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

Primeiro Termo Aditivo ao contrato nº 014/2026 de prestação de serviços, que firmam as partes adiante qualificadas e bem representadas, nos termos e condições seguintes:

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, 3310, sala 104, Jardim Goiás, CEP 74.810-907, Goiânia, Goiás, organização social gestora 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 Saúde do Estado de Goiás, neste ato representado, nos termos do Regimento Interno e do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços do ISG, aprovados pelo Conselho de Administração, por seu Diretor Financeiro Ernesto Stangueti, inscrito no CPF/MF sob o nº 846.816.088-15 e RG sob o nº 7652154 e sua Diretora Técnica-Operacional Thayse Cristina Barreto Tavares de Souza, inscrita no CPF sob o nº 944.612.795-53 e RG sob o nº 05159341-60 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 Aparecido 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, expedido pela PCII-GO, residente e domiciliado na Rua Madri, 1, Qd. 1, Lt.5, Jardins Madri, Goiânia-GO – CEP: 74.369-056, doravante denominado **CONTRATADA;**

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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

EMJQWS53DI5KA-IZUHCNRUKZ4GK-3W2HBZQDA2M4J

Considerando, que as partes firmaram o Contrato de Prestação de serviço em 01/07/2026;

Considerando a necessidade de adequação dos itens constantes nos Anexos do Contrato, visando proporcionar maior clareza na execução dos serviços, na mensuração das dietas e nos respectivos processos de cobrança e faturamento;

Considerando que ambas as partes mantêm a sua concordância com as demais cláusulas e condições ajustadas;

As partes decidem celebrar o presente aditivo, em conformidade com o processo administrativo nº 078/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO ADITIVO – DA ALTERAÇÃO DO ANEXO II – PEQUENAS REFEIÇÕES

1.1. Fica alterado o Anexo II, Tabela 6 - Pacientes adultos - Dieta hipercalórica/hiperproteica - consistência normal, branda, pastosa - Quadro de Pequenas Refeições, item nº 3 – Lanche, especificamente quanto às quantidades de pão/torrada e biscoito/bolacha, que passam a vi-gorar conforme Anexo II deste aditivo.

1.2. Permanecem inalteradas as demais especificações, condições e itens constantes do referido quadro e do Anexo II que não tenham sido expressamente modificados por este Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO ADITIVO - DA ALTERAÇÃO DO CRITÉRIO DE CÁLCULO DAS GRANDES REFEIÇÕES

2.1. Fica incluída, no Anexo II, item 7 – Observações, a seguinte disposição:

a) Para fins exclusivos de cálculo, medição e faturamento das grandes refeições previstas no item 7 – Dieta Líquida Completa/Líquida Pastosa, deverá ser considerado o volume equivalente de 700 mL (setecentos mililitros) por refeição.

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

EMJQWS53DI5KA-IZUHCNRUKZ4GK-3W2HBZQDA2M4J

b) O volume de 700 mL será adotado como fator convencional de conversão da refeição completa, considerando a composição prevista no Anexo II, constituída por 400 mL de sopa, acrescida da porção de torradas e da sobremesa.

c) Embora as porções de torradas e sobremesa estejam originalmente expressas em gramas no quadro de composição da dieta, para fins de padronização da unidade de medida e apuração do quantitativo das grandes refeições, o conjunto composto pela sopa, torradas e sobremesa será contabilizado pelo volume equivalente total de 700 mL por refeição para fins de faturamento.

d) O critério ora estabelecido possui finalidade exclusivamente contratual de padronização da medição e faturamento, não implicando alteração da composição, gramatura, porcionamento ou demais especificações nutricionais estabelecidas para a dieta.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ADITIVO – DA ALTERAÇÃO DO ANEXO III – ITENS EXTRAS

3.1. Fica alterado o Anexo III, especificamente no quadro referente aos Itens Extras, para adequação das respectivas unidades de medida, passando a vigorar conforme Anexo III deste aditivo.

3.2. As alterações previstas nesta cláusula deverão ser consideradas para fins de medição, faturamento e pagamento dos respectivos itens, permanecendo inalteradas as demais disposições do Anexo III que não tenham sido expressamente modificadas por este Termo Aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DO ADITIVO - DA RETIFICAÇÃO DO ITEM DO ANEXO IV

4.1. As partes resolvem retificar o item “**Pacientes Adultos – Líquida”** do anexo 4 do Contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições, na modalidade

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

EMJQWS53DI5KA-IZUHCNRUKZ4GK-3W2HBZQDA2M4J

transportada destinada a pacientes, acompanhantes e colaboradores nº 014/2026 para o HDT, que passa a vigorar conforme anexo 4 deste aditivo.

CLÁUSULA QUINTA – DO ADITIVO – DOS EFEITOS RETROATIVOS

5.1. O presente Termo Aditivo entra em vigor na data de sua assinatura, com efeitos retroativos a partir de 01 de agosto de 2026, permanecendo ratificadas as demais cláusulas do contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DO ADITIVO - DA RATIFICAÇÃO

6.1. As partes concordam com a manutenção, confirmação e ratificação das demais cláusulas dispostas no Contrato de prestação de serviços 014/2026, em tudo que não contrarie as alterações ora estabelecidas neste Termo. E por estarem justos e acordados, as partes assinam o presente instrumento, com a ciência das testemunhas abaixo, que também assinam.

Goiânia, 03 de setembro de 2026.

Signed by: Ernesto Stangueti
ernesto.stangueti@isgsaude.org (Brasília) 16/10/2026 16:55:26

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

Signed by: Thayse Barreto
thayse.barreto@isgsaude.org (Brasília) 16/10/2026 12:12:14

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

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

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

Testemunhas:

Assinado eletronicamente por:
Daniela Honorato da Silva Guimarães
CPF: ***.650.841-**
Data: 08/10/2026 14:32:56 -03:00
Nome:
CPF:

Assinado eletronicamente por:
Brécia Moreira Barros
CPF: ***.815.535-**
Data: 07/10/2026 10:17:27 -03:00
Nome:
CPF:

Assinado eletronicamente por:
Tainara Fagundes Fernandes
CPF: ***.044.481-**
Data: 09/10/2026 14:12:57 -03:00
Nome:
CPF:

Assinado eletronicamente por:
Pollyane Caixeta de Oliveira
CPF: ***.387.571-**
Data: 08/10/2026 12:09:50 -03:00
Nome:
CPF:

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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

EMJQWS53DI5KA-IZUHCNRUKZ4GK-3W2HBZQDA2M4J

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 (litros)	Desjejum	180
	Almoço	279
	Lanche	191
	Jantar	335
	Ceia	219
Acompanhantes	Desjejum	1268
	Almoço	1327
	Lanche	300
	Jantar	1280
	Ceia	274
Colaboradores	Desjejum	1454
	Almoço	4990
	Lanche	2735
	Jantar	1632

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

EMJQWS53DI5KA-IZUHCNRUKZ4GK-3W2HBZQDA2M4J

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	Mililitros	50	50	-
	II	Leite puro ou com achocolatado ou com café (com ou sem açúcar	Mililitros	250	250	250
	III	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
		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 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

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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	
	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
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 (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, maniar, sorvete	Gramas	100	100
	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
Pe						

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

	I	Café (sem açúcar)	Mililitros	50	50	-
	II	Leite puro ou com café (sem açúcar) ou com achocolatado dietético	Mililitros	250	250	250
		Ou coalhada 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/peta integral	Gramas	50	50	50
		Ou quitandas permitidas	Porção	1	1	1
		Ou farináceos integrais	%	07	07	07
		Ou cuscuz	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)	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	
		Sobremesas: Frutas	Porção	01	01
	VI	Ou doce dietético	Gramas	50	50

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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

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)	Mililitros	150	150	150
		Ou coalhada ou iogurte	Mililitros	150	150	150
		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 permitidas	Porção	1	1	1
		Ou cuscuz	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	
		Sobremesas: Frutas	Porção	01	01
		Ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	VI	Ou doce em compota	Gramas	80	80

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

		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)	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 ligth	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
Grandes refeições	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	
		Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	-

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

	V	Ou Macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	VI	Ou farofa	Gramas	50	
		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	-
		Leite puro ou com achocolatado ou farináceos (com ou	Mililitros	250	250	250
	II	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
		Pão/torrada	Gramas	100	100	100
	III	Ou biscoito/bolacha	Gramas	100	100	100
		Ou quitandas permitidas	Porção	02	02	02
	IV	Fruta	Porção	01	01	
		Manteiga	Gramas	10	10	10
	V	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	
		Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	-
	V	Ou Macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

	VI	Ou farofa	Gramas	50	
		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)	Mililitros	50	50	-
	II	Mingau com leite integral/desnatado/zero	Mililitros	250	-	-
		Ou leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		Ou iogurte/coalhada	Mililitros	250	250	250
		Ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		Ou chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Vitamina de frutas com leite integral/desnatado/zero lactose/vegetal com ou sem açúcar	Mililitros	-	250	250

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

	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
Pequenas		Suco de fruta coado sem açúcar	Mililitros	250	250	250
		Ou chá sem açúcar	Mililitros	250	250	250

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

	I	Ou água de coco	Unidade	01	01	01
		Ou gelatina dietética	Gramas	100	100	100

	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço/Jantar
Grandes Refeição	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 Jantar I	IAlmoço II Jantar II
Grandes refeições	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	
		Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	80	Pão/torrada

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

					– 50g
	V	Ou Macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	Gramas	80	-
		Ou farofa	Gramas	80	-
		Sobremesas: Frutas	Porção	01	01
		Ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	VI	Ou doce em compota	Gramas	80	80
		Ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

Observações

a) Para fins exclusivos de cálculo, medição e faturamento das grandes refeições previstas no item 7 – Dieta Líquida Completa/Líquida Pastosa, deverá ser considerado o volume equivalente de 700 mL (setecentos mililitros) por refeição.

b) O volume de 700 mL será adotado como fator convencional de conversão da refeição completa da categoria de grandes refeições, considerando a composição prevista no Anexo II, constituída por 400 mL de sopa, acrescida da porção de torradas e da sobremesa.

c) Embora as porções de torradas e sobremesa estejam originalmente expressas em gramas no quadro de composição da dieta, para fins de padronização da unidade de medida e apuração do quantitativo das grandes refeições, o conjunto composto pela sopa, torradas e sobremesa será contabilizado pelo volume equivalente total de 700 mL por refeição.

d) O critério ora estabelecido possui finalidade exclusivamente contratual de padronização da medição e faturamento, não implicando alteração da composição, gramatura, porcionamento ou demais especificações nutricionais estabelecidas para a dieta.

e) 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;

f) O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição;

g) Para pacientes com dietas especiais (laxativas ou diabetes) poderá ser solicitado pão

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

integral;

h) Adoçantes permitidos: sucralose ou stévia;

i) Quando a salada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B;

j) O almoço II e jantar II será opção ao paciente com qualquer tipo de dieta se o mesmo preferir sopa;

k) Quando o fruto de feijão ou feijão tropeiro considerar porcionamento de 120 gramas;

l) 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;

m) Quando a preparação proteica estiver junto com o feijão, o porcionamento será de 220 gramas da preparação;

n) Quando o prato proteico for do tipo carne com caldo o porcionamento será de 150 gramas da preparação;

o) Quando o prato proteico for do tipo carne mais massa (lasanha, panqueca, escondidinho, entre outras) o porcionamento será de 220 gramas da preparação;

p) Quando a dieta for hipossódica o nutricionista deverá definir se será servido sachê de sal (1g) ou algum preparação com sal;

q) 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;

r) 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;

s) Diariamente deverão ser preparadas três (03) opções de sopas sendo: normal,

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

hipossódica e obstipante, para o almoço e para o jantar, conforme a demanda baseada no mapa de dietas dos pacientes internados;

t) Considerar como meia refeição:

i. Quando fornecido ao paciente até três preparações que fazem parte do cardápio do dia, nas grandes refeições (almoço e ou jantar), por exemplo: arroz, carne e salada, nos per capitas mencionados no Anexo 2 (Padrão de Refeições);

ii. Quando todas as preparações do cardápio forem fornecidas com redução de 50% do per capita de cada item;

iii. 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;

u) 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;

v) 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;

w) 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

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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, manjericão, páprica, tomilho, alecrim, etc. - óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva para cocção ou tempero. - carnes salgadas para tempero de feijão - Não utilizar temperos industrializados.

PORCIONAMENTO DE FRUTAS:

Frutas	Porção
Abacate	120g
Abacaxi	150g
Ameixa fresca	150g
Caqui	150g
Banana maça/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

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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
Sanduiches	120g
Sonho	120g
Torta salgada	150g

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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	Açai 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
29	Coalhada integral ou desnatada	Litro	R$ 16,41
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro	R$ 19,15

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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	litros	R$ 12,31
38	Farináceo	Kg	R$ 27,22
39	Farinha de mandioca	Kg	R$ 6,16
40	Farofa	Kg	R$ 13,55
41	Feijão preparado	Kg	R$ 11,49
42	Fórmula láctea	Litro	R$ 26,00
43	Gelatina de frutas	Litro	R$ 11,63
44	Gelatina diet	Litro	R$ 12,03
45	Geleia de frutas	Kg	R$ 33,51
46	Geleia de fruta diet	Kg	R$ 57,31
47	Gelo mineral	Kg	R$ 5,47
48	Goiaba	Kg	R$ 12,18
49	Iogurte diet (até 200g)	Und	R$ 3,43
50	Iogurte polpa de frutas (até 200g)	Und	R$ 1,91
51	Laranja	Kg	R$ 6,02
52	Leite desnatado	Litro	R$ 6,02
53	Leite achocolatado	Litro	R$ 7,80
54	Leite com café	Litro	R$ 9,99
55	Leite com 90% menos lactose	Litro	R$ 10,40
56	Leite integral uht	Litro	R$ 6,16
57	Leite condensado (lata 200g)	Und	R$ 6,56
58	Leite fermentado (80ml)	Und	R$ 3,01
59	Leite integral em pó (400g)	Kg	R$ 18,74
60	Limão taiti	Kg	R$ 6,56
61	Macarrão preparado	Kg	R$ 12,72
62	Maçã	Kg	R$ 10,53
63	Mamão	Kg	R$ 8,62
64	Mexerica	Kg	R$ 6,84
65	Melancia	Kg	R$ 6,71

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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	kg	R$ 25,58
87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und	R$ 7,80
88	Rosca (50g)	Und	R$ 5,19
89	Sal iodado	Kg	R$ 5,34
90	Salada de frutas	Kg	R$ 10,53
91	Sanduíches	Kg	R$ 9,30
92	Sopa de vegetais	Litro	R$ 13,68
93	Sorvete	Litro	R$ 28,17
94	Suco de frutas	Litro	R$ 12,03
95	Tapioca (120g)	Und	R$ 5,19
96	Uva (fruta)	Kg	R$ 21,21
97	Vegetais preparados	Kg	R$ 10,94
98	Vitaminas de frutas delactosada	Litro	R$ 14,37
99	Vitaminas de frutas	Litro	R$ 13,68

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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$ 15,49
	Almoço	R$ 37,72
	Lanche	R$ 17,66
	Jantar	R$ 37,72
	Ceia	R$ 16,26
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 (litro)	Desjejum	R$ 13,79
	Almoço	R$ 33,97
	Lanche	R$ 13,79
	Jantar	R$ 33,97
	Ceia	R$ 14,60
Acompanhantes	Desjejum	R$ 13,30
	Almoço	R$ 33,97
	Lanche	R$ 13,79
	Jantar	R$ 33,97
	Ceia	R$ 14,60
Colaboradores	Desjejum	R$ 13,30
	Almoço	R$ 33,97
	Lanche	R$ 12,97
	Jantar	R$ 33,97

Esse documento foi assinado por Brécia Moreira Barros, Pollyane Caixeta de Oliveira, Daniela Honorato da Silva Guimarães e Tainara Fagundes Fernandes. Para validar o documento e suas assinaturas acesse https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

MANIFESTO DE ASSINATURAS

Código de validação: B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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

✔ Brécia Moreira Barros (CPF ***.815.535-**) em 07/10/2026 10:17 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
::ffff:10.0.0.2	Não disponível

Autenticação	brecia.barros.hdt@isgsaude.org (Verificado)
Login	

rSf61PjAe7Z4T49uhXnr2pu+8R9sNvkdRozzWluSvF4=
SHA-256

✔ Pollyane Caixeta de Oliveira (CPF ***.387.571-**) em 08/10/2026 12:09 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
::ffff:10.0.0.2	Não disponível

Autenticação	supervisao.nutricao.hdt@isgsaude.com (Verificado)
Login	

ejxUTLeHqEEx9BqRrZz9cFc2s1C3TcSjEMlwK0H/cnA=
SHA-256

✔ Daniela Honorato da Silva Guimarães (CPF ***.650.841-**) em 08/10/2026 14:32 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
::ffff:10.0.0.2	Não disponível

Autenticação juridico.hdt@isgsaude.org (Verificado)

Login

Jc/eYM3OsZYs+4dHkZA86ql2YpldILL1dDLSANYdiyA= SHA-256

✔ Tainara Fagundes Fernandes (CPF ***.044.481-**) em 09/10/2026 14:12 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
::ffff:10.0.0.2	Não disponível

Autenticação tainara.fernandes.hdt@isgsaude.org (Verificado)

Login

KEEgZdABQHw7IqcoH5RBohGhgnJT3d5vhen6TL2HpeU= SHA-256

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

https://mundo.easydocmd.com.br/validate/B252M-59PL7-2RKUB-E6Y68

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

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