

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, NA MODALIDADE TRANSPORTADA DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES Nº. 014/2026.

**CONTRATO Nº 014/2026 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 na Avenida Deputado Jamel Cecílio, nº 3310, sala 104, Bairro Jardim Goiás, Goiânia/GO, CEP 74.810-907, Organização Social responsável pela gestão do Hospital Estadual de Doenças Tropicais – HDT, em razão do Contrato de Gestão nº 091/2012, firmado com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás, neste ato representado, nos termos do seu Estatuto Social, por seu Diretor Financeiro, Ernesto Stangueti, inscrito no CPF/MF sob o nº 846.816.088-15 e RG sob o nº 7.652.154 SSP/SP, e sua Diretora Técnica, Thayse Cristina Barreto Tavares de Souza, inscrita no CPF/MF sob o nº 944.612.795-53 e RG sob o nº 05.159.341-60 SSP/BA, denominada **CONTRATANTE, e;**

VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA, sediada na Avenida Transbrasiliana com Rua Conde de Monte Cristo, S/N, Quadra 40 Lote 08, Parque Real de Goiânia, Aparecida de Goiânia/GO – CEP: 74910-090, inscrita no CNPJ nº 04.675.771/0001-30, neste ato representada na forma do seu Contrato Social, por Frederico Augusto de Moraes Valente, brasileiro, divorciado, empresário, portador do CPF/MF de nº 781.615.331-72 e do RG de n.º 3528346-2, residente e domiciliado na B-11 – S/N, Qd. 4-B – Lt 16, Jardins Paris, Goiânia-GO, CEP: 74.885-634 e/ou Dalierme Aparecida Barbosa Ribeiro, brasileiro, casado pelo regime parcial de bens, empresário, portador do CPF/MF de nº 808.219.601-72 e do RG de n.º 3644624, expedida pela PCII-GO, residente e domiciliado na Rua Madri, 1, Qd. 1, Lt.5, Jardins Madri, Goiânia-GO – CEP: 74.369-056, doravante denominada **CONTRATADA;**

Celebram o presente contrato, conforme processo administrativo de nº 078/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas.

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

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:

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**;

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;

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 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;

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;

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

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

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

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

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

2.1.60. A **CONTRATANTE** disponibilizará à contratada apenas áreas para porcionamento de refeições para pacientes e acompanhantes, para preparar os líquidos das pequenas refeições (desjejum, colazione, lanches e ceia) e, para distribuição de refeições aos colaboradores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, enquanto não estiver em reforma/ampliação/adequação;

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

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

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

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

2.1.65. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da contratante, nesses casos, os custos adicionais serão de responsabilidade da **CONTRATANTE**;

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

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

2.1.68. Quantitativo mínimo de funcionários no 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.

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

2.1.70. 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;

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

2.1.72. Providenciar amostras das refeições elaboradas para pacientes, acompanhantes e colaboradores, disponibilizando-as para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que forem reprovados; Além disso, deverão ser providenciadas amostras das grandes refeições dos colaboradores (almoço e jantar), após sua chegada no refeitório, garantindo a qualidade e a conformidade dos alimentos fornecidos.

2.1.73. 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;

2.1.74. 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.

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

Refeição	Pacientes/Acompa- nhantes	Colaborado- res
Desjejum	7:00 as 7:30	6:30 as 07:00
Almoço	11:30 as 12:00	11:30 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	-

2.1.76. 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;

2.1.77. Os acompanhantes gestantes, nutrízes, diabéticos, soropositivos ao HIV, hipertensos, intolerantes à lactose e alérgicos a proteína do leite de vaca, poderão receber o lanche e a ceia, o cardápio deverá ser ofertado de acordo com as restrições necessárias, sinalizadas pelo Nutricionista Clínico;

2.1.78. 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;

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

- a) Copo de 300 mL com tampa para sucos, leite e chás;
- b) Pote de 100 mL com tampa para sobremesas;

- c) Pote de 250 mL ou prato de isopor vedado com plástico filme para frutas e quitandas;
- d) Copo de 200 mL e de 50mL para água e café, respectivamente;
- e) Marmitas siry com tampa com no mínimo 4 divisórias com capacidade de 1000g para refeições e marmitas siry de 500 mL com tampa para sopas;
- f) Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) de acordo com a refeição e de material resistente e guardanapos;

Observação: A distribuição de refeições à pacientes deverá ser em bandejas térmicas com descartáveis, com pelo menos 04 (quatro) divisórias e sopeiras térmicas com descartáveis, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa, sendo utilizadas marmitas siry para as grandes refeições. Os talheres deverão ser descartáveis (garfo, colher e faca), e colher de polipropileno ou silicone para os pacientes que possuem indicação após avaliação da fonoaudiologia.

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

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

2.1.82. A **CONTRATADA** deverá fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico, bebedouro industrial para o refeitório e purificadores de água destinados aos demais setores da unidade, indicados pelo gestor do contrato, fornecer água filtrada e gelada em garrafões térmicos exclusivos para este fim;

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

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

2.1.85. 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**;

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

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

2.1.88. 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;

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

2.1.90. 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;

2.1.91. A **CONTRATADA** deverá elaborar, revisar e/ou 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**;

2.1.92. 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;

2.1.93. 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;

2.1.94. 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;

2.1.95. 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;

2.1.96. 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;

2.1.97. 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;

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

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

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

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

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

2.1.103. 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;

2.1.104. 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.

2.1.105. A CONTRATADA será responsável pelo controle, registro e demonstração das refeições efetivamente consumidas pelos colaboradores, devendo adotar mecanismos que garantam a rastreabilidade e a confiabilidade das informações utilizadas para fins de faturamento, mantendo os respectivos registros disponíveis ao gestor do contrato sempre que solicitado. A implantação de sistema de controle por meio de catraca eletrônica poderá ser objeto de estudo de viabilidade técnica e operacional entre as partes, não constituindo obrigação contratual. Na impossibilidade de utilização desse sistema, a CONTRATADA deverá adotar outro meio de controle que assegure a correta identificação dos usuários, o quantitativo de refeições consumidas e a adequada comprovação para fins de fiscalização e faturamento.

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;
- 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 01 de julho de 2026 e finalizando em 30 de junho de 2027**, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, limitando-se a vigência total do prazo 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 deste Contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** os valores correspondentes às refeições efetivamente fornecidas e devidamente atestadas, conforme a demanda da unidade hospitalar. A apuração do valor devido será realizada mensalmente, com base nas quantidades efetivamente consumidas e nos respectivos valores unitários constantes do Anexo 4, que integra o presente Contrato para todos os fins de direito;

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** em até 30 (trinta) 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;

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 014/2026 e competência da prestação do serviço;

6.5. As notas fiscais serão encaminhadas via e-mail para: processoscontratos.hdt@isgsaude.org ou ao seguinte endereço: Avenida Deputado Jamel Cecílio, nº 3310, sala 104, Bairro Jardim Goiás, Goiânia/GO, CEP 74.810-907, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0003-31A 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;
- m) Folha de pagamento dos funcionários alocados;
- n) Comprovante de pagamento de salário;
- o) Outros documentos comprobatórios de adimplemento que se fizerem necessários.

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;

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;
- 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 **CONTRATANTE** poderá rescindir unilateralmente este contrato, sem justo motivo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias, e a **CONTRATADA** poderá rescindir unilateralmente este contrato, sem justo motivo, mediante aviso prévio de 60 (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 contratual 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;
- f)** Não manter a proposta.

8.3. 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 percentual de 20% do valor do último faturamento, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

8.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas, assegurará o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**;

8.5. 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;

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(a) Executivo, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

- a) Tratar os dados pessoais a que tiver acesso em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente à **CONTRATANTE**, que terá o direito de rescindir o contrato sem a necessidade de aviso prévio e sem a incidência de qualquer ônus, multa ou encargo;
- b) Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida;
- c) Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da **CONTRATANTE**;
- d) Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, por meio de assinatura de Termo de Confidencialidade (NDA), a confidencialidade dos dados processados, assegurando a todos que lidam com esses dados pessoais a manter estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à **CONTRATANTE**.

12.2. Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da **CONTRATANTE**, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

12.3. Caso a CONTRATADA seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente a CONTRATANTE para que esta tome as medidas que julgar cabíveis.

12.4. A CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

- a) Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela CONTRATADA, seus funcionários, ou terceiros autorizados;
- b) Qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da CONTRATADA.

12.5. A CONTRATADA somente será responsável pelo pagamento de eventuais perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à CONTRATANTE e/ou a terceiros, quando identificado e comprovado que elas foram diretamente resultantes do descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

12.6. A CONTRATADA na qualidade de operadora dos dados, fará a utilização de dados única e exclusivamente para cumprimento do objeto deste contrato e cumprimento de obrigações legais.

12.7. A CONTRATADA declara possuir um DPO responsável pela segurança e privacidade dos dados da empresa, além de realizar treinamentos de cibersegurança regularmente com os seus colaboradores, além de possuir política internas de backup, gestão de incidentes, confidencialidade, segurança da informação e cibersegurança, política de alçadas e acessos, e procedimentos de tratamento de informação.

12.8. A CONTRATANTE deverá informar a CONTRATADA os responsáveis por receber, acessar ou requisitar dados da organização, além de atualizar a CONTRATADA sobre mudanças na sua política de alçadas, responsáveis, acessos e governança de informação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO COMPLIANCE

13.1 As PARTES declaram, para todos os fins, que cumprirão as regras estabelecidas neste contrato e seus anexos, de forma ética, profissional e diligente, em conformidade com a legislação aplicável, inclusive às disposições previstas na legislação brasileira, em especial na Lei n.º 12.846/13 (“Lei Anticorrupção”).

13.2 As PARTES são responsáveis por garantir a conformidade com tal Lei por parte de seus colaboradores, subcontratados ou agentes que estejam relacionados ao objeto do fornecimento, sendo expressamente reprováveis condutas que visem: oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios que constituam prática ilegal ou de corrupção.

13.3 O não cumprimento do disposto acima, será considerado falta grave e conferirá às partes o direito de, agindo de boa-fé, declarar imediatamente rescindido o presente contrato, sendo a PARTE infratora responsável por perdas e danos diretos e demais penalidades, nos termos da legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. Havendo divergências entre o contrato e seus anexos, prevalece as regras do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. 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 com a ciência das testemunhas abaixo assinadas.

Goiânia, 01 de julho de 2026.

1. **INSTITUTO SÓCRATES GUANAES-ISG**
CNPJ: 03.969.808/0003-31
Ernesto Stangueti
Diretor Financeiro

2. **INSTITUTO SÓCRATES GUANAES-ISG**
CNPJ: 03.969.808/0003-31
Thayse Cristina Barreto Tavares de Souza
Diretora Técnica Operacional

**DALIERME APARECIDO
BARBOSA**

1. **RIBEIRO:80821960172**

VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA

CNPJ: 04.781.615/0001-72

Representante Legal:

Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro

Assinado digitalmente por DALIERME APARECIDO
BARBOSA RIBEIRO:80821960172
ND: C=BR, CN=DALIERME APARECIDO BARBOSA
RIBEIRO:80821960172, O=ICP-Brasil, OU=videoconferencia
Razão: Eu estou aprovando este documento
Localização:
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.0

Testemunhas:

**CAMILA FERREIRA
CAMPOS:**
04591617173

Assinado digitalmente por CAMILA FERREIRA CAMPOS:
04591617173
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLLITI Multipla v5,
OU=9460047000195, OU=Videoconferencia,
OU=Certificado PF A3, CN=CAMILA FERREIRA CAMPOS:
04591617173
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2026-07-31 08:10:39
Foxit PhantomPDF Versão: 9.7.5

Nome:

CPF:

Assinado eletronicamente por:
Tainara Fagundes Fernandes
CPF: ***.044.481-**
Data: 31/07/2026 17:01:03 -03:00

MUNDO DIGITAL

Nome:

CPF:

Assinado eletronicamente por:
Daniela Honorato da Silva Guimarães
CPF: ***.650.841-**
Data: 31/07/2026 17:20:24 -03:00

MUNDO DIGITAL

Nome:

CPF:

Assinado eletronicamente por:
Brécia Moreira Barros
CPF: ***.815.535-**
Data: 31/07/2026 12:52:08 -03:00

MUNDO DIGITAL

Nome:

CPF:

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse
<https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

ANEXO I

ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES

Categoria	Refeição	Quantidade Mensal
Pacientes Adultos - Normal/Branda/Pastosa	Desjejum	1383
	Almoço I	1418
	Almoço II	120
	Lanche	1504
	Jantar I	1276
	Jantar II	220
	Ceia	1376
Pacientes Adultos - Hipercalórica/Hiperproteica	Desjejum	174
	Almoço	118
	Lanche	0
	Jantar	109
	Ceia	165
Pacientes Crianças até 14 anos	Desjejum	160
	Almoço	164
	Lanche	148
	Jantar	135
	Ceia	140
Pacientes Adultos - Líquida	Desjejum	180
	Almoço	279
	Lanche	191
	Jantar	335
	Ceia	219
Acompanhantes	Desjejum	1268
	Almoço	1327
	Lanche	300
	Jantar	1280
	Ceia	274
	Desjejum	1454
	Almoço	4990

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

Colaboradores

Lanche	2735
Jantar	1632

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
I	Café (com ou sem açúcar	Mililitros	50	50	-
II	Leite puro ou com achocolatado ou com café (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/bolacha/peta	Gramas	50	50	50
	Ou quitandas diversas	Porção	1	1	1
	Ou cuscuz	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 Jantar I	IAlmoço Jantar II	II
I	Salada	Gramas	100	Sopa – 400 ml	
II	Arroz	Gramas	200		
III	Feijão	Gramas	100		
	Carnes Bovina s/osso	Gramas	120		
	c/osso		180		

	IV	Ou Aves s/osso	Gramas	120	
		c/osso		180	
		Ou peixes filé	Gramas	120	
		Postas		180	
	V	Ou Ovos (porção)	Unidade	02	
		Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
		Ou farofa	Gramas	50	
	VI	Ou Macarrão/polenta/massas	Gramas	100	
		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)	Mililitros	50	50	-
	II	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		Ou coalhada ou iogurte desnatado	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 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
		Ou cuscuz	Porção	1	1	1
	IV	Fruta	Porção	01	01	
		Manteiga sem sal	Gramas	10	10	10

V	Ou geleia de frutas	Gramas	10	10	10
---	---------------------	--------	----	----	----

	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço	IAlmoço	II
				Jantar I	Jantar II	
Grandes refeições	I	Salada	Gramas	100	Sopa – 400 ml	
	II	Arroz	Gramas	200		
	III	Feijão	Gramas	100		
	IV	Carnes Bovina s/osso	Gramas	120		
		c/osso		180		
		Ou Aves s/osso	Gramas	120		
		c/osso		180		
		Ou peixes filé	Gramas	120		
		Postas		180		
		Ou Ovos (opção)	Unidade	02		
	V	Guarnições: vegetais A, B,	Gramas	100	Pão/torrada –	
		e/ou C			50g	
		Ou farofa	Gramas	50		
	VI	Ou Macarrão/polenta/massas	Gramas	100		
		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,	Gramas	100	100	
		manjar, sorvete				
	VVII	Limão	Unidade	0,25	0,25	

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

	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
Pequenas	I	Café (sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
		Leite puro ou com café (sem açúcar) ou com achocolatado dietético	Mililitros	250	250	250

	II	Ou coalhada ou iogurte dietético	Mililitros	250	250	250
		Ou suco de fruta (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		Ou chá (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão integral ou torrada integral	Gramas	50	50	50
		Ou biscoito/bolacha/petisco integral	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas permitidas	Porção	1	1	1
		Ou farináceos integrais	%	07	07	07
	IV	Ou cuscuz	Porção	1	1	1
		Fruta	Porção	01	01	
	V	Manteiga	Gramas	10	10	10
		Ou geleia de frutas dietética	Gramas	10	10	10

Grandes refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço Jantar I	Almoço Jantar II	
	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)	Mililitros	50	50	-
	II Leite ou derivados (com ou sem açúcar) Ou coalhada ou iogurte Ou suco de fruta (com ou sem açúcar) Ou chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	150	150	150
		Mililitros	150	150	150
		Mililitros	250	250	250
		Mililitros	250	250	250
	III Pão/torrada Ou biscoito/bolacha/peta Ou quitandas permitidas Ou cuscuz	Gramas	50	50	50
		Gramas	50	50	50
		Porção	1	1	1
		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 Jantar I	IAlmoço Jantar II	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		
	Ou Aves s/osso c/osso	Gramas	60 90		
	Ou peixes filé	Gramas	60		
	Postas	Gramas	90		
	Ou Ovos (opção)	Unidade	01		
	Guarnições: vegetais A, B,	Gramas	100	Pão/torrada –	

	V	e/ou C			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

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
	II	Leite desnatado ou derivado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		Ou coalhada ou iogurte desnatado	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/bolacha	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas permitidas	Porção	1	1	1
		Ou cuscuz	Porção	1	1	1
		Ou farináceos para mingau	%	07	07	07
	IV	Fruta	Porção	01	01	
	V	Manteiga ligh	Gramas	10	10	10
		Ou geleia de frutas	Gramas	10	10	10

Grandes	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço Jantar I	IAlmoço Jantar II	II
	I	Salada (Vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100		Sopa – 400 ml
	II	Arroz	Gramas	200		

	III	Feijão	Gramas	100	
		Carnes Bovina s/osso c/osso	Gramas	120 180	
	IV	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)	Mililitros	50	50	-
	II	Leite puro ou com achocolatado ou farináceos (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	100	50	100
		Ou biscoito/bolacha	Gramas	100	50	100
		Ou quitandas permitidas	Porção	02	02	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	IAlmoço	II
				Jantar I	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	Gramas	180		
		c/osso		270		
		Ou Aves s/osso	Gramas	180		
		c/osso		270		
		Ou peixes filé	Gramas	180		
		Postas		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

Pequenas Refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
		Mingau com leite integral/desnatado/zero	Mililitros	250	-	-

II	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
	Vitamina de frutas com leite integral/desnatado/zero lactose/vegetal com ou sem açúcar	Mililitros	-	250	250

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 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
I	Suco de fruta coado sem açúcar	Mililitros	250	250	250
	Ou chá sem açúcar	Mililitros	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		

	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
		Ou coalhada ou iogurte	Milímetros	200	200
		Ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Milímetros	200	200
		Ou chá (com ou sem açúcar)	Milímetros	200	200
	II	Pão/torrada	Gramas	50	50
		Ou biscoito/bolacha/peta	Gramas	50	50
		Ou quitandas diversas	Porção	01	01
		Ou canjica ou arroz doce	Porção	-	01
	III	Fruta	Porção	01	-
	IV	Manteiga	Gramas	10	10
		Ou geleia de frutas	Gramas	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	

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

	V	Ou Ovos (opção)	Unidade	01	
		Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	80	Pão/torrada 50g
		Ou Macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	Gramas	80	-
		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, escondidinho, 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 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 uma 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, manjerição, páprica, tomilho, alecrim, etc. - óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva para cocção ou tempero.

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

		- carnes salgadas para tempero de feijão - Não utilizar temperos industrializados.
--	--	---

PORCIONAMENTO DE FRUTAS:

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

Pera	150g
Uva	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
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 de creme	80g
Peta (biscoito de polvilho)	50g
Pizza brotinho	150g
Quebrador, biscoito de polvilho, bolachas de nata, biscoito 5 pratos	80g
Quibe	150g
Rocambole	120g
Roscas diversas	100g
Salgados (esfiha, coxinha, torta, pizza, etc)	120g
Sandwiches	120g
Sonho	120g
Torta salgada	150g

ANEXO 3

ALIMENTOS EXTRAS

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

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

29	Coalhada integral ou desnatada	Litro	R\$	16,41
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro	R\$	19,15
31	Creme de frutas	Litro	R\$	8,21
32	Doces a base de leite (pudim, mousse)	Kg	R\$	24,62
33	Doce de leite em pasta	Kg	R\$	19,84
34	Doce de fruta em pasta	Kg	R\$	19,84
35	Doce de fruta em calda	Kg	R\$	19,84
36	Doce dietético	Kg	R\$	29,41
37	Escaldado preparado	Kg	R\$	12,31
38	Farináceo	Kg	R\$	27,22
39	Farinha de mandioca	Kg	R\$	6,16
40	Farofa	Kg	R\$	13,55
41	Feijão preparado	Kg	R\$	11,49
42	Fórmula láctea	Litro	R\$	26,00
43	Gelatina de frutas	Litro	R\$	11,63
44	Gelatina diet	Litro	R\$	12,03
45	Geleia de frutas	Kg	R\$	33,51
46	Geleia de fruta diet	Kg	R\$	57,31
47	Gelo mineral	Kg	R\$	5,47
48	Goiaba	Kg	R\$	12,18
49	Iogurte diet (até 200g)	Und	R\$	3,43
50	Iogurte polpa de frutas (até 200g)	Und	R\$	1,91
51	Laranja	Kg	R\$	6,02
52	Leite desnatado	Litro	R\$	6,02
53	Leite achocolatado	Litro	R\$	7,80
54	Leite com café	Litro	R\$	9,99
55	Leite com 90% menos lactose	Litro	R\$	10,40
56	Leite integral uht	Litro	R\$	6,16
57	Leite condensado (lata 200g)	Und	R\$	6,56
58	Leite fermentado (80ml)	Und	R\$	3,01
59	Leite integral em pó (400g)	Kg	R\$	18,74
60	Limão taiti	Kg	R\$	6,56

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

61	Macarrão preparado	Kg	R\$	12,72
62	Maçã	Kg	R\$	10,53
63	Mamão	Kg	R\$	8,62
64	Mexerica	Kg	R\$	6,84
65	Melancia	Kg	R\$	6,71
66	Melão	Kg	R\$	9,85
67	Manga	Kg	R\$	10,94
68	Mingau diversos com leite integral	Litro	R\$	10,40
69	Mingau c/ leite desnatado	Litro	R\$	9,57
70	Mingau delactosado	Litro	R\$	13,13
71	Milk shake	Litro	R\$	15,59
72	Morango	Kg	R\$	17,78
73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro	R\$	16,41
74	Ovo preparado	Und	R\$	1,91
75	Pães diversos com manteiga	Kg	R\$	5,47
76	Pamonha doce ou de sal (250g)	Und	R\$	19,15
77	Pêra	Kg	R\$	23,12
78	Pêssego	Kg	R\$	25,72
79	Picolé	Kg	R\$	16,41
80	Polpa de frutas	Kg	R\$	16,41
81	Presunto	Kg	R\$	30,09
82	Queijo tipo mussarela	Kg	R\$	47,86
83	Queijo tipo frescal	Kg	R\$	50,60
84	Queijo tipo petit suisse	Kg	R\$	42,95
85	Queijo tipo ricota	Kg	R\$	38,29
86	Quitandas	Und	R\$	25,58
87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und	R\$	7,80
88	Rosca (50g)	Und	R\$	5,19
89	Sal iodado	Kg	R\$	5,34
90	Salada de frutas	Kg	R\$	10,53
91	Sanduíches	Kg	R\$	9,30
92	Sopa de vegetais	Litro	R\$	13,68

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

93	Sorvete	Litro	R\$	28,17
94	Suco de frutas	Litro	R\$	12,03
95	Tapioca (120g)	Und	R\$	5,19
96	Uva (fruta)	Kg	R\$	21,21
97	Vegetais preparados	Kg	R\$	10,94
98	Vitaminas de frutas delactosada	Litro	R\$	14,37
99	Vitaminas de frutas	Litro	R\$	13,68

ANEXO 4

VALORES REFEIÇÕES

Categoria	Refeição	Valor Unitário
Pacientes Adultos - Normal/Branda/Pastosa	Desjejum	R\$ 13,79
	Almoço I	R\$ 33,97
	Almoço II	R\$ 34,90
	Lanche	R\$ 14,60
	Jantar I	R\$ 33,97
	Jantar II	R\$ 34,90
	Ceia	R\$ 14,60
Pacientes Adultos - Hipercalórica/Hiperproteica	Desjejum	R\$ 14,93
	Almoço	R\$ 34,88
	Lanche	R\$ 14,93
	Jantar	R\$ 34,88
	Ceia	R\$ 16,07
Pacientes Crianças até 14 anos	Desjejum	R\$ 13,60
	Almoço	R\$ 32,20
	Lanche	R\$ 13,60
	Jantar	R\$ 32,30
	Ceia	R\$ 13,30
Pacientes Adultos - Líquida	Desjejum	R\$ 13,79
	Almoço	R\$ 33,97
	Lanche	R\$ 13,79

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

Acompanhantes	Jantar	R\$	33,97
	Ceia	R\$	14,60
	Desjejum	R\$	13,30
	Almoço	R\$	33,97
	Lanche	R\$	13,79
	Jantar	R\$	33,97
Colaboradores	Ceia	R\$	14,60
	Desjejum	R\$	13,30
	Almoço	R\$	33,97
	Lanche	R\$	12,97
	Jantar	R\$	33,97

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Tainara Fagundes Fernandes e Daniela Honorato da Silva Guimarães. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: 24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ Brécia Moreira Barros (CPF ***.815.535-**) em 31/07/2026 12:52 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
::ffff:10.0.0.2	Não disponível
Autenticação	brecia.barros.hdt@isgsaude.org (Verificado)
Login	
QtX7i1ROg4KZKDBwldnVjk2kZieXvxOXMngeD1clrr8=	
SHA-256	

- ✓ Tainara Fagundes Fernandes (CPF ***.044.481-**) em 31/07/2026 17:01 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
::ffff:10.0.0.2	Não disponível
Autenticação	tainara.fernandes.hdt@isgsaude.org (Verificado)
Login	
maG4ps+p6mSXkNyDgvqmxULvJQzgX0NeB8ZeCRNUVw=	
SHA-256	

✓ Daniela Honorato da Silva Guimarães (CPF ***.650.841-**) em 31/07/2026
17:20 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
::ffff:10.0.0.2	Não disponível
Autenticação	juridico.hdt@isgsaude.org (Verificado)
Login	
Q6rwkrJTtK72rG4FCw4Mkh0Lwd9qJ6KC9ToQ8AzuGd0=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://mundo.easydocmd.com.br/validate/24LP6-2MJ5D-ZJXFG-G2D5L>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://mundo.easydocmd.com.br/validate>