

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
N.º 026/2014.**

INSTITUTO SÓCRATES GUANAES – ISG, Avenida E, esquina com Avenida J, Rua 52 e Rua 12, qd. B-29A, It. Único, sala 216, Jardim Goiás, CEP 74.810-030 Goiânia - GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0003-31, 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 Superintendente Regional em Goiânia, Renato Gomes do Espírito Santo inscrito no CPF/MF sob o nº 544.037.237-72 e CRA/RJ sob o nº 2.022.404-4, doravante denominado **CONTRATANTE**, e;

SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 33.457.862/0001-05, com Sede no Setor de Armazenagem e Abastecimento Qd. 01 NR.1275/1305 S/N Asa Norte, CEP 70.632-100 e Filial na Rua 15, Qd. 44 Lt. 01, Bairro Jardim Santo Antônio, Goiânia-GO, CEP: 74.853-280, neste ato representadas por Marco Aurélio Crescente, brasileiro, casado, engenheiro mecânico, residente à SHIS Ql. 28, Conj. 08, casa 11, Lago Sul, Brasília-DF CEP: 71.665-285, doravante denominados **CONTRATADO**;

Celebram o presente contrato, conforme processo administrativo de n.º 0080/2014, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

DOS CONCEITOS PRELIMINARES:

As partes estabelecem os seguintes conceitos preliminares a serem aplicados na execução do presente contrato:

- a) **DIETA:** Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.
- b) **DIETA NORMAL:** Aquela sem restrições alimentares.
- c) **DIETA BRANDA, PASTOSA, LÍQUIDA-PASTOSA E LÍQUIDA:** Aquelas modificadas basicamente quanto à consistência e/ou condimentação e normais quanto aos princípios nutricionais.
- d) **DIETA DE RESTRIÇÃO:** Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- e) **DIETA DE ACRÉSCIMO:** Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- f) **ALIMENTAÇÃO ESPECIAL:** Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes em uso de dietas adaptadas a estados biológicos e patológicos especiais ou outros estados atípicos.



- g) **ENTERAL:** Compreende a dieta quimicamente definida, industrializada, administrada através de sonda.
- h) **DIETA INFANTIL:** Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes de até 12 anos.
- i) **REFEIÇÃO:** Qualquer fração de ração (ração = soma das refeições de qualquer tipo de dieta servida em 24 horas).
- j) **DESJEJUM:** Pequena refeição servida pela manhã para quebrar o jejum.
- k) **COLAÇÃO:** Pequena refeição entre o desjejum e o almoço.
- l) **LANCHE:** Pequena refeição entre o almoço e o jantar.
- m) **ALMOÇO E JANTAR:** refeições principais ou grandes refeições.
- n) **ALMOÇO II E JANTAR II:** substituições do almoço ou jantar, compostas por sopa, torrada ou pão e sobremesa da dieta do paciente.
- o) **CEIA:** Pequena refeição após o jantar.
- p) **CARDÁPIO:** É a tradução, em termo de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições.
- q) **SND:** Seção de Nutrição e Dietética.
- r) **UAN:** Unidade de Alimentação e Nutrição. **APPCC:** Análise de Perigos de Portos Críticos de Controle. **SCIH:** Serviço de Controle de Infecção Hospitalar.
- s) **OUTRAS REFEIÇÕES OU ALIMENTOS:** São alimentos "in natura" ou preparações constantes no "Anexo II" (itens 1 ao 23), que atenderão os seguintes casos:
- I) – Composição das dietas líquidas, (inclusive sondas), semi-líquidas e dietas para lactentes;
- II) – Composição das dietas de acréscimo;
- III) – Leite ou suco para medicação;
- IV) – Composição das refeições: Itens do cardápio quando as refeições não forem servidas completas, seja para pacientes, acompanhantes ou colaboradores;
- V) – Solicitações não rotineiras, quando devidamente autorizadas pelo Setor de Nutrição da Unidade Hospitalar.

★



Aliment

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO.

1.1. O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, como o fornecimento de Insurros necessários, incluindo elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições para o Hospital de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad (HDT/HAA) em Goiânia – Goiás.

1.2. É também objeto do presente contrato p fornecimento de refeições para pacientes (adultos e pediátricos), acompanhantes, funcionários do Hospital de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad (HDT/HAA) e/ou a pessoas designadas pela coordenação da UAN.

1.3. O escopo do presente contrato engloba:

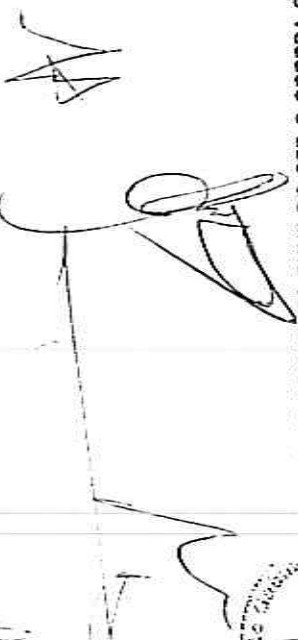
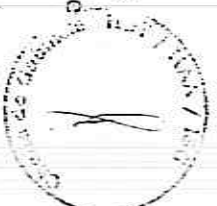
- a) O fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, preparar todas as refeições e serviços objeto desse contrato, de acordo com o sistema APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e boas práticas, nas quantidades constantes neste contrato, obedecendo os percapitas elaborados fiscalizando e zelando pelas perfeitas condições de consumo destes, desde a aquisição e até a distribuição;
- b) O fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes, funcionários e demais clientes definidos pela CONTRATANTE, devendo ser observado os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, desta forma, atendimento adequado à clientela;
- c) A operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais.
- d) Serviços para a operacionalização e distribuição de dietas enterais e formulas lácteas.;
- e) A prestação dos serviços, a ser realizada: nos dias úteis, sábados, domingos e feriados, sem interrupção.

1.4. As partes em comum acordo estabeleceram a estimativa mensal de refeições contida na tabela abaixo:

REFEIÇÃO	PACIENTES ADULTOS	CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIO
DESEJUM	1550	200	1400	4500
ALMOÇO	1450	200	1500	4500
ALMOÇO II	150	-	-	-
LANCHE	1550	200	80	3:00
JANTAR	1350	200	1400	1500
JANTAR II	210	-	-	-
CEIA	1550	200	80	900
DIETAS LÍQUIDAS(L)	280	-	-	-

1.5. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo, transporte e distribuição das refeições, observando o estabelecido nos itens a seguir:

- a) A CONTRATADA deverá dispor de local próprio para produção de refeições localizado nas proximidades do HDT durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com a infraestrutura para o devido transporte, dentro das normas vigentes da Vigilância Sanitária local e apresentar alvará de licença sanitária.
- b) Após o início das atividades a CONTRATADA deverá ter disponível, a apresentar a CONTRATANTE, Certificado de Vistoria do Veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, constando a liberação para trânsito do objeto contratado.
- c) 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.
- d) Instalar linha telefônica e rede de internet na unidade para seu uso, mediante pedido formal à Coordenação da Unidade, sendo vedado o uso de linha telefônica da Unidade Hospitalar para ligações externas.



- e) Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, bem como os espaços utilizados pela CONTRATADA se mantenham em condições de perfeita 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.
- f) Restituir à CONTRATANTE, os móveis, 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 ocupadas, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições.
- g) 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.
- h) Disponibilizar e instalar os equipamentos, móveis e os utensílios necessários à execução do Contrato (Anexo III), de forma complementar aos disponibilizados pela CONTRATANTE, podendo ser os mesmos retirados no término do contrato. Correndo, de qualquer modo, às expensas exclusivas da CONTRATADA.
- i) Manter os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação.
- j) Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.
- k) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio.
- l) As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos a serem repostos deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE.
- m) Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste(s) equipamento(s) no término do contrato.

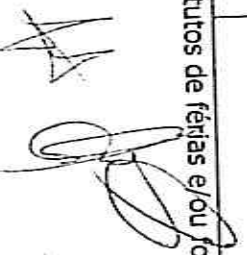
- n) Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores das dependências ocupadas pela CONTRATADA, sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos em conjunto com a Coordenação da Unidade ou por pessoa/setor a quem esta expressamente indicar realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à CONTRATADA.
- o) 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.
- p) Arcar, integralmente, com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para fogões, fornos e etc., que deverá ser adquirido e mantido pela CONTRATADA.
- q) Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores mantenham-se em condições de higiene adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução.

1.6. O CONTRATADO deverá manter um quantitativo mínimo de funcionários, conforme especificado abaixo:

A) Quadro no HDT:

FUNÇÃO/ CARGO	QUANTIDADE POR TURNO	TOTAL
Nutricionistas	1 diarista	1
Técnico em nutrição	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Copeiras para refeitório	3 diurnos e 1 noturno em escala 12/36 h	8
Copeiras para pacientes	3 diurnos em escala 12/36 h	6
Copeiras para cafeteria e cozinha de apoio	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Lactarista	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Auxiliar operacional	2 diaristas e 1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	6
Faturista	1 diarista	1
TOTAL		34

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



3) Quadro na área de produção:

FUNÇÃO/ CARGO	QUANTIDADE POR TURNO	TOTAL
Nutricionistas	1 diarista	1
Técnico em nutrição	1 diurno em escala 12/36 h	2
Cozinha Geral	2 diaristas	2
Cozinha da dieta	2 diaristas	2
Auxiliar de cozinha geral	2 diurnos em escala 12/36 h	4
Auxiliar de cozinha dieta	2 diurnos em escala 12/36 h	4
Açougue	1 diarista	1
Estoque	1 diarista	1
Confeiteiro	1 diarista	1
ASG	3 diaristas e 2 noturnos em escala 12/36 h	7
Auxiliar de cozinha noturno	2 em escala 12/36 h	4
TOTAL		29

Obs.: Não estão previstos neste quadro substitutos de férias e/ou folgas, nem quantidade de motoristas necessários para o transporte das refeições.

1.7. O CONTRATADO, após examinar pormenorizadamente as condições e especificações, declara que:

- (a) apresenta-se em plena condição técnica e legal para a realização das atividades pelas quais ora se obriga, estando apta à execução do objeto aqui proposto, sob a forma e condições então estabelecidas;
- (b) aceita, integralmente, a responsabilidade pela qualidade final de todos os serviços executados objeto deste Contrato; e,
- (c) havendo qualquer dúvida, discrepância ou equívoco nos elementos ou dados que lhe foram ou vierem a ser fornecidos pela CONTRATANTE, comunicará tal (is) condição(ões) para a mesma, em tempo hábil, sempre por escrito, para que esta possa esclarecê-las em um prazo de 05 (cinco) dias.

1.4. As partes declararam que estão cientes e manifestam sua expressa anuência no sentido de que todas as obrigações e direitos relacionados ao presente contrato e a execução do seu

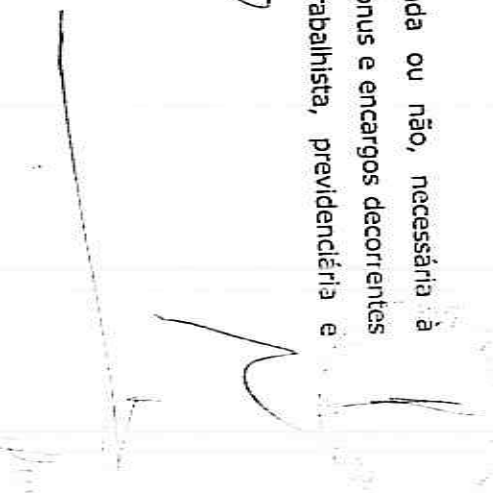
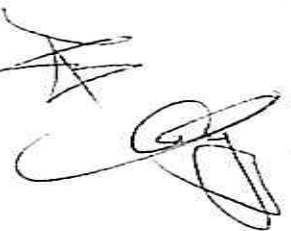
objeto ficam, em quaisquer hipóteses, condicionados aos termos e a vigência do contrato e gestão n.º 091/2012 firmado entre o Instituto Sócrates Guanaes (ISG) e o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde (SES), seus anexos e demais atos normativos e regulamentares expedidos pelo referido ente e entidade estatal, cujas partes devem declarar a expressa ciência e anuência.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO, REGIME DE EXECUÇÃO E REAJUSTE.

- 2.1 O serviço objeto deste Contrato tem prazo de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por igual período, condicionado à vigência do Contrato de Gestão n.º 091/2012; celebrado entre o CONTRATANTE e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás;
- 2.2 O regime de execução do presente contrato será na modalidade de empreitada por preço unitário;
- 2.3 O reajuste ao Contrato será mediante Termo Aditivo, por acordo entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1 Pela execução dos serviços objeto do Contrato, a **CONTRATANTE** pagará ao **CONTRATADO** o valor total mensal estimado de: **R\$ 410.060,00** (quatrocentos e dez mil e sessenta reais), esse valor sofrer variação para mais ou para menos, de acordo com a quantidade de porções fornecidas por dia, que serão discriminadas nos pedidos.
- 3.2 O preço contido acima é variável de acordo com a demanda.
- 3.3 Já estão incluídos no preço todos os itens necessários à completa e integral execução dos serviços, bem como todos os custos diretos e indiretos decorrentes da execução destes, das responsabilidades e obrigações do **CONTRATADO**, inclusive, sem a isto se limitar, os seguintes:
 - a) Todos os custos referentes aos Serviços, inclusive todos os serviços, equipamentos, ferramentas, utensílios, acessórios, materiais, com todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais, ônus e encargos de qualquer natureza incidentes sobre os Serviços;
 - b) Custos da mão-de-obra, direta ou indireta, especializada ou não, necessária à administração e execução dos serviços, especialmente os ônus e encargos decorrentes do fiel cumprimento dos dispositivos da legislação trabalhista, previdenciária e tributária;
 - c) Despesas e encargos financeiros;



- d) Todos os custos decorrentes de tributos federais, estaduais e municipais que incidam cu 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 de mão-de-obra e dos equipamentos e perdas de qualquer natureza;
- e) Despesas oriundas de marcas, patentes e direitos de propriedade intelectual em geral;
- f) Controle de qualidade, inclusive controle tecnológico.

3.4 Todos os tributos e/ou encargos, de qualquer natureza, devidos pelo **CONTRATADO** ao Poder Público Federal, e aos Poderes Públicos Estaduais e Municipais que incidam ou venham a incidir sobre o presente Contrato ou serviços nele contemplados correrão por conta exclusiva do **CONTRATADO**, nos prazos e na forma prevista na legislação pertinente. Em caso de multa por parte do Poder Concedente, haverá repasse da mesma.

3.5 Para a realização dos serviços, o **CONTRATADO** deverá arcar com despesas, custos e encargos referente à mão-de-obra, equipamentos de proteção pessoal, maquinário, equipamentos, ferramentas, transporte, alimentação, bem como todos e quaisquer itens que sejam necessários para o desempenho e conclusão dos serviços.

3.6 O Preço do Contrato somente poderá ser revisado, para mais ou para menos, nas hipóteses abaixo relacionadas e desde que a ocorrência destas resulte em comprovada repercussão no Preço do Contrato:

3.6.1 Alteração do escopo do Contrato, nos termos previstos neste Contrato;

3.6.2 Motivos de Força Maior ou Caso Fortuito, tais como definidos na Lei 8.666/93;

3.6.3 Quaisquer alterações na legislação tributária, bem como no recolhimento ou contabilização de taxas, contribuições e impostos, que comprovadamente impactem no Preço do Contrato, quando ocorridas após a data de assinatura do presente Contrato.

3.7 A realização de qualquer serviço adicional não previsto neste Contrato somente poderá ser efetivada mediante autorização prévia, escrita e formalizada em aditivo contratual firmado com o **CONTRATANTE** e sem a qual o referido serviço será considerado como incluso no Preço do Contrato, não sendo fundamento para majoração da remuneração ora pactuada.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

- 4.1 O pagamento da Nota Fiscal emitida será efetuado pela CONTRATANTE diretamente no CONTRATADO, 30 (trinta) dias após o seu recebimento, desde que seja atendido o especificado nesta cláusula.
- 4.2 As notas fiscais serão encaminhadas ao seguinte endereço: Avenida E, esquina com Avenida J, Rua 52 e Rua 12, qd. B-29A, lt. Único, sala 216, Jardim Goiás, CEP 74.74.810-030 Goiânia - GO.
- 4.3 O CONTRATADO deverá obrigatoriamente acostar junto as Notas Fiscais:
- 4.3.1 Certidão Negativa de Débitos junto ao INSS;
 - 4.3.2 Certidão de Regularidade junto ao FGTS;
 - 4.3.3 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
 - 4.3.4 Certidão Negativa de Débitos junto a Secretaria da Fazenda Municipal;
 - 4.3.5 Certidão Negativa de Débitos junto a Secretaria da Fazenda Estadual;
 - 4.3.6 Certidão Negativa de Débitos junto a Secretaria da Fazenda Federal;
 - 4.3.7 Comprovante de adimplemento de todas as obrigações trabalhistas.
- 4.4 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.
- 4.5 Qualquer pagamento devido pela **CONTRATANTE** somente será efetuado mediante apresentação, pelo **CONTRATADO**, de cópias legíveis e sem rasuras dos documentos previstos no Item 4.3 e seus subitens, de forma a demonstrar a regularidade do mês anterior, devendo tais documentos vir anexados às faturas.
- 4.5.1 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, pelo **CONTRATADO**, das obrigações pendentes.
- 4.6 Constatada pela **CONTRATANTE** quaisquer irregularidades nos documentos de cobrança já pagos, a **CONTRATANTE** notificará o **CONTRATADO** informando o valor indevidamente pago a maior, e optará entre o desconto do respectivo valor no próximo pagamento, ou sua devolução, pelo **CONTRATADO**, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento de notificação da **CONTRATANTE** neste sentido,







acrescido da mesma atualização monetária, "pro rata die", pela variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), publicado pelo IBGE.

- 4.7 **Caso o CONTRATADO** 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.

- 4.8 As despesas oriundas do presente estão integralmente vinculadas ao Contrato de Gestão n.º 091/2012 celebrado entre o **CONTRATANTE** e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás;

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 5.1 Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:
- 5.1.1 Efetuar, de forma tempestiva, ao **CONTRATADO** os pagamentos que lhe forem devidos em decorrência da correta execução, por esta, dos serviços contratados, conforme previsto neste instrumento;
- 5.1.2 Exercer a fiscalização da execução do objeto, através de representante da Administração que será designado pela Diretoria do hospital.
- 5.1.3 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato.
- 5.1.4 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis.
- 5.1.5 A fiscalização não eximirá ou reduzirá as responsabilidades da **CONTRATADA** em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.
- 5.1.6 A **CONTRATANTE** disponibilizará à **CONTRATADA** apenas áreas para porcionamento de refeições para pacientes e acompanhantes, para preparar os líquidos das pequenas refeições (desjejum, colação, lanches e ceia) como chás, café, sucos e leite e, para distribuição de refeições aos servidores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, conforme relacionado no Anexo IV, enquanto não estiver em reforma/ampliação/adequação.
- 5.1.7 Disponibilizar à **CONTRATADA** todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade Hospitalar.
- 5.1.8 Fornecer diariamente, considerando as rotinas já existentes na UAN, listagem com nomes de servidores e outros, autorizados a receberem refeição, bem como colaborar

na execução do mapa de pacientes Internados; constando o quantitativo e tipo de refeição a ser servida, para direcionar a confecção e a distribuição.

5.1.9 Fica a cargo da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da Unidade Hospitalar, a supervisão dos respectivos mapas diários de dietas.

5.1.10 Fornecer fórmulas infantis industrializadas, produtos enterais, suplementos, módulos nutricionais e correlatos para que a CONTRATADA proceda à manipulação e/ou distribuição.

5.1.11 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e alimentação infantil, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

5.1.12 A UAN da Unidade Hospitalar terá um prazo de 10 (dez) dias úteis do recebimento do cardápio mensal, para promover as modificações pertinentes.

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

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

5.1.15 Controlar as OUTRAS REFEIÇÕES OU ALIMENTOS em formulário próprio conforme rotina da Unidade.

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

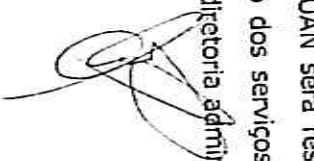

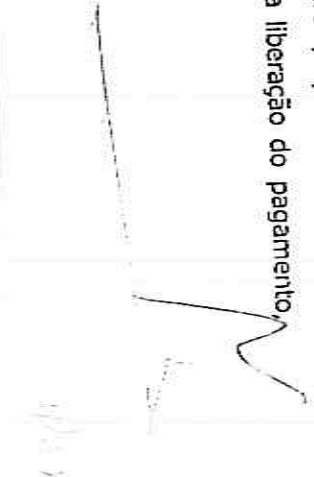
5.1.17 Notificar a empresa CONTRATADA por escrito, sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas sob pena de sofrer sanções pertinentes.

5.1.18 A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

5.1.19 Avaliar qualitativa e quantitativamente as refeições fornecidas pela CONTRATADA aos pacientes e servidores em formulários próprios.

5.1.20 Fica a cargo da CONTRATANTE a avaliação do controle de qualidade CONTRATADA bem como as conclusões obtidas dessa avaliação, obedecendo ao CHEK LIST da Vigilância Sanitária – RDC 275 ou a que estiver em vigor. Esta avaliação será feita semestralmente, a partir da vigência do contrato, ou sempre que solicitado.

5.1.21 A coordenadora da UAN será responsável por receber, conferir, aprovar e atestar as faturas de prestação dos serviços, encaminhando-as para a liberação do pagamento em conjunto com a diretoria administrativa do HDT.

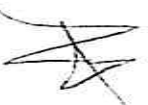
- 5.1.22 A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, para avaliação dos serviços.
- 5.1.23 Relacionar móveis e equipamentos que porventura forem colocados à disposição da CONTRATADA, com ciência da mesma, para possíveis reparos ou substituições que se fizerem necessárias em casos de perda ou danos, salvo o desgaste natural do tempo de uso.
- 5.1.24 Anexar à fatura mensal a ser arquivada no HDT, cópia das contas de energia e água a serem descontados quando houver produção local de refeições.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO.

- 5.1 Além das obrigações definidas em outras Cláusulas deste Contrato e nas normas federais, estaduais e municipais aplicáveis, o **CONTRATADO** terá as seguintes obrigações e responsabilidades:
- 5.1.1 Executar e conduzir os serviços ora contratados em estrita conformidade com: (i) as disposições deste contrato, termo de referência, e demais ANEXOS; (ii) as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação em vigor, sobretudo a portaria 3214 do MTE, de 8/06/78 ; e, (iii) as normas legais e regulamentares que lhe couber, isentando a CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade decorrente do seu não cumprimento;
- 5.1.2 Cumprir os prazos de execução dos serviços;
- 5.1.3 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 serem 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 do Contrato.
- 5.1.4 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 CTRPS.
- 5.1.5 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.



- 6.1.5 Adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas.
- 6.1.7 Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás.
- 6.1.8 Disponibilizar à Coordenação da UAN a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da efetiva apresentação ao serviço, ocorrendo o mesmo quando da eventual substituição, mantendo a referida relação sempre atualizada.
- 5.1.9 Substituir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação feita pela UAN da Unidade, seu funcionário, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inconveniente ou incompatível em relação ao exercício das funções que lhe foram atribuídas.
- 6.1.10 Garantir o atendimento da adequada segurança bio sanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários distintos para a distribuição e manipulação dos alimentos, devido à indisponibilidade local de sanitários privativos da UAN. Desta forma, aos funcionários envolvidos na distribuição de refeições, fórmulas lácteas e enterais: é vedado exercerem funções de pré-preparo, preparo, cocção e/ou porcionamento de alimentos. Da mesma forma, aos funcionários envolvidos na manipulação de alimentos das áreas de lactário, enteral e copa de porcionamento, é vedada a sua circulação pelas alas de internação e ambulatorio.
- 6.1.11 Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista e técnicos em nutrição e dietética inscritos no respectivo Conselho Profissional (CRNI) bem como manter quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões definidos pela UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição, resolução RDC n.º 216 (15/04/2004).
- 6.1.12 A CONTRATADA deverá manter um quantitativo suficiente de funcionários ,para o adequado desempenho dos serviços na Unidade de Produção de refeições, atendendo a legislação vigente, observando o Quadro 2.2.
- 6.1.13 As escalas 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.
- 6.1.14 Na falta de funcionário(s) a substituição deverá ser feita imediatamente por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços do Setor.



- 6.1.15 Orientar os funcionários quanto ao silêncio necessário no ambiente hospitalar, visando reduzir ao máximo os níveis de ruído.
- 6.1.16 Remeter mensalmente à Coordenação da UAN, as escalas de trabalho de todos os empregados, especificando lotação, função e respectivos horários.
- 6.1.17 Manter no hospital arquivo de cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais; mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a Portaria nº. 3124 de 8 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado.
- 6.1.18 A CONTRATADA deverá identificar um (a) coordenador (a) responsável com atribuições e autoridade suficiente para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.
- 6.1.19 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao CONTRATANTE.
- 6.1.20 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.
- 6.1.21 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.
- 6.1.22 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências, sendo obrigatório o treinamento prévio em biossegurança pelo SCIH da Unidade, imediato à contratação do funcionário que for executar qualquer tarefa da Unidade.
- 6.1.23 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 e outros necessários.
- 6.1.24 A empresa CONTRATADA se responsabilizará, por todos os ônus referentes aos serviços objeto deste contrato, bem como pelos tributos Federal, Estadual e Municipal que por ventura incidam ou a venham a incidir sobre o presente contrato, além dos encargos sociais, trabalhistas e previdenciários.

- 6.1.25 Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do HDT.
- 6.1.26 Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao HDT ou a terceiros, na prestação de serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a União de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir.
- 6.1.27 Comunicar ao Gestor do Contrato, designado formalmente pelo HDT, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a vigência do contrato.
- 6.1.28 Remover, qualquer resíduo oriundo das atividades inerentes ao presente contrato.
- 6.1.29 Corrigir às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração decorrentes da utilização dos materiais de seu fornecimento;
- 6.1.30 Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado;
- 6.1.31 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 6.1.32 A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento de todo o material, mão de obra e ferramentas necessárias para realização do serviço proposto, bem como de veículos de movimentação e transporte.;
- 6.1.33 Repor, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, qualquer objeto comprovadamente danificado ou extraviado por seus empregados.
- 6.1.34 A CONTRATADA responderá pelos prejuízos materiais e/ou pessoais causados por eventuais danos praticados por seus funcionários, bem como, prejuízos ocasionais resultantes, comprovadamente, da culpa de seus funcionários;
- 6.1.35 Responder pela perfeita execução dos serviços, refazendo, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE** e sob sua inteira responsabilidade e risco, aqueles que estejam em desacordo com o estabelecido pelas PARTES ou que venham a ser considerados, incorretos, ou inadequados pela **CONTRATANTE** e/ou SES, respondendo pelos defeitos verificados;
- 6.1.36 Assumir todos os ônus fiscais, obrigações tributárias e responsabilidades de natureza cível, trabalhista e previdenciária;
- 6.1.37 Arcar com todos e quaisquer custos de mão-de-obra, equipamentos e materiais necessários para a execução dos serviços objeto deste Contrato;



- 6.1.38 Abster-se de transferir, ceder, ou subrogar, quaisquer direitos e/ou obrigações oriundas deste Contrato, sob pena de rescisão do mesmo;
- 6.1.39 Não subcontratar quaisquer serviços e/ou obrigações objeto do escopo deste Contrato, sob pena de rescisão do mesmo;
- 6.1.40 Submeter-se a fiscalização a ser realizada pelo **CONTRATANTE** ou qualquer órgão fiscalizador relativa a prestação dos serviços ora contratados;
- 6.1.41 Não divulgar para terceiros quaisquer documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações guardadas ou de que tome conhecimento durante a prestação de serviços objeto deste Contrato;
- 6.1.42 Responsabilidade pela supervisão, direção técnica e administrativa e mão-de-obra para execução dos serviços contratados;
- 6.1.43 Observar o cumprimento de todas as exigências emanadas pelo Poder Público para a regular prestação dos serviços objeto do presente contrato, tais como obtenção de licenças, alvarás, permissões, concessões e todos os demais requisitos legais;
- 6.1.44 Salvaguardar a contratante de toda e qualquer responsabilidade perante quaisquer outros sujeitos de direito, inclusive o Poder Público, ressarcindo-a de eventuais indevidas imputações de pagamento decorrentes do exercício pelo **CONTRATADO** do objeto deste contrato;
- 6.1.45 Arcar com o pagamento de eventuais multas ou cominações a que der causa, resguardando a **CONTRATANTE** de qualquer exigência, subsidiando, ainda, caso eventualmente verificado pagamento pela **CONTRATANTE**, direito de regresso e de retenção de faturas para obtenção do respectivo ressarcimento;
- 6.1.46 Apresentar, mensalmente a comprovação de adimplemento de todas as obrigações trabalhistas, inclusive exibição de Carteira de Trabalho assinada de todos os colaboradores, com os respectivos recolhimentos das contribuições previdenciárias e depósitos do FGTS, para com seus empregados.
- 6.1.47 Garantir ao **CONTRATANTE**, a qualidade técnica dos serviços prestados, em conformidade com as normas técnicas especificadas pelo cliente e legislação vigente para realização do serviço contratado.
- 6.1.48 Apresentar e manter vigente durante todo o prazo de prestação de serviço o devido Alvará, registrado perante a Vigilância Sanitária.
- 6.1.49 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;

6.1.50 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.

6.1.51 Quando próximo ao término do contrato com o ISG, a nova CONTRATADA terá livre acesso à UAN, objetivando facilitar a transição e evitar transtornos aos clientes.

6.1.52 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.

Parágrafo único. A falta de entrega dos documentos listados, no item 6.1.46, gera direito à CONTRATANTE de reter o pagamento das faturas até a efetiva apresentação da documentação comprobatória de quitação dos encargos ali referidos.

CLÁUSULA SÉTIMA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

7.1 O presente contrato extinguir-se-á pelo termo previsto na Cláusula 2ª, sem que cabam indenizações ou ressarcimentos.

7.2 O **CONTRATANTE** poderá rescindir unilateralmente o Contrato, sem prejuízo de pleitear por perdas e danos, bem como aplicação de penalidades, mediante simples notificação por escrito, nas seguintes hipóteses:

7.2.1 O não cumprimento das obrigações previstas neste Contrato;

7.2.2 Cumprimento irregular das obrigações contratuais pelo **CONTRATADO** e sua não correção dentro do período de 15 (quinze) dias da comunicação da irregularidade pelo **CONTRATANTE**;

7.2.3 Paralisação dos serviços sem justa causa e sem prévia comunicação por período superior a 15 (quinze) dias;

7.2.4 Desatendimento das determinações do **CONTRATANTE**, da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás, ou de qualquer outra autoridade;

7.2.5 De imediato em caso de subcontratação total ou parcial das obrigações objeto deste Contrato;

7.2.6 Dissolução, falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial do **CONTRATADO**; e

7.2.7 Alteração do objeto social do **CONTRATADO** que a impeça de executar os serviços objeto deste Contrato.

7.3 O **CONTRATADO** poderá rescindir unilateralmente o Contrato, sem prejuízo de perdas e danos, bem como aplicação de penalidades, mediante notificação extrajudicial no caso de atraso no pagamento superior a 90 (noventa) dias da nota fiscal devidamente emitida em acordo com os termos da Cláusula 4ª.

7.4 O **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente contrato desde que com aviso prévio de 30 (trinta) dias, sem qualquer ônus ou indenização em favor da **CONTRATADA**.

7.5 O presente contrato poderá ser rescindido por quaisquer das partes na ocorrência de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado, sem qualquer direito a perdas e danos.

7.6 A extinção do c Contrato de Gestão n.º 091/2012 celebrado entre o **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.

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 pelo **CONTRATANTE**, e **CONTRATADO** incorrerá no pagamento das seguintes multas:

3.1.1 Por qualquer descumprimento ou cumprimento irregular de quaisquer obrigações, multa de 10% (dez) por cento sobre o valor estimado do contrato; e

3.1.2 Pelo atraso no cumprimento das obrigações previstas neste Contrato, multa de 10% (dez) por cento sobre o valor estimado do contrato.

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

CLÁUSULA NONA – RECURSOS FINANCEIROS

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CONTROLE DE QUALIDADE E DO GESTOR DE CONTRATO.

10.1. Os serviços objeto deste contrato serão analisados e avaliados por profissionais habilitados e designados pela CONTRATANTE, para tal finalidade.

10.2. Ao profissional habilitado designado pelo CONTRATANTE para acompanhar a execução do presente contrato, denominado doravante de FISCALIZAÇÃO, compete:

- a) Manter um arquivo completo e atualizado de toda documentação pertinente aos trabalhos, incluindo o CONTRATO, o TERMO DE REFERÊNCIA, orçamentos, cronogramas, correspondências, etc.;
- b) Aprovar a indicação feita pelo CONTRATADO do coordenador responsável pela condução dos trabalhos;
- c) Solicitar a substituição de qualquer funcionário do CONTRATADO que embarace a ação da fiscalização;
- d) Verificar se estão sendo colocadas à disposição do trabalho as equipes técnicas previstas neste CONTRATO;
- e) Esclarecer ou solucionar incoerências, falhas e omissões eventualmente constatadas no Projeto, bem como nas demais informações e instruções complementares deste CONTRATO, necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos;
- f) Exercer rigoroso controle sobre o cronograma de execução e prazo dos serviços, aprovando os eventuais ajustes que ocorrem durante o desenvolvimento dos trabalhos;
- g) Analisar e aprovar as etapas dos serviços executados, em obediência ao previsto neste CONTRATO, promovendo na presença do CONTRATADO, as medições dos serviços;
- h) Verificar e aprovar as soluções propostas nos Projetos quanto a sua adequação técnica e econômica de modo a atender às necessidades do CONTRATANTE;
- i) Verificar e atestar os serviços, bem como conferir, visitar e encaminhar para pagamento as faturas emitidas pelo CONTRATADO;
- j) Encaminhar ao CONTRATADO os comentários efetuados para que sejam providenciados os respectivos atendimentos, dando ciência imediata a seus superiores dos incidentes e ocorrências que possam acarretar imposição de sanção ou rescisão contratual;



k) Anotar em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas e /ou defeitos observados;

10.3. O CONTRATADO obriga-se a iniciar qualquer correção exigida pela fiscalização do CONTRATANTE dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da exigência, correndo por exclusiva conta do CONTRATADO as despesas decorrentes.

10.4. A fiscalização do CONTRATANTE é assegurado o direito de ordenar a suspensão do serviço, no caso de não ser atendida dentre de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da entrega da notificação correspondente, qualquer reclamação sobre direito essencial em serviço executado ou material posto na obra, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita o CONTRATADO e sem que esta tenha direito a qualquer indenização.

10.5. A presença da fiscalização do CONTRATANTE não diminui ou exclui qualquer obrigação/responsabilidade do CONTRATADO.

10.6. Fica indicado, como FISCAL do presente contrato, o/a Sr. (a) Sanzia Francisca Ferraz, CPF 779369901-78, Coordenadora Geral da Seção de Nutrição e Dietética/HDT.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE.

11.1. O CONTRATADO obriga-se pelo presente a manter em sigilo toda e qualquer Informação Confidencial, não podendo divulgá-las, cedê-las, doá-las, repassá-las, vendê-las, reproduzi-las, por quaisquer meios, ou transferi-las, a qualquer título, em qualquer tempo e circunstância, ainda que após a rescisão deste contrato, tampouco usá-las, bem como a não permitir que nenhum de seus diretores, colaboradores e/ou prepostos faça uso destas para finalidade diversa da ora ajustada, salvo mediante autorização expressa, sob pena de multa de 10% por cento sobre o valor estimado do contrato, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

11.2. A expressão Informação Confidencial para fins do presente Contrato significará toda e qualquer Informação revelada, transmitida ou comunicada (verbalmente, por escrito, em linguagem de máquina, texto, desenhos, fotografias, gráficos, projetos, teses, estudos, anotações, análises, compilações, documentos físicos ou digitais ou qualquer outra forma), entre as PARTES.



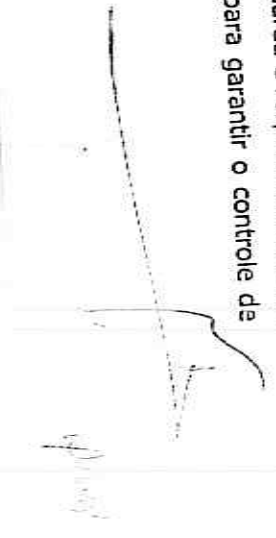
11.3. As PARTES tomarão todas as providências possíveis para minimizar o risco de revelação ou fuga de Informações Confidenciais recebidas, cedidas ou compartilhadas entre si, certificando-se de que somente pessoas cujas funções exijam a posse de Informações Confidenciais tenham acesso a elas, na estrita medida de tal necessidade..

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES, PROCEDIMENTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS A SEREM SEGUIDAS PELAS PELA CONTRATADA.

12.1. No que se refere ao padrão de alimentação o CONTRATADO obriga-se a:

- a) Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, observando as gramaturas definidas no Padrão de Refeições descrito no Anexo I.
- b) Fornecer, mediante autorização previa da coordenação da UAN, alimentos ou refeições em locais estipulados, a exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo (adulto e pediátrico) Central de Material e Esterilização, em reuniões, diretorias, lavanderia, quando necessário.
- c) Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados à UAN com 30 (trinta) dias de antecedência para apreciação junto à coordenação do SND local. Pequenas e eventuais mudanças solicitadas pela UAN deverão ser comunicadas com período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições e serão realizadas em consenso com a CONTRATADA.
- d) 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.
- e) Elaborar fichas técnicas das preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquidas até normais), e das dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal (com e sem diálise), hipo e hipercalêmica, hipossódica, hipolipídica, hiperproteica e hiperproteica/hipercalórica. O cálculo dos macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro deverão ser calculados pela equipe de nutricionistas assistenciais do HDT, com base nas fichas técnicas.
- f) Apresentar diariamente o cardápio completo à clientela, afixado em local visível, nas dependências da CONTRATANTE.
- g) A CONTRATADA não poderá aproveitar sobras de alimentos, respeitando a legislação em vigor.
- h) Coletar diariamente amostras de todas as preparações em quantidades suficientes em sacos próprios e identificados, que ficarão sob sua guarda e responsabilidade por um período de 72 (setenta e duas) horas em freezer, para garantir o controle de



- p) Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário e de Nutrição Enteral a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pela equipe de Nutricionistas assistenciais e SCIH da CONTRATANTE.
- q) Os colaboradores portadores de afecções ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da Coordenação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a CONTRATANTE.

12.2. No que se refere aos procedimentos de preparo, transporte, distribuição e higienização, o CONTRATADO obriga-se a:

- a) 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.
- b) Responsabilizar-se pela reposição de papel e sabonete líquido para mãos no refeitório e em toda a UAN utilizando 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, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos. Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectiva registro de Vigilância Sanitária.
- c) Todo material de escritório e limpeza para a operacionalização do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA.
- d) 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.
- e) Remover, sempre que necessário, o lixo das áreas das UAN, (assim como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc.).
- f) O lixo úmido das diversas dependências do Setor deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada.






- g) Cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme padronização interna, conforme tabela abaixo:


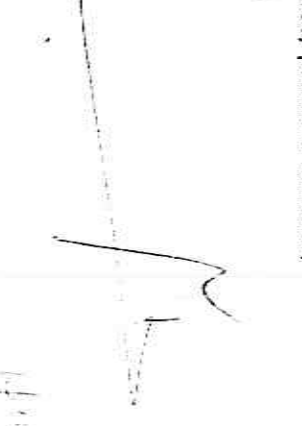
HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES:

Refeição	Pacientes	Acompanhantes	Colaboradores:
Desjejum	7:00 às 7:30h	7:00 às 7:30h	6:00 às 7:30h
Colação	9:00 às 9:30h		
Almoço	11:30 às 12:00h	11:30 às 12:00h	11:30 às 13:00h
Lanche	14:30 às 15:00h		15:30 às 16:30h
Jantar	17:00 às 17:30h	17:00 às 17:30h	21:00 às 22:00h
Ceia	20:00 às 20:30h		02:30 às 03:30h

Obs.:

- A colação será fornecida somente aos pacientes com dietas líquidas (líquida restrita, líquida completa e líquida pastosa) e pacientes com esquemas especiais definidos pelos nutricionistas assistenciais.
 - Os acompanhantes gestantes, nutrízes, diabéticos ou soropositivos ao HIV terão o lanche e a ceia liberados no mapa, após a autorização pelo nutricionista ou técnico/auxiliar de nutrição do serviço de nutrição da Contratante.
 - Os SERVIDORES/COLABORADORES portadores de patologias ou com restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, após avaliação da possibilidade de atendimento da VAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.
- h) A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em bandejas térmicas em ABS compactas, com pelo menos 05 (cinco) divisórias e sopelas térmicas em ABS, 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 do HDT especificar.
- i) Fornecer materiais descartáveis necessários à execução dos serviços, com copos com tampa de 300 ml para sucos, leite e chás; de 100 ml para sobremesas; de 250 ml para frutas, e de copos sem tampa de 200 ml e de 50 ml para água e porções de

- alimentos especiais, respectivamente. Marmitas de alumínio ou isopor com 3 divisórias com capacidade de 1000g e marmitas de 500 ml de isopor para sopa, mingaus, etc., com tampa. Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) de acordo com a refeição e de material resistente. É proibida a reutilização de qualquer material descartável.
- j) Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos em sacos plásticos transparentes nas seguintes medidas: talheres: (5x23cm) bolachas (10x30cm), pães e frutas (15x30cm). As frutas porcionadas devem ser embaladas em pratos descartáveis vedados com filme plástico e com talheres apropriados.
- k) Responsabilizar-se por todas as ações do lactário.
- l) 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.
- m) 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.
- n) Fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis de 0,5L (meio litro) ou de 1,5L (um litro e meio), acompanhados de copos descartáveis.
- o) Fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico. Nos demais setores fornecer água filtrada e gelada em garrafas térmicas exclusivos para este fim.
- p) As preparações quentes devem ser mantidas aquecidas durante todo o horário de distribuição no refeitório, por meio de rechauds ou balcões térmicos e as preparações frias como saladas e sobremesas em condições de resfriamento compatíveis com as normas de APPCC.
- q) A CONTRATADA deverá dispor de utensílios como copos, xicaras, pratos e talheres, em quantidade duas vezes equivalente à demanda.

qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.

i) Fornecer alimentos in natura ou preparados, previstos na lista de Outras Refeições ou Alimentos discriminados no Anexo II, quando solicitados e autorizados pela UAN do HDT.

j) Providenciar amostras das refeições elaboradas, às nutricionistas da UAN, para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo.

k) Para fins de atendimento poderá ser servida como meia refeição:

k.1) 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 I (Padrão de Refeições);

k.2) Quando todas as preparações do cardápio forem fornecidas com redução de 50% do per capita de cada item.

k.3) Quando for fornecido o Almoço II e o Jantar II – casos em que o paciente com dieta normal, branda ou pastosa deseja sopa em substituição à refeição, acompanhada de pão (ou torrada), mais sobremesa da dieta.

l) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pela Coordenação da UAN.

m) 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, onde serão avaliados e repassados os custos adicionais para a CONTRATANTE do fornecimento em questão.

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

o) 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 Portaria n.º 1.428/93 do Ministério da Saúde e Resolução – RDC ANVISA n.º 216/04, específico da Unidade, em comum acordo com o Serviço de Nutrição do Contratante.

- r) Recolher e armazenar o lixo, descartáveis e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada até os locais de expurgo ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar do HDT (SCIH).
- s) Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos NÃO podem exercer serviços que envolvam limpeza de ambiente e manejo de resíduos.
- t) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

12.3. No que se refere aos procedimentos de nutrição enteral e lactário, o CONTRATADO obriga-se a:

- e) Atender às normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e Resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde para a Unidade de produção de dietas enterais e mameadeiras.
- b) Todas lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados.
- e) Assegurar que seus profissionais utilizem obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação.
- d) Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipamentos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos e fórmulas infantis necessários para atender a demanda.
- a) Manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição das nutricionistas da UAN da Unidade Hospitalar, dentro das normas técnicas sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos.
- f) Fornecer mameadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mameadeira, (autoclaváveis), de acordo com as especificações estabelecidas pela UAN do HDT.
- g) Manter quantidades suficientes de mameadeiras, acessórios e utensílios para garantir a demanda necessária, com reposição constante, conforme rotina hospitalar.
- h) Proceder à higienização dos recipientes individuais (mameadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do HDT.

2023/07/28
10:58:11
1



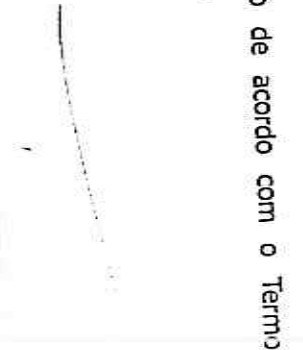
- l) Estabelecer o controle microbiológico sistemático (culturas qualitativas e quantitativas) das fórmulas lácteas e enterais, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, sendo no mínimo duas análises microbiológicas no mês em data e horário estabelecidos pela UAN / HDT, bem como SWAB, nas mãos e fossas nasais dos manipuladores com frequência trimestral de acordo com critérios estabelecidos pelo ministério da saúde com envio obrigatório a SCCIH e UAN do HDT .

12.4. No que se refere aos procedimentos de práticas ambientais adequadas, o CONTRATADO obriga-se a:

- a) 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.
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:
c.1) 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;
c.2) Orientar o funcionário para que não mantenha a torneira aberta desnecessariamente enquanto realiza outra atividade, ou interrompe o serviço, por algum motivo.
- d) 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.
- e) Minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, em conformidade com a Lei Estadual 12.047, de 12-09-2005.

DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DOS ANEXOS;

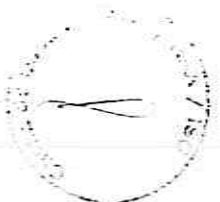
- 13.1. Este Contrato é regulado pelas Leis Federais 10.406/2002, 8.666/1993 e pela Lei Estadual de Goiás 13.800/2001, devendo estas serem consultadas nos casos omissos deste Contrato.
- 13.2. Todas as cláusulas previstas neste Contrato estão de acordo com o Termo de Referência, o qual faz parte integrante deste contrato.

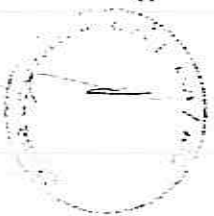
13.3. Para todos os fins, não integram este instrumento a proposta do CONTRATADO e/ou quaisquer comunicações realizadas entre as PARTES.

13.4. São anexos aos presente contrato:

- a) Termo de referência n.º 001/2014;
- b) ANEXO I - PACIENTES ADULTOS - DIETA NORMAL E ACOMPANHANTES DE PACIENTES E COLABORADOR;
- c) ANEXO II – DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES DE PACIENTES – DIETA NORMAL;
- d) ANEXO III – DIETA HIPOSSÓDICA CONSISTÊNCIAS (PEQUENAS REFEIÇÕES):
NORMAL / BRANDA / PASTOSA;
- e) ANEXO IV – DIETA HIPOSSÓDICA CONSISTÊNCIAS GRANDES REFEIÇÕES:
NORMAL / RANDA / PASTOSA;
- f) ANEXO V - DIETA HIPOGLICÍDICA CONSISTÊNCIAS (PEQUENAS REFEIÇÕES):
NORMAL/BRANDA/PASTOSA;
- g) ANEXO VI - DIETA HIPOGLICÍDICA CONSISTÊNCIAS (GRANDES REFEIÇÕES):
NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA;
- h) ANEXO VII - DIETA HIPOPROTEICA CONSISTÊNCIAS (PEQUENAS REFEIÇÕES):
NORMAL/ BRANDA/PASTOSA;
- i) ANEXO VIII - DIETA HIPOPROTEICA CONSISTÊNCIAS (GRANDES REFEIÇÕES):
NORMAL / BRANDA / PASTOSA;
- j) ANEXO XI - DIETA HIPOLIPÍDICA CONSISTÊNCIAS (PEQUENAS REFEIÇÕES):
NORMAL/BRANDA/ PASTOSA;



- k) ANEXO X - DIETA HIPOLIPÍDICA CONSISTÊNCIAS (GRANDES REFEIÇÕES):
NORMAL / BRANDA / PASTOSA;
- l) ANEXO XI - DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS: DIETA HIPERPROTEICA, DIETA
HIPERCALÓRICA, DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALÓRICA;
- m) ANEXO XII - PACIENTES ADULTOS (PEQUENAS REFEIÇÕES): DIETA
HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA;
- n) ANEXO XIII - PACIENTES ADULTOS (GRANDES REFEIÇÕES) DIETA
HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA;
- o) ANEXO XIV - DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA;
- p) ANEXO XV - DIETA (GRANDES REFEIÇÕES) LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA;
- q) ANEXO XVI - DIETA LÍQUIDA RESTRITA;
- r) ANEXO XVII - SERVIDORES (COLABORADORES) PEQUENAS REFEIÇÕES;
- s) ANEXO XVII - SERVIDORES (COLABORADORES) GRANDES REFEIÇÕES;
- t) ANEXO XVIII - DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS FÓRMULAS LÁCTEAS /
MINGAUS DIVERSOS;
- u) ANEXO XIX - DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS FÓRMULAS LÁCTEAS/MINGAUS
DIVERSOS, SUCOS;
- v) ANEXO XX - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES
COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS INCLUINDO TODAS
AS GRANDES REFEIÇÕES;
- w) ANEXO XXI - DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS VARIAÇÃO: OUTROS ALIMENTOS;
- x) ANEXO XXII - PORCIONAMENTO DE FRUTAS;
- y) ANEXO XXIII - PORCIONAMENTO DE PREPARAÇÕES DE LANCHES;



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

z) ANEXO XXIV – CONCEITUAÇÃO;

aa) ANEXO XXIV - HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO.

14.1. 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 justo e acordados, assinam as Partes o presente instrumento em 03 (três) vies de igual teor e forma na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Goiânia, 29 de junho de 2014.

INSTITUTO SÓCRATES GUANAES – ISG

CNPJ: 03.969.808/0003-31

Por: Renato Gomes do Espírito Santo

Março Aurélio Crescente

SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 33.457.862/0001-05

Testemunhas:

Nome: Leandro Sampaio

RG: 4442022 BDF-CE

CPF: 313.798.861-09

Testemunhas:

Nome: Pauline Ingrid dos Santos Soares

RG: 21503200 SSP/MT

CPF: 055.161.610-88

Nome: Danielle Maria da Silva

RG: 5410440

CPF: 985256641-53

Nome: Angela Lino José de Almeida Lima

RG: 1.011.220-64

CPF: 055.802345-20

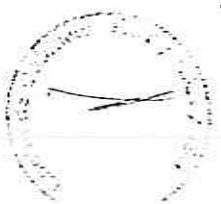
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS
PACIENTES ADULTOS - DIETA NORMAL E ACOMPANHANTES DE PACIENTES E
COLABORADOR

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº DE ORDE M	PEQUENAS REFEIÇÕES ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE		
			DESJEJUM	LANCHE	CEIJA
I	Café	ml	50	50	-
II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar) ou coalhada ou iogurte ou suco de fruta (com ou sem açúcar) ou chá (com ou sem açúcar)	ml	250	250	250
		ml	250	250	250
		ml	250	250	250
		ml	250	250	250
III	Pão/torrada ou biscoito/bolachas/peta ou quitandas diversas ou canjica ou arroz doce	g	50	50	50
		porção	01	01	01
		porção	-	01	01
IV	Fruta	porção	01	01	-
V	Margarina/manteiga	g	10	10	10

OES:

- O leite poderá ser substituído por seus derivados. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 50 gramas.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Para pacientes com dietas especiais (taxativas, diabetes) poderá ser solicitado pão integral.
- Acompanhantes têm direito ao desjejum.



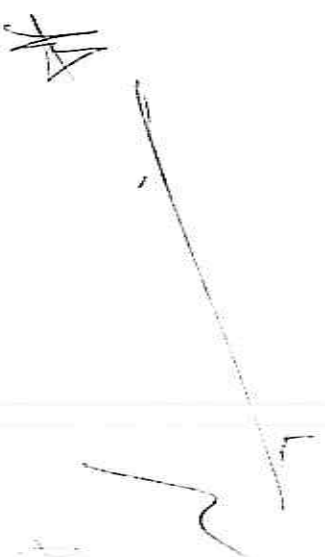
**DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES DE PACIENTES
– DIETA NORMAL**

b) GRANDES REFEIÇÕES

	GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO I JANTAR I	ALMOÇO II JANTAR II
I	Entrada: Vegetais A, B, e / ou C em saladas	g	100	Sopa - 400 ml
I	Arroz	g	200	-
II	Feijão	g	100	-
	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	120 180	-
IV	ou aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120 180	-
	ou peixes: filé postas	g	120 180	-
	ou fígado	g	120	-
	ou pernil	g	120	-
	ou ovos (opção)	un	02	-
V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	100	Pão/torrada -- 50g
	ou farofa	g	50	-
	ou macarrão/polenta/massas	g	100	-
VI	Sobremesas: fruta	porção	01	01
	ou doce em pasta ou tablete	g	50	50
	ou doce em compota	g	80	80
	ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	g	100	100

OES:

- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B.
- Quando a preparação proteica for fígado/peixe/carne suína deverão ser servidos como opção carne moída, ovo ou omelete.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- O almoço II e jantar II serão opção ao paciente com qualquer tipo de dieta se o mesmo preferir sopa.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento.



DIETA HIPOSSÓDICA

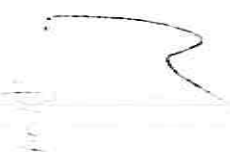
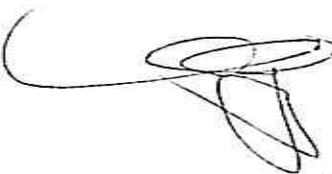
CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	DESJEJUM	CEIA
			LANCHE	QUANTIDADE
I	Café (com ou sem açúcar)	ml	50	-
	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	ml	250	250
II	ou Chá (com ou sem açúcar)	ml	250	250
	ou Suco de frutas (com ou sem açúcar)		250	250
III	Pão sem sal/pão doce/pão mandi/rosca/ pão integral	g	50	50
	ou bolacha de água/bolacha doce/peta sem sal	g	50	50
	ou torradas sem sal	g	50	50
	ou quitanda (bolo, nhoque, quebrador, roscas...)	porção	01	01
IV	Margarina light (sem sal)	g	10	10
	ou geléia de frutas (dietéticas ou não)	g	10	10
V	Fruta	porção	01	-

OBS:

- O leite poderá ser substituído por seus derivados. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 50 gramas.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.



DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

b) GRANDES REFEIÇÕES

	GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO I JANTAR I	ALMOÇO II JANTAR II
I	Entrada: Vegetais A, B, e / ou C em saladas	g	100	Sopa: 400 ml
II	Arroz	g	200	-
III	Feijão	g	100	-
	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	120 180	-
IV	OU aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa , sobrecoxa) OU peixes: filé postas	g	120 180	-
	OU fígado	g	120	-
	OU pernil	g	120	-
	OU ovos (opção)	un	02	-
V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C OU farofa	g	100 50	Pão/torrada: 50g -
	OU macarrão/polenta/massas	g	100	-
VI	Sobremesas: fruta	porção	01	01
	ou doce em pasta ou tablete	g	50	50
	ou doce em compota	g	80	80
	OU gelatina, flan, sorvete de frutas	g	100	100

OES:

- O almoço II e jantar II serão opção ao paciente com qualquer tipo de dieta que preferir sopa.
- O nutricionista deverá definir se vai sachê de sal (1g) ou se prefere alguma preparação com sal.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento.



DIETA HIPOGLICÍDICA

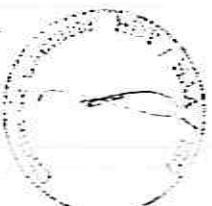
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

	PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM LANCHE	CEIA
I	Café (sem açúcar)	mL	50	..
	Leite puro ou com café sem açúcar	mL	250	250
II	ou suco natural de frutas (sem açúcar)	mL	250	250
	ou chá sem açúcar	mL	250	250
	Pão de sal comum ou Integral	g	25	25
III	ou biscoito/bolachas salgadas comum ou Integral	g	25	25
	ou torrada comum ou integral	g	30	30
	ou quitandas permitidas	porção	01	01
	ou farináceos integrais	%	07	07
IV	Margarina/manteiga	g	10	10
	ou geleia de frutas dietética	g	10	10
V	Fruta	porção	01	-

OBS.:

- Deverá ser usado adoçante artificial à base de Stevia/Sucralose em substituição ao açúcar.
- O café deverá ser servido separado.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Caso o paciente necessite de colação, o nutricionista responsável fará a requisição.



ANEXO VI - 6

DIETA HIPOGLICÍDICA

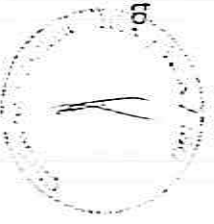
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA

b) GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO I JANTAR I	ALMOÇO II JANTAR II	
Nº DE ORDE M	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	Sopa: 400 ml	
I	Entrada : Vegetais A, em Saladas	g	100	-	
		g	120 180	-	
II	Carnes: bovina sem osso /com osso Ou aves: sem osso/com osso (coxa, sobrecoxa) Ou peixes: filé Posta Ou fígado Ou pernil Ou ovos	g	120 180	-	
		g	120 180	-	
		g	120	-	
		g	120	-	
		und	02	-	-
		g	60	-	-
III	Arroz	g	60	-	
	Massas ou polenta ou vegetal C	g	30	-	
IV	Feijão	g	80	-	
V	Vegetais B legumes cozidos, em purês ou suflês	g	100	-	
VI	Frutas	porção	01	01	
	ou sobremesa dietética (gelatina, flan ou pudim)	g	100	100	

OES:

- Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (exemplo) saladas mistas ou sopas, desde que os quantitativos sejam observados, não ocorrendo alteração do prego da refeição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento.



DIETA HIPOPROTEICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM LANCHE	CEIA
I	Café (com ou sem açúcar)	50 mL	-
II	Leite ou derivados	150 mL	150
	ou chá (com ou sem açúcar)	250 mL	250
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	250 mL	250
III	Pão	9 g	50
	ou bolacha/biscoitos diversos/peta	9 g	50
	ou quitandas permitidas	porção	01
IV	ou torrada	9 g	50
	Margarina/manteiga	9 g	10
V	Fruta	porção	01

OBS:

- O leite poderá ser substituído por derivado conforme equivalência proteica e será oferecido 1 vez ao dia. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 25 gramas.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

DIETA HIPOPROTEICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

b) GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO JANTAR	ALMOÇO II JANTAR II
Nº DE OF. DE M	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA
I	Entrada: Vegetais A/B/C em saladas	g	100
I	Arroz	g	150
III	Felção	g	40
	Carne bovina: s/ osso, c/ osso	g	60 90
V	OU aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	60 90
	OU peixes: filé	g	60 90
	Posta	g	60
	OU fígado	g	60
	OU pernil	g	60
	OU ovo	und	01
	Guarnições: Vegetais A/B/C	g	100
V	OU polenta sem leite	g	100
	OU macarrão sem ovos	g	100
	Sobremesa: fruta	porção	01
VI	OU doce pastoso de fruta	g	50
	OU doce de frutas em compota	g	80
	OU gelatina/flan	g	100

OES.:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.

Handwritten mark

DIETA HIPOLIPÍDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM LANCHE	CEIA	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-
II	Leite desnatado ou derivado (com ou sem açúcar)	mL	250	250
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	250
	ou suco de frutas (com ou sem açúcar)	mL	250	250
	Pão branco /pão integral	g	50	-
III	ou biscoito/bolacha doce/Integral	g	50	50
	ou torrada	g	50	50
	ou quitandas permitidas	porção	01	01
	ou farináceos para mingau	%	05 a 07	05 a 07
IV	Fruta	porção	01	-
V	Margarina light ou geléia de fruta	g	10	10

OBS:

- Bolacha doce: maisena ou maria ou tipo rosquinha de coco.
- Geléia deverá ser servida ao paciente conforme aceitação.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

DIETA HIPOLIPIDICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

b) GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO I JANTAR I	ALMOÇO II JANTAR II
Nº DE OFI-DEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	Sopa: 400 ml
I	Entrada : Vegetais A,B, e / ou C saladas	g	100	-
II	Arroz	g	200	-
III	Feijão	g	100	-
	Carne: bovina magra sem osso, com osso	g	120 180	-
IV	ou aves sem pele: s/ osso, c/ osso (peito, coxa , sobrecoxa) ou pelxes: filé posta Ou fígado	g	120 180 120	-
	Ou ovos	und	02	
V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C ou farofa	g	100 50	Pão/torrada: 50g -
	ou polenta / massas	g	100	
VI	Sobremesa: fruta	porção	01	01.
	ou doces de frutas em pasta ou em tablete	g	50	50
	ou doce de frutas em compota	g	80	80
	ou gelatina	g	100	100

OBS:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

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, mais 1 fatia de queijo.
- Considerar o porcionamento de carnes no almoço e no jantar uma vez e meia (1,5) a porção da dieta normal. Alternar com porção de carne normal acrescida de 1 ovo.

DIETA HIPERCALÓRICA

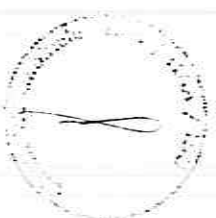
Considerar, para o cálculo do custo das refeições, a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- No desjejum e na ceia servir duas porções de pão ou quitanda ou substituto.
- No almoço e no jantar servir arroz, feijão e guarnição uma porção e meia (1,5) em relação à dieta normal.

DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALÓRICA

Considerar para o cálculo do custo das refeições a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- No desjejum e na ceia servir duas porções de pão ou quitanda, 250 ml de leite puro ou com achocolatado ou com farináceos, mais uma fatia de queijo.
- No almoço e jantar servir uma porção e meia (1,5) de carne ou 1 porção de carne mais um ovo (3 vezes/semana), além de uma porção e meia de arroz, feijão e guarnição.



PACIENTES ADULTOS

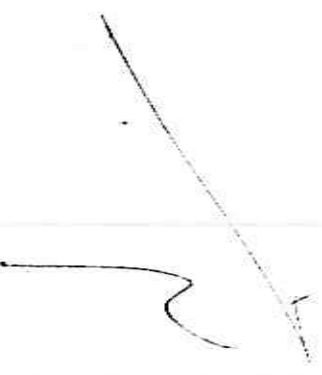
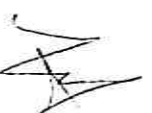
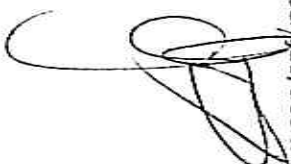
DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº DE ORDEM	PEQUENAS REFEIÇÕES ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	DESEJUM	LANCHE	CEIA
			QUANTIDADE		
I	Café	mL	50	50	-
	Leite puro ou com achocolatado ou farináceos (com ou sem açúcar) ou coalhada /iogurte	mL	250	250	250
II	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
	Queijo fresco	g	30	30	-
III	ou pão/torrada	g	100	50	100
	ou biscoito/bolachas	g	100	50	100
IV	ou quitanda (bolo, rosca, pita...)	porção	02	01	02
	ou canjica ou arroz doce ou mingau	porção	-	01	02
V	Fruta	porção	01	01	
VI	Margarina/manteiga	g	15	10	15

OBS:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição/aceitação do paciente.



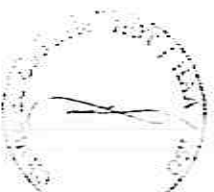
PACIENTES ADULTOS
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

b) GRANDES REFEIÇÕES

	GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO JANTAR
I	Entrada: Vegetais A, B, e / ou C em saladas	g 150
II	Arroz	g 300
III	Feijão	g 150
	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g 180 270
IV	ou aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa , sobrecoxa)	g 180 270
	ou peixes: filé postas	g 180 270
	ou frgado	g 180
	ou pernil	g 180
	ou ovos (opção)	un 03
V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g 150
	ou farofa	g 80
	ou macarrão/polenta/massas	g 150
VI	Sobremesas: fruta	porção 01
	ou doce em pasta ou tablete	g 50
	ou doce em compota	g 80
	ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	g 100

CBS:

- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B.
- Quando a preparação proteica for frgado/peixe/carne suína deverão ser servidos como opção carne moída, ovo ou omelete.
- Quando a preparação proteica for servida com arroz, oferecer ovo como complemento.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.


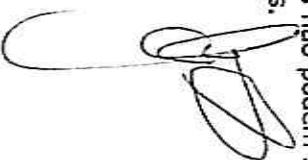


DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA

Nº. ORDE M	ALIMENTO / PREPARAÇÃO	UN	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	Café (com ou sem açúcar)	ml	50	-	50	-
II	Leite integral ou desnatado puro com ou sem açúcar	ml	250	-	250	250
	ou coalhada	ml	250	-	250	250
	ou leite com achocolatado	ml	250	-	250	250
	ou chá	ml	250		250	250
III	Farináceos pré-cozidos ou não	%	03 a 10	-	03 a 10	03 a 10
IV	Suco de frutas natural com ou sem açúcar	ml	250	250	250	250
	ou fruta: purê, vitamina	Porção /ml	01/250	250	01/250	01/250

CBS:

- Os volumes das preparações e percentuais de farináceos poderão ser alterados conforme prescrição dietética.
- No desjejum e na ceia são fornecidos mingaus. A merenda pode variar com vitamina de frutas e leite com farinhas pré cozidas. Na colação as preparações devem variar com sucos e vitaminas. O almoço e o jantar terão a sopa normal (para dieta líquida-pastosa) ou liquidificada (para dieta líquida).
- Os valores destas refeições não podem ser diferentes dos valores das preparações estabelecidas na lista das refeições extras.



DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA

b) GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO JANTAR
Sopa com:	ml	400
I		
Carne	g	100
e vegetal B verde	g	70
e vegetal B amarelo	g	70
e vegetal C	g	50
e cereal (cru) ou macarrão (cru)	g	20
Sobremesa:		
II		
Gelatina comum ou dietética	g	100
ou pudim/flan/pavê/manjar comum ou dietético	g	100
ou fruta (em purê ou creme)	porção	100
ou compota de fruta (liquificada)	g	100
ou sorvete comum ou dietético ou manjar ou flan	g	100

OBS:

- O volume final "padrão" das grandes refeições será de 500 mL (sopa – 400 mL e sobremesa – 100 mL), podendo variar conforme a prescrição dietética.
- Diariamente deverão ser preparadas sopas em três (03) opções: normal, hipossódica e obstipante, para o almoço e para o jantar, conforme a demanda (baseada no mapa de dietas dos pacientes internados).
- Garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

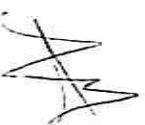
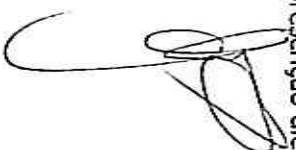


DIETA LÍQUIDA RESTRITA.

ITEM	PREPARAÇÕES	ALMOÇO JANTAR	DESJEJUM COLAÇÃO LANCHE CEIA
I	Caldo de legumes com ou sem carne	200 mL	-
	Chás	-	200 mL
II	Os sucos de frutas coados	-	200 mL
	Ou água de coco	-	200 mL
	Ou gelatina dietética	-	200 mL

OBS:

- Usar adoçante natural à base de Stévia ou Sucralose.
- Os volumes e horários poderão variar segundo prescrição dietética.



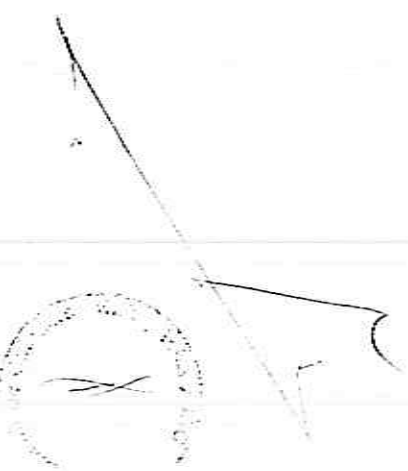
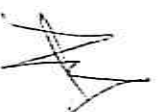
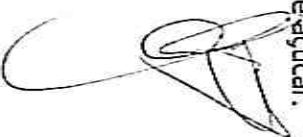
SERVIDORES (COLABORADORES)

PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA		
			DESJEJUM	LANCHE	CEIA
I	Café (com açúcar ou adoçante)	mL	50	50	50
	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
II	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250
III	Pão (sal, doce, integral)/torrada	g	50	50	50
	ou quitandas diversas	porção	01	01	01
IV	ou biscoito (sal, doce, integral)	g	50	50	50
	ou canjica ou arroz doce ou preparações à base de farináceos	g	-	250	250
V	Manteiga	g	10	10	10
	Fruta	porção	01	01	-

OBS:

- O achocolatado em pó deverá ser disponibilizado à parte.
- O chá pode ser preferencialmente servido através de sachês e água quente para preparo pelo comensal.
- Os colaboradores portadores de patologias ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da direção do hospital, após avaliação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.
- Sempre que a sobremesa for um doce, ter frutas como alternativa de sobremesa para os colaboradores com restrição alimentar de açúcar.

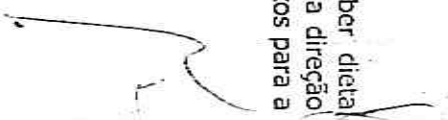

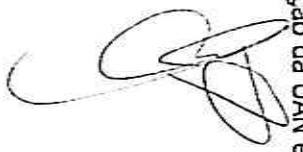


**SERVIDORES (COLABORADORES)
GRANDES REFEIÇÕES**

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO JANTAR	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E / OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA
I	Entrada: vegetais A, B, e / ou C - saladas	g	100
I	Arroz/ Arroz Integral	g	200
III	Feijão	g	100
	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	120 210
IV	ou aves: s/osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120 210
	ou peixes: filé posta	g	120 210
	ou fígado ou pernil	g	120
	ou ovos (opção)	un	02
	ou proteína texturizada de soja	g	80
	Guarnições: vegetais A B e/ ou C	g	100
V	ou farofa	g	50
	ou polenta / macarrão / massas	g	100
VI	Sobremesas: fruta	porção	01
	ou doce em tablete ou em pasta/ flan/pudim/sorvete/outras sobremesas	g	50 100
VII	Café com açúcar ou adoçante	ml	50

OBS:

- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de vegetal A e/ou B. Oferecer à parte molhos para salada e limão em fatias ou gomos.
- Quando a preparação proteica for fígado/peixe/carne de porco ou frango - o ovo, omelete, preparação simples à base de carne vermelha ou proteína texturizada de soja deverão ser servidos como opção.
- Quando a preparação proteica for carne vermelha a opção será ovo, omelete, proteína texturizada de soja ou carnes brancas (frango, suína ou peixe). Quando a preparação proteica for servida com arroz, oferecer ovo como complemento.
- Será oferecido arroz integral como opção para o arroz.
- Os colaboradores portadores de patologias ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da direção do hospital, após avaliação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.



DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

FÓRMULAS LÁCTEAS/MINGAUS DIVERSOS

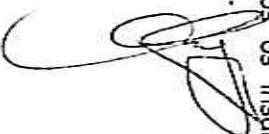
Nº DE ORDEM	ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
I	Leite integral UHT	mL	220
II	Farináceos	%	03 a 10
III	Açúcar/adoçante	%/g	05/q.s.

SUCOS

Nº DE ORDEM	ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
I	Suco de frutas natural/polpa/garrafa	mL	250
II	Açúcar/adoçante	%/g	05 %/q.s.

OBS:

- A manipulação das fórmulas lácteas, não lácteas e mingaus é de obrigação da contratada, assim como aquisição e reposição de todos os insumos, utensílios e materiais necessários para higienização/sanitização e esterilização.



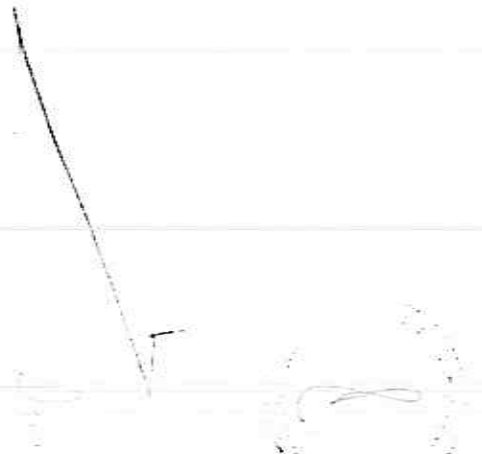
ANEXO XX - 20

**VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS
CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES**

CARNES	TIPO DE CORTE	FREQUÊNCIA	
		MENSAL	
1	Aves coxa, sobrecoxa e peito de frango	16	
2	Peixes Filé ou postas	4	
3	Figado Bovino	2	
4	Porco Pernil ou costela	4	
5	Boi Alcatra, patinho, lagarto, cx. duro, cx. mole, contra-filé, acém, paloma e carne de sol		Para complementar a frequência mensal

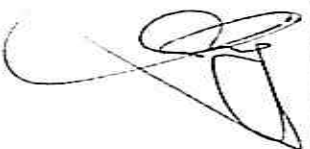
OBS:

- Outros tipos de carnes poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos dos propostos.
- Outras preparações protéicas: lasanha, escondidinho, etc.



PORCIONAMENTO DE PREPARAÇÕES DE LANCHES

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



CONCEITUAÇÃO

A fim de evitar possíveis dúvidas na interpretação de termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias;

DIETA NORMAL: Aquela sem restrições alimentares;

DIETA BRANDA, PASTOSA, LÍQUIDA-PASTOSA E LÍQUIDA: Aquelas modificadas basicamente quanto à consistência e/ou condimentação e normais quanto aos princípios nutricionais;

DIETA DE RESTRIÇÃO: Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

DIETA DE ACRÉSCIMO: Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

ALIMENTAÇÃO ESPECIAL: Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes em uso de dietas adaptadas a estados biológicos e patológicos especiais ou outros estados atípicos;

ENTERAL: Compreende a dieta quimicamente definida, industrializada, administrada através de sonda;

DIETA INFANTIL: Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes de até 12 anos;
REFEIÇÃO: Qualquer fração de ração (ração = soma das refeições de qualquer tipo de dieta servida em 24 horas);

DESEJUM: Pequena refeição servida pela manhã para quebrar o jejum;

COLAÇÃO: Pequena refeição entre o desjejum e o almoço;

LANCHE: Pequena refeição entre o almoço e o jantar;

ALMOÇO E JANTAR: refeições principais ou grandes refeições;

CEIA: Pequena refeição após o jantar;

CARDÁPIO: É a tradução, em termo de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições;

SND: Seção de Nutrição e Dietética;

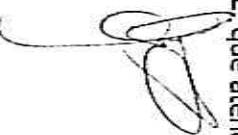
UAN: Unidade de Alimentação e Nutrição;

APPC: Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle;

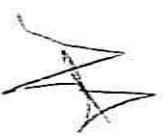
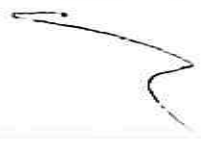
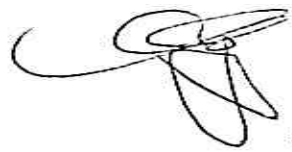
CCIH: Comissão de Controle de Infecção Hospitalar;

SCIH: Serviço de Controle de Infecção Hospitalar,

OUTRAS REFEIÇÕES OU ALIMENTOS: São alimentos "in natura" ou preparações constantes no "Anexo I" da lista deste EDITAL, que atenderão os seguintes casos:



- 1 – Composição das dietas líquidas, (inclusive sondas), semi-líquidas e dietas para lactentes;
- 2 – Composição das dietas de acréscimo;
- 3 – Leite ou suco para medicação;
- 4 – Composição das refeições – itens do cardápio quando as refeições não forem servidas completas, seja para pacientes, acompanhantes ou colaboradores;
- 5 – Solicitações não rotineiras, quando devidamente autorizadas pelo Setor de Nutrição da Unidade Hospitalar.



HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Refeição	Pacientes	Acompanhantes	Funcionários
Desjejum	7:00 às 7:30 h	7:00 às 7:30 h	6:00 às 8:00 h
Colação	9:00 às 9:30 h	----	----
Almoço	11:30 às 12:00 h	11:30 h	11:30 às 13:00 h
Lanche	14:30 às 15:00 h	----	15:30 às 16:30 h
Jantar	17:00 às 17:30 h	17:00 às 18:30 h	21:00 às 22:00 h
Ceia	20:00 às 21:00 h	---	02:30 às 03:30 h

OBS:

- A COLAÇÃO será fornecida somente aos pacientes com dietas líquidas (líquida restrita, líquida e líquida pastosa) e pacientes com esquemas especiais liberados pelo nutricionista.
- OS ACOMPANHANTES DE PACIENTE receberão três (03) refeições: o DESJEJUM, o ALMOÇO e o JANTAR.
- OS ACOMPANHANTES gestantes, nutrízes, diabéticos ou soropositivos ao HIV terão o lanche e a ceia liberados no mapa, após a autorização pelo nutricionista ou técnico/auxiliar de nutrição do serviço de nutrição da Contratante.
- Os SERVIDORES/COLABORADORES portadores de patologias ou com restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, após avaliação da possibilidade de atendimento da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.

