de 30 dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta;
- g. A proposta deverá constar, forma e prazo de pagamento e início da prestação dos serviços;
- h. Apresentação da proposta pelo proponente implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições do presente termo de referência. Entregue pelo e-mail: [contratos-sp@isgsaude.org](mailto:contratos-sp@isgsaude.org).

## **8. JULGAMENTO**

8.1. O julgamento das propostas será realizado com base no Regulamento de Compras e Contratações de Serviços, capítulo V, artigo 11. Observará o conjunto de fatores que assegurem a melhor relação custo-benefício para a CONTRATANTE, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e interesse público

## **9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

9.1. O prazo para o pagamento será de até 60 (sessenta) dias a partir da data de apresentação da nota fiscal.

9.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome/razão social: Instituto Sócrates Guanaes, CNPJ/MF nº 03.969.808/0003-31, com endereço na Alameda do Contorno, nº 3556, no bairro Jardim Bela Vista, Goiânia - GO, CEP 74863-127.

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

## **10. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

10.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado a critério e interesse das partes, através de Termo Aditivo/Apostilamento;

a. O contrato decorrente do presente termo de referência é vinculado diretamente à vigência do Contrato de Gestão firmado entre o ISG e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás;

b. A vinculação aqui referida impõe a extinção simultânea do contrato que decorrer do presente Termo de Referência, pela não renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão nº 91/2012.

## **11. ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

11.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por um representante a ser definido pela Diretoria Corporativa do ISG;

11.2. Não obstante a contratada seja única e exclusivamente responsável pela execução de todos os serviços, o contratante reserva-se no direito de, não restringindo a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados:

11.3. A contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues, bem como os materiais utilizados, se em desacordo com o Termo de Referência;

11.4. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do ISG ou de seus agentes e prepostos.

11.5. Quaisquer exigências da fiscalização do contrato inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela contratada.

11.6. Em caso de não conformidade do serviço prestado com as exigências administrativas, a contratada será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as providências.

11.7. A CONTRATADA deverá manter registros auditáveis, incluindo:

- a) quantidade de refeições produzidas e distribuídas;
- b) controles de temperatura;
- c) relatórios operacionais diários;
- d) evidências de atendimento às prescrições nutricionais.

11.8. A comprovação da execução dos serviços é condição para pagamento.

## **12. DA VISITA TÉCNICA**

12.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o proponente poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por empregado do ISG designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10 horas às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail [contratos.hdt@isgsaude.org](mailto:contratos.hdt@isgsaude.org).

12.2. O prazo para vistoria será a partir da data de sua publicação até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a realização da disputa.

Para a vistoria, o proponente ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

## **13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

13.1. Não serão aceitas propostas que apresentem preço global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zerado, incompatíveis com os preços praticados pelo mercado;

13.2. O Instituto Sócrates Guanaes não se responsabiliza por quaisquer tipos de obrigações contraídas pela contratada que venham impedir o cabal cumprimento das obrigações avençadas.

13.3. A contratada observara os regulamentos e normas disciplinares e de segurança adotadas pelo Instituto Sócrates Guanaes e os fará cumprir pelos seus funcionários.

#### 14. ANEXOS

Anexo I – Estimativa de Refeições

Anexo II – Padrão das Refeições

Anexo III –

Goiânia, xx de Maio de 2026.

---

**Assinatura do responsável**

**ANEXO I**  
**ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES**

<b>Categoria</b>	<b>Refeição</b>	<b>Quantidade Mensal</b>
<b>Pacientes Adultos - Normal/Branda/Pastosa</b>	Desjejum	1280
	Almoço I	1280
	Almoço II	120
	Lanche	1380
	Jantar I	1130
	Jantar II	220
	Ceia	1300
<b>Pacientes Adultos - Hipercalórica/Hiperproteica</b>	Desjejum	75
	Almoço	45
	Lanche	0
	Jantar	40
	Ceia	45
<b>Pacientes Crianças até 14 anos</b>	Desjejum	98
	Almoço	155
	Lanche	103
	Jantar	136
	Ceia	107
<b>Pacientes Adultos - Líquida</b>	Desjejum	160
	Almoço	160
	Lanche	160
	Jantar	160
	Ceia	160
<b>Acompanhantes</b>	Desjejum	1025
	Almoço	1070
	Lanche	155
	Jantar	1020
	Ceia	130
<b>Colaboradores</b>	Desjejum	1100
	Almoço	4720
	Lanche	2540
	Jantar	1360

## ANEXO II

### PADRÃO DE REFEIÇÕES

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

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (com ou sem açúcar)	Milímetros	50	50	-
	II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
		Ou coalhada ou iogurte	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	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
		Ou biscoito/bolacha/peta	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas diversas	Porção	1	1	1
		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

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II	
Grandes refeições	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 (porção)	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: 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

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

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (com ou sem açúcar)	Milímetros	50	50	-
	II	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
		Ou coalhada ou iogurte desnatado	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	Pão sem sal/pão doce/ pão mandi/ pão integral	Gramas	50	50	50
		Ou biscoito/bolacha/peta sem sal	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas diversas	Porção	1	1	1
		Ou torradas sem sal	Gramas	50	50	50
	IV	Fruta	Porção	01	01	
	V	Manteiga sem sal	Gramas	10	10	10
		Ou geleia 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: 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

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

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (sem açúcar)	Milímetros	50	50	-
	II	Leite puro ou com café (sem açúcar) ou com achocolatado dietético	Milímetros	250	250	250
		Ou coalhada ou iogurte dietético	Milímetros	250	250	250
		Ou suco de fruta (sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
		Ou chá (sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
	III	Pão integral ou torrada integral	Gramas	50	50	50
		Ou biscoito/bolacha/peta integral	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas permitidas	Porção	1	1	1
		Ou farináceos integrais	%	07	07	07
	IV	Fruta	Porção	01	01	
	V	Manteiga	Gramas	10	10	10
		Ou geleia de frutas dietética	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II	
Grandes refeições	I	Salada (vegetal A)	Gramas	100	Sopa – 400 ml
	II	Arroz integral	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: vegetal B	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
		Ou Macarrão/polenta/massas	Gramas	100	
	VI	Sobremesas: Frutas	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	
Pequenas refeições	I	Café (com ou sem açúcar)	Milímetros	50	50	-
	II	Leite ou derivados (com ou sem açúcar)	Milímetros	150	150	150
		Ou coalhada ou iogurte	Milímetros	150	150	150
		Ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
		Ou chá (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
		Pão/torrada	Gramas	50	50	50
	III	Ou biscoito/bolacha/peta	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas permitidas	Porção	1	1	1
	IV	Fruta	Porção	01	01	
	V	Manteiga	Gramas	10	10	10
		Ou geleia de frutas dietética	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II	
Grandes refeições	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	
		Ou Aves s/osso c/osso	Gramas	60 90	
		Ou peixes filé Postas	Gramas	60 90	
		Ou Ovos (opção)	Unidade	01	
	V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
		Ou Macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	Gramas	100	
	VI	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

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

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (com ou sem açúcar)	Milímetros	50	50	-
	II	Leite desnatado ou derivado (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
		Ou coalhada ou iogurte desnatado	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	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
		Ou biscoito/bolacha	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas permitidas	Porção	1	1	1
		Ou farináceos para mingau	%	07	07	07
	IV	Fruta	Porção	01	01	
	V	Manteiga lighth	Gramas	10	10	10
		Ou geleia 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	
	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	-
	Ou Macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	Ou farofa	Gramas	50	
VI	Sobremesas: Frutas	Porção	01	01
	Ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	Ou doce em compota	Gramas	80	80
	Ou gelatina,	Gramas	100	100

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

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (com ou sem açúcar)	Milímetros	50	50	-
	II	Leite puro ou com achocolatado ou farináceos (com ou sem açúcar)	Milímetros	250	250	250
		Ou coalhada ou iogurte	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	Pão/torrada	Gramas	100	50	100
		Ou biscoito/bolacha	Gramas	100	50	100
		Ou quitandas permitidas	Porção	02	1	02
	IV	Fruta	Porção	01	01	
	V	Manteiga	Gramas	10	10	10
		Ou geleia de frutas	Gramas	10	10	10
		Queijo muçarela ou queijo tipo minas	Gramas	30	-	-

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço I Jantar I	Almoço II Jantar II	
Grandes refeições	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	180 270	
		Ou Ovos (opção)	Unidade	03	
	V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	-
		Ou Macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
		Ou farofa	Gramas	50	
	VI	Sobremesas: Frutas	Porção	01	01
		Ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
		Ou doce em compota	Gramas	80	80
		Ou gelatina	Gramas	100	100

7. Dieta Líquida Completa ou Líquida Pastosa

	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
Pequenas Refeições	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
Grandes Refeições	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
	II	Pão/torrada	Gramas	50
	III	Sobremesa: gelatina comum ou dietética	Gramas	100
		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 Líquida Restrita

	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
Pequenas Refeições	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

	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço/Jantar
Grandes Refeições	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

Alimento e/ou Preparação		Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	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	Almoço 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 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: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	80	Pão/torrada – 50g
	Ou Macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	Gramas	80	-
	Ou farofa	Gramas	80	-
VI	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 será opção ao paciente com qualquer tipo de dieta se o mesmo preferir sopa;
- Quando o fruto 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 algum 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 meio pão 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 meio 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 ou Jantar II – casos em que o paciente com dieta normal, branda ou pastosa deseja sopa em substituição à refeição, podendo ser pão e/ou torrada, mas sem 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 molho 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 da 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, contrafilé, 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	Tipo 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 - vinagrete 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:**

<b>Frutas</b>	<b>Porção</b>
<b>Abacate</b>	120g
<b>Abacaxi</b>	150g
<b>Ameixa fresca</b>	150g
<b>Caqui</b>	150g
<b>Banana maçã/prata/nanica</b>	120g
<b>Goiaba</b>	150g
<b>Kiwi</b>	120g
<b>Laranja</b>	150g
<b>Limão</b>	Unidade
<b>Maça</b>	150g
<b>Mamão</b>	150g
<b>Manga</b>	150g
<b>Maracujá</b>	Unidade
<b>Melancia (com casca)</b>	350g
<b>Melancia (sem casca)</b>	200g
<b>Melão (com casca)</b>	250g
<b>Melão (sem casca)</b>	150g
<b>Mexerica</b>	160g
<b>Morango</b>	100g
<b>Nectarina</b>	150g
<b>Pera</b>	150g
<b>Uva</b>	150g

Obs: (i) As frutas deverão ser servidas conforme safra; (ii) 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
<b>Arroz doce, canjica, coalhada, mingaus</b>	250g
<b>Bolos diversos sem cobertura</b>	100g
<b>Bolos diversos com recheio e/ou cobertura</b>	120g
<b>Broa doce e salgada</b>	80g
<b>Croissant</b>	120g
<b>Enroladinho de queijo</b>	120g
<b>Fofura de fubá</b>	150g
<b>Mané pelado</b>	180g
<b>Nhoque gaúcho</b>	120g
<b>Pão de queijo/biscoito de queijo</b>	150g
<b>Pão de creme</b>	80g
<b>Peta (biscoito de polvilho)</b>	50g
<b>Pizza brotinho</b>	150g
<b>Quebrador, biscoito de polvilho, bolachas de nata, biscoito</b>	80g
<b>5 pratos</b>	
<b>Quibe</b>	150g
<b>Rocambole</b>	120g
<b>Roscas diversas</b>	100g
<b>Salgados (esfiha, coxinha, torta, pizza, etc)</b>	120g
<b>Sanduiches</b>	120g
<b>Sonho</b>	120g
<b>Torta salgada</b>	150g

### ANEXO 3

#### ALIMENTOS EXTRAS

Item	Alimentos	Unidade
1	Abacate	Kg
2	Abacaxi	Kg
3	Achocolatado em pó dietético	Kg
4	Achocolatado em pó	Kg
5	Açaí polpa congelada	100g
6	Açúcar cristal	Kg
7	Adoçante dietético pó	Sache
8	Adoçante dietético (frasco 100ml)	Frasco
9	Água de coco - 200 ml	Und
10	Água mineral - garrafão de 20 litros	Und
11	Água mineral - garrafão de 1,5 litros	Und
12	Água mineral - garrafão de 0,5 litros	Und
13	Ameixa	Kg
14	Ameixa seca	Kg
15	Azeite de oliva	Litro
16	Arroz preparado	Kg
17	Banana	Kg
18	Biscoitos diversos	Kg
19	Bebida a base de soja s/sabor	Litro
20	Bolo dietético	Kg
21	Café preto preparado	Litro
22	Caldo (frango/carne/peixe)	Litro
23	Canjica	Litro
24	Caqui	kg
25	Carne de aves preparada	Kg
26	Carne de pescado preparado	Kg
27	Carne de bovino preparado	Kg
28	Chá preparado	Litro
29	Coalhada integral ou desnatada	Litro
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro
31	Creme de frutas	Litro
32	Doces a base de leite (pudim, mousse)	Kg
33	Doce de leite em pasta	Kg
34	Doce de fruta em pasta	Kg
35	Doce de fruta em calda	Kg
36	Doce dietético	Kg
37	Escaldado preparado	Kg
38	Farináceo	Kg
39	Farinha de mandioca	Kg
40	Farofa	Kg
41	Feijão preparado	Kg
42	Fórmula láctea	Litro
43	Gelatina de frutas	Litro

44	Gelatina diet	Litro
45	Geleia de frutas	Kg
46	Geleia de fruta diet	Kg
47	Gelo mineral	Kg
48	Goiaba	Kg
49	Iogurte diet (até 200g)	Und
50	Iogurte polpa de frutas (até 200g)	Und
51	Laranja	Kg
52	Leite desnatado	Litro
53	Leite achocolatado	Litro
54	Leite com café	Litro
55	Leite com 90% menos lactose	Litro
56	Leite integral uht	Litro
57	Leite condensado (lata 200g)	Und
58	Leite fermentado (80ml)	Und
59	Leite integral em pó (400g)	Kg
60	Limão taiti	Kg
61	Macarrão preparado	Kg
62	Maçã	Kg
63	Mamão	Kg
64	Mexerica	Kg
65	Melancia	Kg
66	Melão	Kg
67	Manga	Kg
68	Mingau diversos com leite integral	Litro
69	Mingau c/ leite desnatado	Litro
70	Mingau delactosado	Litro
71	Milk shake	Litro
72	Morango	Kg
73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro
74	Ovo preparado	Und
75	Pães diversos com manteiga	Kg
76	Pamonha doce ou de sal (250g)	Und
77	Pêra	Kg
78	Pêssego	Kg
79	Picolé	Kg
80	Polpa de frutas	Kg
81	Presunto	Kg
82	Queijo tipo mussarela	Kg
83	Queijo tipo frescal	Kg
84	Queijo tipo petit suisse	Kg
85	Queijo tipo ricota	Kg
86	Quitandas	Und
87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und
88	Rosca (50g)	Und
89	Sal iodado	Kg
90	Salada de frutas	Kg
91	Sanduíches	Kg



<b>92</b>	Sopa de vegetais	Litro
<b>93</b>	Sorvete	Litro
<b>94</b>	Suco de frutas	Litro
<b>95</b>	Tapioca (120g)	Und
<b>96</b>	Uva (fruta)	Kg
<b>97</b>	Vegetais preparados	Kg
<b>98</b>	Vitaminas de frutas delactosada	Litro
<b>99</b>	Vitaminas de frutas	Litro