



## CONTRATO Nº 009/2015 - HUGO

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO e NUTRIÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**, que entre si celebram, de um lado, **INSTITUTO DE GESTÃO DE SAÚDE - GERIR**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.963.977/0001-19, localizado à Rua 89, Qd F29, Lt 58, s/nº, Setor Sul, Goiânia (GO), neste ato representado por seu Presidente **EDUARDO RECHE DE SOUZA**, brasileiro, solteiro, inscrito no CPF/MF sob o nº 273.192.168-41 e RG sob o nº 25.244.616-1 SSP/SP, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado **NUTRYMAX ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 21.598.713/0001-79, localizada na Alameda Leopoldo de Bulhões, nº 148, Qd. 51, Lt. 09, Sobreloja, Sala 01, Setor Pedro Ludovico, CEP 74.820-060, Goiânia - GO, representada por seus sócios administradores **MARCELO PARISI MALACHIAS**, brasileiro, casado, empresário, inscrito no CPF/MF sob o nº 018.735.108-29 e portador da Carteira de Identidade RG nº 9085524 expedida pela SSP-SP, e **GISELLE VILELA CARVALHO**, brasileira, solteira, empresária, inscrita no CPF/MF sob o nº 024.659.961-85 e portadora da Carteira de Identidade RG nº 4509971, expedida pela DGPC-GO, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, pelo presente instrumento, as partes têm entre si justas e acertadas, o presente contrato, com fulcro no Manual de Compras, de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

**1.1.** O presente instrumento tem por objeto a Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição com Fornecimento de Refeições e Administração da Cozinha do HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE GOIÂNIA - HUGO, sito à Av. 1ª Radial Q F , s/n Lt. 1, Setor Pedro Ludovico, Goiânia, GO.

**1.2.** São partes integrantes deste Contrato: a Proposta de Fornecimento de Refeições e o Quadro Quantitativo de Serviços como Anexo I, a qual é composta pela Proposta Técnica e Definição de Custos e Anexo II contendo o seguinte:

- Anexo I-1: Pacientes Adultos – Dieta Livre e Acompanhantes de Pacientes – Pequenas Refeições;
- Anexo I-2: Pacientes Adultos e Acompanhantes de Pacientes Dieta Livre – Grandes Refeições;
- Anexo I-3: Dieta Hipossódica – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Pequenas Refeições;
- Anexo I-4: Dieta Hipossódica – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Grandes Refeições;
- Anexo I-5: Dieta Diabetes – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Pequenas Refeições;
- Anexo I-6: Dieta Diabetes – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Grandes Refeições;
- Anexo I-7: Dieta Insuficiência Renal Tratamento Conservador (Dieta Hipoproteica e Hipossódica) – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Pequenas Refeições;
- Anexo I-8: Dieta Insuficiência Renal Tratamento Conservador (Dieta Hipoproteica e Hipossódica) – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Grandes Refeições;
- Anexo I-9: Dieta Insuficiência Renal Tratamento Dialítico (Dieta Hipoproteica e Hipossódica) – Consistências: Normal/ Branda/Pastosa – Pequenas Refeições;
- Anexo I-10: Dieta Insuficiência Renal Tratamento Dialítico (Dieta Hipossódica) – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Grandes Refeições;
- Anexo I-11: Dieta Hipolipídica – Consistências: Normal/Branda/Pastosa – Pequenas Refeições;
- Anexo I-12: Dieta Hipolipídica – Consistências: Normal/ Branda/ Pastosa – Grandes Refeições;
- Anexo I-13: Pacientes Adultos – Dieta Hiperproteica e Hipercalórica – Pequenas Refeições;
- Anexo I-14: Pacientes Adultos – Dieta Hipercalórica e Hiperpoteica – Grandes Refeições;
- Anexo I-15: Dieta Baixo Resíduo – Consistências: Pastosa/Branda – Pequenas Refeições;
- Anexo I-16: Dieta Baixo Resíduo – Consistências: Pastosa/Branda – Grandes Refeições;
- Anexo I-17: Dieta Laxativa – Pequenas Refeições;
- Anexo I-18: Dieta Laxativa – Grandes Refeições;
- Anexo I-19: Dieta Obstipante – Pequenas Refeições;
- Anexo I-20: Dieta Obstipante – Grandes Refeições;
- Anexo I-21: Dieta Líquida e Líquida Pastosa – Pequenas Refeições;
- Anexo I-22: Dieta Líquida e líquida Pastosa – Grandes Refeições;
- Anexo I-23: Dieta Líquida Restrita;



- Anexo I-24: Servidores – Pequenas Refeições;
- Anexo I-25: Servidores – Grandes Refeições;
- Anexos I-26: Porcionamento de Frutas;
- Anexos I-27: Porcionamento de Preparações de Lanches/ Porcionamento de Preparações de Lanches para Diabetes; e
- Observações Gerais.

## CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

2.1. Este contrato terá vigência por período de 24 (vinte e quatro) meses com termo inicial em 09.02.2015 e termo final em 08.02.2017, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante Termos Aditivos ao Contrato, por acordo entre as partes.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. Sem prejuízo das demais obrigações deste Contrato, a CONTRATADA compromete-se a:

3.1.1. Prestar os serviços de Alimentação e Nutrição com Fornecimento de Refeições e Administração da Cozinha do HUGO, observando as melhores técnicas e práticas aplicadas ao mercado;

3.1.2. Comunicar de imediato e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer intercorrência que verificar durante a execução dos serviços e atender de imediato os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

3.1.3. Fornecer todos os equipamentos necessários, inclusive os de proteção individual a seus empregados, conforme preceitua a legislação em vigor, bem como exigir e fiscalizar a sua utilização.

3.2. A **CONTRATADA** se obriga a cumprir todas as normas, regras e leis aplicáveis à execução do objeto do Contrato.

3.3. A **CONTRATADA** se obriga a não ceder, transferir, subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato.

3.4. A **CONTRATADA** deverá permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados.

3.5. A **CONTRATADA** se obriga a zelar e manter em perfeitas condições de higiene e conservação a área física cedida pela CONTRATANTE.

3.6. A **CONTRATADA** responderá, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo a CONTRATANTE qualquer responsabilidade junto àqueles.

3.7. A **CONTRATADA** responderá, exclusivamente, pelas ações e omissões de seus empregados e prepostos, indenizando pacientes e a CONTRATANTE por eventuais prejuízos que lhe forem ocasionados durante o período de vigência do presente Contrato.

3.8. A **CONTRATADA** deverá manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da proposta.

3.9. Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração da **CONTRATANTE**, com a respectiva justificativa, a quem caberá decidir a orientação a ser adotada.

3.10. Providenciar a emissão dos documentos e cobrança (notas fiscais, etc), de acordo com os valores contratados, **no primeiro dia útil subsequente do mês da efetiva prestação do serviço, no qual deverá vir instruído com as Certidões de Regularidades Fiscais Federais (Conjunta, CRF e Previdenciária, Municipal (ISSQN) e Trabalhista, sob pena do pagamento ocorrer em até 45 (quarenta e cinco) dias do recebimento do documento de cobrança.**



**3.11.** Encaminhar Nota Fiscal e Relatório de faturamento até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao fechamento da fatura.

**3.12.** Informar no corpo da Nota Fiscal o número deste Contrato, bem como o número do Contrato de Gestão nº 0064/2012-SES/GO e a competência a que se refere a prestação do serviço.

**3.13.** Atender às solicitações quanto às substituições da mão de obra entendida como inadequada para a prestação dos serviços.

**3.14.** Produzir e submeter à **CONTRATANTE**, junto com Nota Fiscal, Relatório Analítico e Descritivo dos Serviços Prestados, incluindo quantitativo de refeições, no respectivo mês de referência.

**3.15.** Responder ao órgão público conveniente, quando diretamente procurado por este, obrigando-se a informar, explicar ou complementar o trabalho apresentado.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS DA CONTRATADA**

**4.1.** Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, observando e assegurando o cumprimento da legislação vigente.

**4.2.** Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela **CONTRATANTE** se mantenham em condições de perfeita higiene e funcionamento na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão de obra necessários à execução do serviço contratado.

**4.3.** Restituir os móveis à **CONTRATANTE** que porventura forem emprestados à **CONTRATADA**, entregues para uso, 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.

**4.4.** Realizar, até o último dia da vigência contratual, uma revisão geral dos panelões, fornos, câmaras, frigoríficas, e demais equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como feita de limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços, inclusive nas caixas de gordura.

**4.5.** Disponibilizar e instalar os demais equipamentos, móveis e os utensílios necessários à execução contratual, de forma complementar aos disponibilizados pela **CONTRATANTE**, podendo ser os mesmos retirados ao término da vigência contratual, correndo, de qualquer modo, às expensas exclusivas da **CONTRATADA**.

**4.6.** Manter todos os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Contrato em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos nutricionistas da Unidade, devido ao mau estado de conservação.

**4.7.** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE**.

**4.8.** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à **CONTRATANTE** que forem inutilizados por quebra ou extravio.

**4.9.** Responsabilizar-se pelos danos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

**4.10.** 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**.

**4.11.** Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e servidores mantenham-se em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução.



4.12. A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á por toda mão-de-obra especializada, necessária à consecução dos objetivos do presente Contrato, sendo que seus empregados deverão ser contratados de acordo com a legislação trabalhista em vigor e demais exigências aplicáveis.

4.12.1.A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á ainda pela utilização de mão-de-obra de terceiros sem especialização que venham a ser utilizada na complementação dos serviços, tais como: faxina, limpeza e serviços braçais, transportes e outros afins.

4.13. Todo o pessoal da **CONTRATADA**, devidamente registrado como empregado em seus quadros funcionais deverá portar, quando em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**, crachá de identificação com o nome do funcionário e razão social da **CONTRATADA**.

4.14. A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à **CONTRATANTE**, além de qualquer acidente em que seus empregados venham a ser vítimas 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 sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à **CONTRATANTE** a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto do Contrato.

4.15. A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á pela alimentação, transporte, atendimento médico, ou qualquer outro benefício de qualquer natureza concedidos aos seus empregados, ficando tais encargos por conta da **CONTRATADA**, exclusivamente, nos termos da legislação em vigor.

4.16. Assumir todas as despesas decorrentes do contrato, eximindo a **CONTRATANTE** de quaisquer obrigações.

4.17. Disponibilizar à Direção e à Chefia da UAN, relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato e suas respectivas funções.

4.18. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

4.19. Garantir o atendimento da adequada segurança higiênico-sanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários distintos para a distribuição e manipulação dos alimentos.

4.20. Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por profissionais nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética inscritos no respectivo Conselho Profissional (CRN) bem como quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões definidos pela Seção de Nutrição e Dietética (SND) da **CONTRATANTE**.

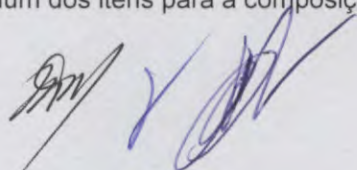
4.21. A **CONTRATADA** deverá adotar escalas, com o número de funcionários em cada horário/turno, devendo obedecer à especificidade e rotina da **CONTRATANTE**, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais 30 minutos.

4.22. A **CONTRATADA**, na falta de algum empregado seu, deverá substituí-lo imediatamente por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços do Setor.

4.23. A **CONTRATADA** deverá manter, na unidade do HUGO, arquivo de cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a Portaria n°. 3124 de 8 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado.

4.24. A **CONTRATADA** deverá 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 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**.

- 4.25. A **CONTRATADA** deverá providenciar a imediata reposição de empregados para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente Contrato.
- 4.26. A **CONTRATADA** se obriga a fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos seus empregados.
- 4.27. A **CONTRATADA** se obriga a preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a **CONTRATADA**.
- 4.28. Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados pela **CONTRATADA** à SND do Hospital, com a devida antecedência. Eventuais mudanças nos mesmos, solicitadas pelas nutricionistas da SND ou promovidas pela **CONTRATADA** deverão ser realizadas e comunicadas com o período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições.
- 4.29. A **CONTRATADA** deverá 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.) observadas as características de atendimento, e sem custos adicionais.
- 4.30. A **CONTRATADA** deverá elaborar fichas técnicas de acordo com os per capita de todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquida até normais) e dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal (tratamento conservador), hipo e hipercalêmica, hipossódica, hipolípida, hiperproteica, e hipercalórica. As mesmas deverão conter macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro que for necessário conforme especificações de cada dieta constantes em manual e relação de porcionamentos anexos.
- 4.31. A **CONTRATADA** apresentará diariamente o cardápio completo aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do HUGO, o qual será afixado em local e forma visível, nas dependências da **CONTRATANTE**, sem rasuras.
- 4.32. A **CONTRATADA** não poderá, em hipótese alguma, aproveitar qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.
- 4.33. A **CONTRATADA** deverá coletar, diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes devidamente higienizados e etiquetados que ficarão sob sua guarda e responsabilidade por um período de 72 (setenta e duas) horas em congelador ou freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais e para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênico-sanitários e da qualidade dos insumos.
- 4.34. A **CONTRATADA** deverá providenciar porções de todas as refeições/preparações elaboradas à nutricionista responsável 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.
- 4.35. A **CONTRATADA** deverá apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Seção de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE**.
- 4.36. A **CONTRATADA** deverá desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionados no máximo por 60 (sessenta) minutos.
- 4.37. A **CONTRATADA** deverá manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.



4.38. A **CONTRATADA** deverá atender a todos os da unidade hospitalar (pacientes, funcionários, acompanhantes e outros) com tratamento eficiente e cortês.

4.39. A **CONTRATADA** deverá cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes e servidores, conforme padronização interna.

4.40. A **CONTRATANTE** não admitirá, em hipótese alguma, a não observância pela **CONTRATADA** das regras básicas de higiene pertinente à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios, enfim, tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, estabelecendo controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método "APPCC" (Análise de Risco por Ponto Crítico de Controle).

4.41. A distribuição de refeições para os pacientes deverá ser realizada pela **CONTRATADA**, em marmiteix de alumínio com 3 divisórias com capacidade de 900 ml com tampa ou em embalagem isopor MO 70 com capacidade de 500ml (para sopas) com tampa, e os talheres descartáveis (colher, faca e garfo), todos em material atóxico e inodoro e resistentes.

4.42. A **CONTRATADA** deverá fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço, sendo copos de 300ml com tampa para suco, leite e chá; copos de 100ml com tampa de sobremesas, copos de 250ml com tampa para frutas à francesa. Fica vedada a reutilização de qualquer material descartável.

4.43. A **CONTRATADA** deverá embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos a pacientes e acompanhantes em saco plástico transparente, incolor, nas medidas apropriadas: talheres (5x23cm), bolachas (10x30cm), pães e frutas (15x30cm). Frutas em pratos descartáveis vedados com filme plástico.

4.44. A **CONTRATADA** deverá fornecer, manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pó, de qualidade microbiológica e físico-químicas comprovadas. Farináceos (amido de milho, farinha para mucilagem à base de milho, farinha para mucilagem à base de arroz, farinha com vitaminas à base de amido de milho com sabores chocolate, morango e baunilha, alimento nutritivo lácteo com vitaminas, cereal matinal composto de aveia, trigo e cevada com vitaminas, amido de milho com farinha de arroz), achocolatados e outros.

4.45. A **CONTRATADA** distribuirá água filtrada e gelada para os pacientes nas enfermarias e/ou quartos, em jarras plásticas, incolor, atóxica, inodora, com tampa, com copos descartáveis (pelo menos 4 unidades/horário de distribuição/paciente), realizando a desinfecção das jarras a cada uso.

4.46. Nos casos de pacientes em isolamento, a **CONTRATADA** deverá fornecer e distribuir água mineral em garrafas descartáveis de 1,0 (um) litro.

4.47. A **CONTRATADA** deverá manter as preparações quentes aquecidas durante todo o horário de distribuição no refeitório, por meio de balçães térmicos, e as preparações frias como saladas e sobremesas manter em condições de resfriamento compatíveis com a legislação.

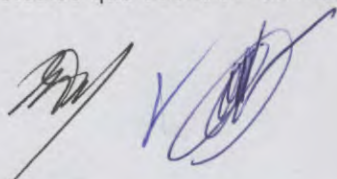
4.48. A **CONTRATADA** deverá fornecer aos pacientes que não consomem carne vermelha a opção de carne de frango ou ovo, conforme porcionamentos estabelecidos em material anexo a este instrumento contratual.

4.49. A **CONTRATADA** supervisionará diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.1. Constituem obrigações da **CONTRATANTE**, além do já pactuado neste instrumento:

5.1.1. Assegurar e permitir o completo e livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** nas áreas onde os serviços serão executados. Fica estabelecido que os funcionários e veículos da **CONTRATADA** deverão obedecer às normas de revista impostas pela **CONTRATANTE** e seu pessoal e aos veículos que adentrem as instalações;





- 5.1.2. Expedir as credenciais necessárias ao livre acesso dos veículos da **CONTRATADA** aos locais de prestação dos serviços deste Contrato;
- 5.1.3. Oferecer, no refeitório e na cozinha, condições favoráveis à lavagem dos utensílios, equipamentos e instalações;
- 5.1.4. Providenciar a destinação final do lixo retirado pela **Contratada**, e manter limpas as áreas de acesso ao restaurante.

5.2. A **CONTRATANTE** deverá proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços objeto deste contrato, incluindo fornecimento de normas, condutas e procedimentos à **CONTRATADA**.

5.3. Comunicar à **CONTRATADA**, por escrito e tempestivamente, qualquer alteração na administração ou do endereço de cobrança.

5.4. Comunicar antecipadamente à **CONTRATADA** a ocorrência de eventos que possam prejudicar a qualidade dos serviços.

5.5. Exercer a fiscalização e o acompanhamento dos serviços por meio de representante com conhecimento técnico e designado para tanto.

5.6. Documentar as ocorrências, notificando a **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços prestados, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

5.7. Efetuar o pagamento das faturas emitidas pela **CONTRATADA**, mediante Relatório Descritivo dos Serviços prestados no mês.

5.8. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua Proposta, conforme Anexo I.

5.9. Exigir a observação das normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.

## CLÁUSULA SEXTA – DA RESPONSABILIDADE PELOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

6.1. A partir da entrada em vigor do presente Contrato, a **CONTRATANTE** será responsável por colocar à disposição da **CONTRATADA** os seguintes itens: Água/Energia elétrica; Alvará de Funcionamento do Serviço de Alimentação; Controle de Pragas; Internet; Limpeza de Caixa d'água e gordura; Limpeza Interna do Duto da Coifa; Manutenção Predial; Pintura do Salão; Retirada Externa de Dejetos e Sistema Vale.

6.2. A **CONTRATADA** ficará responsável pelo seguinte: Ambientação, Identidade e Comunicação Visual do Restaurante; Análise Microbiológica e Controle de Qualidade; Aquisição de Utensílios, Materiais Descartáveis (guardanapo, palito de dente, copos, etc) e Gêneros Alimentícios, Equipamentos (fogão, freezer, processador de legumes etc); Equipamentos de informática e Software; Gás; Manutenção de Equipamentos; Materiais de Escritório; Móveis (mesas, cadeiras, prateleiras, etc); Produtos de Higiene e Limpeza; Reposição de utensílios; Tarifa de telefonia.

6.2.1. A **CONTRATADA** será responsável pela conservação e limpeza da cozinha, refeitório, dos equipamentos e utensílios; cabendo à **CONTRATANTE** a responsabilidade pela limpeza e conservação de vidros, janelas, áreas adjacentes e de acesso ao Restaurante, além das tubulações de exaustão, água, esgotos e sanitários de uso geral e de uso dos empregados da **CONTRATADA**;

6.3. O recolhimento do lixo das instalações da cozinha e refeitório, bem como seu resíduo, será feito pela **CONTRATADA**, até as proximidades da cozinha; cabendo à **CONTRATANTE** sua posterior destinação.

6.4. A **CONTRATADA** realizará periodicamente a manutenção técnica preventiva dos equipamentos da cozinha e do refeitório, e realizará as manutenções corretivas dos equipamentos de sua propriedade.

6.5. Toda vez que se fizer necessário, mediante análise, a **CONTRATADA**, deverá, repor ou substituir às suas expensas, os utensílios e equipamentos do refeitório, que se desgastarem pelo uso normal.

6.6. A **CONTRATANTE** responsabiliza-se pelo fornecimento e pagamento das taxas e tarifas referentes à água e energia elétrica e dedetização, assim como pela manutenção de suas respectivas instalações, ficando o gás por conta da **CONTRATADA**.

6.7. A **CONTRATANTE** realizará sempre que se fizer necessário e mediante notificação à **CONTRATADA** a manutenção corretiva dos equipamentos de sua propriedade.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO E SEUS REAJUSTES**

7.1. Para os serviços contratados ficam estabelecidos os preços acima discriminados, tomando-se como base o mês de **fevereiro/2015**.

7.2. O faturamento dos serviços prestados será feito de acordo com a quantidade de refeições e outros produtos fornecidos pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**, incluindo os insumos extras, conforme tabela de Quadro de Quantitativo dos Serviços anexados a este.

7.3. Para efeito de cálculos dos valores a serem cobrados da **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** tomará por base o número de refeições e outros produtos efetivamente servidos.

7.4. Os preços dos serviços objeto do presente Contrato serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 meses, contados da sua assinatura, sendo que após esta data, será feito reajuste anual, com data base no mês de Fevereiro/2016 e da seguinte forma: **40% (quarenta por cento) do preço unitário será reajustado de acordo com o último índice do dissídio da categoria, e 60% (sessenta por cento) restante será reajustado de acordo com o índice do IPC FIPE ALIMENTAÇÃO, correspondentes aos 12 (doze) últimos índices publicados, anteriores à data base, ou por negociações entre as partes.**

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO E SUAS CONDIÇÕES**

8.1. A **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, mensalmente as notas fiscais acompanhadas do relatório de faturamento até o 5º dia útil do mês subsequente ao fechamento da fatura.

8.2. Divergências de valores apresentados deverão ser equacionadas sempre na fatura/duplicata subsequente àquela que apresentou a diferença, desde que sejam inexpressivos.

8.3. Os pagamentos mensais deverão ser efetuados, por meio de depósito bancário, até o dia 10 do mês subsequente ao mês da prestação dos serviços, mediante a apresentação de fatura pela **CONTRATADA**.

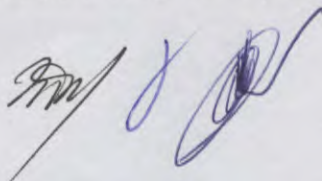
8.4. Caso a **CONTRATADA** deixe de executar total ou parcial os serviços propostos, dentro das normas estabelecidas, ficará sujeita ao pagamento da multa à razão de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor do Contrato.

8.5. Poderá a **CONTRATANTE** sustar o pagamento solicitado nos seguintes casos:

8.5.1. Descumprimento das obrigações da **CONTRATADA** para com terceiros que possam de alguma forma resultar em prejuízo à **CONTRATANTE**.

8.5.2. Inadimplência da **CONTRATADA** no que tange às suas obrigações para com a **CONTRATANTE**.

8.6. Do pagamento efetuado a empresa contratada serão calculados e deduzidos as retenções tributárias de Pessoa Jurídica - PJ (INSS 11%, IRRF 1,50%, CSRF-PIS+COFINS+CSLL 4,65% , ISSQN 0% a 5,00% conforme o tipo de serviço e o local onde esta sendo prestado) e de Pessoa Física-PF( INSS, IRRF e ISSQN ) conforme determina a legislação de cada tributo, valores estes que deverão ser deduzidos do valor apurado por cada prestador, não pagando assim o tributo em duplicidade. Para o caso específico do ISSQN, sendo que caberá ao prestador observar a legislação do município de Goiânia para saber se é permitido ou não tal compensação. IRRF - Art 647/RIR





1999 e alterações posteriores CSRF - Art. 30 da Lei 10833/2003 e alterações posteriores, INSS - IN 971/2009 arts 115 a 118 e alterações posteriores ISSQN Conforme Legislação de Goiânia/GO.

**CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO:**

**9.1.** Qualquer uma das partes poderá rescindir este Contrato, com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, e sem qualquer ônus, seja de que natureza for, mediante notificação neste sentido, a ser enviada por escrito à outra parte, ressalvando-se, entretanto, às quantias relativas aos serviços efetivamente prestados.

**9.2.** A rescisão será unilateral por parte da **CONTRATANTE**, sem a incidência de qualquer multa, penalidade ou ônus, à exceção dos acertos finais que eventualmente estiverem pendente junto a **CONTRATADA**, caso se materialize a rescisão do contrato de Gestão nº 64/2012 – SES/GO firmado entre INSTITUTO GERIR e o ente público SES-GO, que dá provisionamento ao pagamento do objeto destes termos.

**9.3.** Constituem motivos de rescisão unilateral pela **CONTRATANTE**:

**9.3.1.** O não cumprimento das obrigações pela **CONTRATADA**;

**9.3.2.** Em caso de reajuste, a falta de acordo quanto ao percentual a ser efetuado;

**9.3.3.** O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos pela **CONTRATADA**;

**9.3.4.** O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais por parte da **CONTRATADA**, bem como a lentidão do seu cumprimento, levando a **CONTRATANTE** a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços e metas nos prazos estipulados;

**9.3.5.** O atraso injustificado no início dos serviços.

**9.3.6.** A paralisação dos serviços, sem justa causa e sem prévia comunicação a **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias;

**9.3.7.** A subcontratação total ou parcial do objeto do presente Contrato sem prévia anuência, por escrito, da **CONTRATANTE**; a associação da **CONTRATADA** com outrem, bem como a cessão ou transferência, total ou parcial do objeto contratado, a fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA**;

**9.3.8.** O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços quanto ao cumprimento do contrato e das metas estabelecidas;

**9.3.9.** O cometimento reiterado de falhas na sua execução, anotadas em registro próprio, pela Coordenação da **CONTRATANTE**;

**9.3.10.** A dissolução da sociedade Cooperativa ou da empresa contratada;

**9.3.11.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA** que prejudique a execução deste Contrato;

**9.3.12.** O término do **Contrato de Gestão nº 064/2012 SES-GO**;

**9.3.13.** A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato

**9.4.** Constituem motivos de rescisão do Contrato pela **CONTRATADA**:

**9.4.1.** O descumprimento das obrigações contratuais por parte da **CONTRATANTE**;

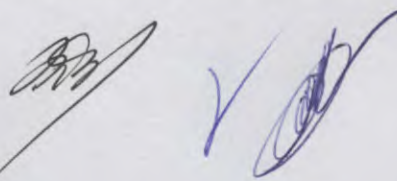
**9.4.2.** Atraso superior a 30 (trinta) dias, com termo inicial no final do prazo previsto para o pagamento, nos pagamentos devidos pela **CONTRATANTE** decorrentes dos serviços executados, desde que haja havido o repasse do **Contrato de Gestão nº 064/2012 SES-GO** correspondente ao mês da efetiva prestação do serviço por parte da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás;

**9.5.** Constituem motivos de rescisão por ambas as partes sem qualquer pagamento indenizatório:

**9.5.1.** O término do prazo contratual previsto;

**9.5.2.** O desinteresse de qualquer das partes na continuidade do Contrato, reduzida a termo, observado o prazo de 30 (trinta) dias de denúncia.

**Parágrafo Único.** A declaração de rescisão contratual deve ser expressamente comunicada à outra parte, com exposição dos motivos que a ensejaram, estabelecendo as partes que a simples correspondência, mediante recibo, é suficiente para tanto.



9.6. Caso a rescisão seja motivada pela **CONTRATADA** a **CONTRATANTE** poderá abater o valor da indenização dos valores a serem pagos à **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO**

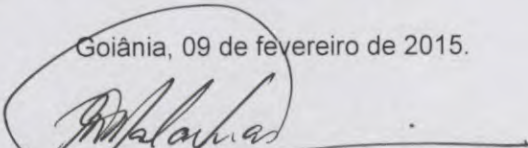
10.1. Fica eleito o foro da cidade de Goiânia - GO, para dirimir quaisquer dúvidas ou pendências oriundas do presente Contrato com expressa renúncia a quaisquer outros, por mais privilegiados que sejam.

E por estarem assim, justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual forma e teor, para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.

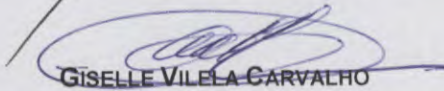
Goiânia, 09 de fevereiro de 2015.



**EDUARDO RECHE DE SOUZA**  
INSTITUTO GERIR



**MARCELO PARISI MALACHIAS**  
NUTRYMAX ALIMENTOS LTDA



**GISELLE VILELA CARVALHO**  
NUTRYMAX ALIMENTOS LTDA

**TESTEMUNHAS:**

1º \_\_\_\_\_

CPF:

2º \_\_\_\_\_

CPF



## QUADRO DE QUANTITATIVO DOS SERVIÇOS

### Pacientes Adultos – Dieta Geral

SERVIÇO	TOTAL REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO	FATURAMENT O BRUTO	HORÁRIOS
Desjejum	200	R\$ 5,17	R\$ 1.034,00	07h30
Colação	35	R\$ 3,04	R\$ 106,40	09h00
Almoço	220	R\$ 13,92	R\$ 2.784,00	11h30
Lanche	200	R\$ 6,49	R\$ 1.298,00	14h30
Jantar	200	R\$ 13,92	R\$ 2.784,00	17h30
Ceia	200	R\$ 5,87	R\$ 1.174,00	20h00
<b>TOTAL</b>	<b>1050</b>		<b>R\$ 9.180,40</b>	

### Pacientes Crianças – Dieta Geral

SERVIÇO	TOTAL REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO	FATURAMENT O BRUTO	HORÁRIOS
Desjejum	7	R\$ 5,17	R\$ 36,19	07h30
Colação	5	R\$ 3,04	R\$ 15,20	09h00
Almoço	7	R\$ 12,29	R\$ 86,03	11h30
Lanche	5	R\$ 6,49	R\$ 32,45	14h30
Jantar	5	R\$ 12,29	R\$ 61,45	17h30
Ceia	5	R\$ 5,87	R\$ 29,35	20h
<b>TOTAL</b>	<b>34</b>		<b>R\$ 260,67</b>	

### Pacientes Dietas Líquidas

SERVIÇO	TOTAL REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO	FATURAMENT O BRUTO
Desjejum Líquida - Litro	5,73	R\$ 17,87	R\$ 102,39
Desjejum Liq. Pastosa/Liq. Restrita - Litro	0,200	R\$ 17,87	R\$ 3,57
Colação Líquida - Litro	1,200	R\$ 8,94	R\$ 10,72
Colação Liq. Pastosa/ Liq. Restrita - Litro	0,300	R\$ 8,94	R\$ 2,68
Almoço Líquido -	0,400	R\$ 17,87	R\$ 7,14

Litro				
Almoço	Liq.	0,400	R\$ 17,87	R\$ 7,14
Pastosa/ Restrita - Litro	Liq.			
Lanche líquido - Litro		0,300	R\$ 8,94	R\$ 2,68
Lanche Líquido Pastosa/ Restrita - Litro	Liq.	0,300	R\$ 8,94	R\$ 2,68
Jantar Líquida - Litro		0,400	R\$ 17,87	R\$ 7,14
Jantar Liq. Pastosa/ Liq. Restrita - Litro		0,400	R\$ 17,87	R\$ 2,85
Ceia Líquida - Litro		0,300	R\$ 8,94	R\$ 2,68
Ceia Líquida Pastosa/ Restrita - Litro	Liq.	0,300	R\$ 8,94	R\$ 2,68
<b>TOTAL</b>		<b>10,23</b>		<b>R\$ 154,35</b>

### Acompanhantes

SERVIÇO	TOTAL REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO	FATURAMENTO BRUTO	HORÁRIOS
Desjejum	200	R\$ 5,17	R\$ 1.034,00	06h15 a 07h15
Almoço	200	R\$ 13,92	R\$ 2.784,00	11h30 a 13h30
Jantar	200	R\$ 13,92	R\$ 2.784,00	21h30 a 23h
<b>TOTAL</b>	<b>600</b>		<b>R\$ 6.602,00</b>	

### Funcionários

SERVIÇO	TOTAL REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO	FATURAMENTO BRUTO	HORÁRIOS
Desjejum	160	R\$ 5,17	R\$ 827,20	06h15 a 07h15
Almoço	240	R\$ 13,92	R\$ 3.340,00	11h30 a 13h30
Lanche	220	R\$ 6,49	R\$ 1.427,00	16h a 17h
Jantar	100	R\$ 13,92	R\$ 1.392,00	21h30 a 23h
<b>TOTAL</b>	<b>720</b>		<b>R\$ 7.707,80</b>	
<b>TOTAL APROXIMADO/DIA</b>			<b>R\$ 23.905,22</b>	

### Extras

EXTRAS	TOTAL SERVIÇO	VALOR UNIT.	FATURAMENTO BRUTO

Abacaxi - Kg	3	R\$ 4,74	R\$ 14,22
Água de coco 200 ml - UND	50	R\$ 2,62	R\$ 131,00
Banana - Kg	7	R\$ 4,27	R\$ 29,89
Biscoitos Diversos - Kg	2	R\$ 12,74	R\$ 25,48
Bolo Simples - Kg	2	R\$ 27,09	R\$ 54,18
Café - L	25	R\$ 3,17	R\$ 79,25
Caldo de Legumes - L	2	R\$ 4,08	R\$ 8,16
Chá - L	3	R\$ 3,33	R\$ 9,99
Coquetel Laxativo - L	3	R\$ 2,90	R\$ 8,70
Escaldado - L	3	R\$ 4,08	R\$ 12,24
Gelatina - L	3	R\$ 2,36	R\$ 7,08
Gelatina Diet - L	3	R\$ 4,72	R\$ 14,16
Iogurte 120g - UND	50	R\$ 1,84	R\$ 92,00
Iogurte 120g diet/light - UND	10	R\$ 4,09	R\$ 40,90
Laranja - KG	3	R\$ 1,81	R\$ 5,43
Leite Pasteurizado - L	15	R\$ 4,62	R\$ 69,30
Leite Integral UHT - L	1	R\$ 4,27	R\$ 4,27
Maçã - KG	3	R\$ 7,22	R\$ 21,66
Mamão - KG	2	R\$ 3,39	R\$ 6,78
Melancia - KG	10	R\$ 2,22	R\$ 22,20
Melão - KG	2	R\$ 5,54	R\$ 11,08
Mingau - L	8	R\$ 4,51	R\$ 36,08
Pão Francês 50g com Manteiga - KG	7	R\$ 23,61	R\$ 165,27
Pão Francês 50g com Manteiga - UND	1	R\$ 1,18	R\$ 1,18
Pera - KG	1	R\$ 12,77	R\$ 12,77
Salada de Frutas - KG	15	R\$ 13,79	R\$ 206,85
Suco de Frutas - L	50	R\$ 4,94	R\$ 247,00
Suco de Frutas 200 ml - TP	2	R\$ 2,33	R\$ 4,66
Vitamina de Frutas - L	15	R\$ 8,16	R\$ 122,40
Pão de Queijo - KG	5	R\$ 44,93	R\$ 224,65
Sanduíche - UND	1	R\$ 8,48	R\$ 8,48
Leite Achocolatado - L	10	R\$ 4,74	R\$ 47,40
Uva - KG	3	R\$ 11,18	R\$ 33,54
Mini salgados - KG	1	R\$ 26,73	R\$ 26,73
Sorvete - L	2	R\$ 64,11	R\$ 128,22
Água Mineral 1,5L - UND	30	R\$ 3,06	R\$ 91,80
Queijo Mussarela - KG	1	R\$ 42,66	R\$ 42,66
Coffee Break Tipo I - UND	1	R\$ 14,27	R\$ 14,27
Coffee Break Tipo II - UND	1	R\$ 8,26	R\$ 8,26

## ANEXO I -1

### PACIENTES ADULTOS- DIETA LIVRE E ACOMPANHANTES DE PACIENTES

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	Alimento e/ou preparação	U				
I	Café	mL	50	-	-	-
	Leite puro ou com achocolatado ou derivados (com ou sem açúcar)	mL	250	-	250	250
II	<u>Qu</u> coalhada, iogurte	mL	-	-	250	250
	<u>Qu</u> suco de frutas natural/polpa	mL	-	-	250	250
	<u>Qu</u> chá	mL	250	-	250	250
	Pão/ torrada	g	50	-	50	50
III	<u>Qu</u> biscoito/bolachas	g	40	-	40	40
	<u>Qu</u> quitanda (bolo, rosca, peta...)	Porção	-	-	01	01
	<u>Qu</u> canjica ou arroz doce ou mingau	Porção	-	-	01	01
	Fruta	Porção	01	-	-	-
V	Margarina (mínimo 60% lipídios e óleos interesterificados)	g	10	-	10	10

ANEXO I- 2

PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES DE PACIENTES DIETA LIVRE

GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar	Almoço II ou jantar II
Nº ordem	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada		
I	Entrada : Vegetais A,B e/ ou C em saladas	g	100	100	Sopa-400 ml
II	Arroz	g	200	200	-
III	Feijão	g	100	100	-
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> aves: s/ osso c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> peixes: filé/ postas	g	150/180	150/180	-
	<u>Ou</u> fígado	g	120	120	-
	<u>Ou</u> pernil	g	120	120	-
	<u>Ou</u> ovos (opção)	U	2	2	-
V	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100	Pão-50g
	<u>Ou</u> farofa	g	50	50	-
	<u>Ou</u> macarrão/polenta/massas	g	100	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01	01
	<u>Ou</u> doce em pasta ou tablete	g	50	50	50
	<u>Ou</u> doce em compota	g	80	80	80
	<u>Ou</u> gelatina, flan, pudim	g	100	100	100

## ANEXO I- 3

### DIETA HIPOSSÓDICA CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada			
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	-	-
	Leite (com ou sem açúcar)	mL	250	-	-	-
II	<u>Qu</u> Chá (com ou sem açúcar)	mL	250	-	-	-
	Pão sem sal/pão doce s/sal /pão mandi s/sal /rosca s/sal	g	50	-	50	50
III	<u>Qu</u> bolacha de água/bolacha doce	Unid	7	-	7	7
	<u>Qu</u> torradas sem sal	g	50	-	50	50
	<u>Qu</u> quitanda (bolo, inhoque, peta, quebrador, roscas...)	Porção	-	-	01	-
IV	Margarina (sem sal, mínimo 60% lipídeos e óleos interesterificados))	g	10	-	10	10
	Ou geléia de frutas (dietéticas ou não)	g	10	-	10	10
	Frutas/suco	Porção	01	*	-	-
V	<u>Qu</u> suco de frutas natural/polpa	mL	-	-	250	-



## ANEXO I- 4

### DIETA HIPOSSÓDICA CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA

#### GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar	Almoço II ou jantar II
Nº ordem	Alimento e /ou preparação	U	Quantidade preparada		
I	Entrada : Vegetais A,B e/ ou C em saladas	g	100	100	Sopa- 400 ml
II	Arroz	g	200	200	-
III	Feijão	g	100	100	-
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> aves: s/ osso c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> peixes: filé/ postas	g	150/180	150/180	-
	<u>Ou</u> fígado	g	120	120	-
	<u>Ou</u> pernil	g	120	120	-
	<u>Ou</u> ovos (opção)	U	2	2	-
V	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100	Pão-50g
	<u>Ou</u> farofa	g	50	50	-
	<u>Ou</u> macarrão/polenta/massas	g	100	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01	01
	<u>Ou</u> doce em pasta ou tablete	g	50	50	50
	<u>Ou</u> doce em compota	g	80	80	80
	<u>Ou</u> gelatina, flan, pudim	g	100	100	100

\* Enviar limão no almoço e jantar.

## ANEXO I- 5

### DIETA DIABETES CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada			
I	Café (sem açúcar)	mL	50	-	-	-
	Leite desnatado (sem açúcar)	mL	250	-	250	250
II	<u>Ou</u> suco de frutas natural/polpa (sem açúcar)	mL	-	-	250	-
	<u>Ou</u> Chá (sem açúcar)	mL	250	-	-	-
III	Pão de sal comum ou integral	g	50	-	50	-
	<u>Ou</u> biscoito/bolachas salgada comum ou integral	Unid	7	-	7	7
	<u>Ou</u> torradas comum ou integral	g	30	-	30	30
	<u>Ou</u> quitanda (bolo diet, peta, broa salgada)	Porção	-	-	01	-
	<u>Ou</u> farináceos integrais isento de sacarose	%	7	-	7	7
IV	Margarina (mínimo 60% lipídios e óleos interesterificados)	g	10	-	10	10
	<u>Ou</u> geléia de frutas dietética	g	10	-	10	10
V	Frutas/suco de frutas natural/polpa c/ adoçante	Porção/ mL	250	250	-	-

**ANEXO I -6**

**DIETA DIABETES  
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA**

**GRANDES REFEIÇÕES**

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Nº ordem	Alimento e /ou preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada : Vegetais A e/ou B crus em saladas	g	100	100
II	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	100/150	100/150
	<u>Ou</u> aves: s/ osso c/ osso (coxa, sobrecoxa)	g	100/150	100/150
	<u>Ou</u> peixes: filé/ postas	g	100/150	100/150
III	Arroz	g	70	70
	ou massas ou polenta	g	30	30
	<u>Ou</u> vegetais C- batata, mandioca, cará	g	100	100
IV	Feijão	g	80	80
V	Vegetais B legumes cozidos, em purês soufflê	g	100	100
VI	Frutas	Porção	01	01
	<u>Ou</u> sobremesa dietética (gelatina, flan,ou pudim)	g	50	50

**ANEXO I -7**  
**DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL TRATAMENTO CONSERVADOR**  
**(DIETA HIPOPROTEICA E HIPOSSÓDICA)**

**CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA**

**PEQUENAS REFEIÇÕES**

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ccia
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada			
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	-	-
II	Leite ou derivados	mL	250	-	-	250
	<u>Ou</u> Chá claro (com ou sem açúcar)	mL	250	-	-	250
III	Pão s/sal	g	50	-	50	50
	<u>Ou</u> bolacha de água/bolacha doce	Unid	7	-	7	7
	<u>Ou</u> torradas sem sal	g	50	-	50	50
	<u>Ou</u> quitanda permitidas	Porção	-	-	01	-
IV	<u>Ou</u> torradas	g	50	-	50	50
	Margarina (mínimo 60% lipídeos e óleos interesterificados)	g	10	-	10	10
V	Fruta*	Porção	01	*	-	-
	<u>Ou</u> suco de frutas natural/polpa (com ou sem açúcar)*	mL	-	-	250	250

\* Frutas permitidas: abacaxi, banana, maçã, melancia, manga, mamão e manga.

\* sucos permitidos: uva, limão, cajú, maracujá (mais diluídos) e abacaxi, manga, melancia, maçã, caqui e goiaba.

## ANEXO I- 8

**DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL TRATAMENTO CONSERVADOR  
(DIETA HIPOPROTEICA E HIPOSSÓDICA)**

**CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA**

**GRANDES REFEIÇÕES**

Nº ordem	GRANDES REFEIÇÕES		Almoço	Jantar
	Alimento e /ou preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada : Vegetais A/B*	g	100	100
II	Arroz	g	150	150
III	Feijão (grão)	g	40	40
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	40/60	40/60
	<u>Ou</u> aves: s/ osso c/ osso (peito,coxa, sobrecoxa)	g	40/60	40/60
	<u>Ou</u> peixes: filé/ postas	g	40/60	40/60
V	Guarnições: vegetais B ou C*	g	100	100
	<u>Ou</u> polenta sem leite	g	100	100
	<u>Ou</u> macarrão sem ovos	g	100	100
VI	Sobremesa: Fruta/suco**	Porção	01	01
	Doce pastoso de fruta (goiabada ou marmelada)	g	50	50

\*Verduras/legumes permitidos: milho, cenoura, mandioca, batata, batata-doce, cará, pepino, agrião, alface, repolho, vagem, couve-flor, abobrinha, chuchu, acelga, rabanete, chicória, tomate, pimentão e mostarda.

\*\* Frutas permitidas: abacaxi, banana maçã, maçã, melancia, e mamão.

\*\* Sucos permitidos: uva, limão, cajú e maracujá (deverão ser bem diluídos), abacaxi, manga, melancia, maçã, caqui e goiaba.

**ANEXO I -9**

**DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL TRATAMENTO DIALÍTICO  
(DIETA HIPOPROTEICA E HIPOSSÓDICA)**

**CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA**

**PEQUENAS REFEIÇÕES**

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada			
I	Cafê (com ou sem açúcar)	mL	50	-	-	-
II	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	mL	250	-	-	-
	<u>Ou</u> Chá claro (com ou sem açúcar)	mL	250	-	-	-
III	Pão sem sal/pão doce s/sal /pão mandi s/sal /rosca s/sal	g	50	-	50	50
	<u>Ou</u> bolacha de água/bolacha doce	Unid	7	-	7	7
	<u>Ou</u> torradas sem sal	g	50	-	50	50
	<u>Ou</u> quitanda (bolo, inhoque, peta, quebrador, roscas...)	Porção	-	-	01	-
IV	Margarina (sem sal, mínimo 60% lipídeos e óleos interesterificados)	g	10	-	10	10
	<u>Ou</u> geléia de frutas (dietéticas ou não)	g	10	-	10	10
V	Frutas/suco	Porção	01	*	-	-
	<u>Ou</u> suco de frutas natural/polpa	mL	-	-	250	-

**ANEXO I- 10**

**DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL TRATAMENTO DIALÍTICO  
(DIETA HIPOSSÓDICA)**

**CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA**

**GRANDES REFEIÇÕES**

Nº ordem	GRANDES REFEIÇÕES		Almoço	Jantar	Almoço II ou jantar II
	Alimento e /ou preparação	U	Quantidade preparada		
I	Entrada : Vegetais A,B e/ ou C em saladas	g	100	100	Sopa- 400 ml
II	Arroz	g	200	200	-
III	Feijão	g	100	100	-
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> aves: s/ osso c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> peixes: filé/ postas	g	100/180	100/180	-
	<u>Ou</u> fígado	g	120	120	-
	<u>Ou</u> pemil	g	120	120	-
V	<u>Ou</u> ovos (opção)	U	2	2	-
	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100	Pão-50g
	<u>Ou</u> farofa	g	50	50	-
	<u>Ou</u> macarrão/polenta/massas	g	100	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01	01
	<u>Ou</u> doce em pasta ou tablete	g	50	50	50
	<u>Ou</u> doce em compota	g	80	80	80
	<u>Ou</u> gelatina, flan, pudim	g	100	100	100

## ANEXO I- 11

### DIETA HIPOLIPÍDICA CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada			
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	50	-
II	Leite desnatado ou derivados	mL	250	-	250	250
	<u>Qu</u> Chá (com ou sem açúcar)	mL	-	-	250	250
	Ou suco de frutas natural	mL	250	-	250	250
III	Pão branco e/ou integral	g	50	-	50	-
	<u>Qu</u> biscoito/bolacha doce/integral	Unid	7	-	7	7
	<u>Qu</u> torradas	g	50	-	50	50
	<u>Qu</u> farináceos (mingau)	%	5-7	-	5-7	5-7
IV	Fruta	Porção	01	*	-	-
V	Margarina light (máximo 35% lipídeos e óleos interesterificados) light ou geléia de fruta	g	10	-	10	10



## ANEXO I- 12

### DIETA HIPOLIPÍDICA CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA

#### GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Nº ordem	Alimento e /ou preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada : Vegetais A,B e/ou C em saladas	g	100	100
II	Arroz	g	200	200
III	Feijão	g	100	100
IV	Carnes: bovina MAGRA sem osso/ sem pele/ sem caldo	g	120	120
	<u>Ou</u> aves sem pele:s/ osso c/ osso (peito,coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220
	<u>Ou</u> peixes: filé/ postas	g	150/180	150/180
V	Guarnições: vegetais A,B e/ou C = da branda	g	100	100
	<u>Ou</u> polenta/massas	g	100	100
	<u>Ou</u> farofa	g	50	50
VI	Sobremesa: Fruta	Porção	01	01
	Gelatina	g	100	100

## ANEXO I-13

### PACIENTES ADULTOS DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada			
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	50	-
II	Leite puro ou com achocolatado ou derivados (com ou sem açúcar)	mL	250	-	250	250
	<u>Ou</u> coalhada	mL	-	-	250	250
	<u>Ou</u> suco de frutas natural/polpa	mL	-	-	250	250
III	Queijo fresco	g	30	-	-	-
	<u>Ou</u> Pão/torrada	g	100	-	100	50
IV	<u>Ou</u> biscoito/bolachas	Unid	7	-	7	7
	<u>Ou</u> torradas	g	50	-	50	50
	<u>Ou</u> quitanda (bolo, rosca, peta...)	Porção	-	-	02	01
	<u>Ou</u> canjica <u>ou</u> arroz doce <u>ou</u> mingau	Porção	-	-	02	01
V	Margarina (mínimo 60% lipídeos e óleos interesterificados)	g	10	-	10	10
VI	Fruta	Porção	01	*	-	-

## ANEXO I- 14

### PACIENTES ADULTOS DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

#### GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar	Ceia
Nº ordem	Alimento e /ou preparação	U	Quantidade preparada		
I	Entrada : Vegetais A,B e/ou C em saladas	g	120	100	Sopa-400mL
II	Arroz	g	250	250	-
III	Feijão	g	150	150	-
	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	150/250	150/250	-
	<u>Qu</u> aves s/ osso, c/ osso (peito,coxa, sobrecoxa)	g	150/250	150/250	-
IV	<u>Qu</u> peixes: filé/ postas	g	180/200	180/200	-
	<u>Qu</u> figado	g	150	150	-
	<u>Qu</u> pernil	g	150	150	-
	<u>Qu</u> ovos (opção)	Unid	2	2	-
V	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100	Pão-50g
	<u>Qu</u> macarrão/polenta/massas	g	100	100	-
	<u>Qu</u> farofa	g	60	60	-
	Sobremesas: Fruta	Porção	01	01	01
VI	<u>Qu</u> Doces em pasta ou tablete	g	50	50	50
	<u>Qu</u> doce de frutas em compota		80	80	80
	<u>Qu</u> gelatina, flan, pudim	g	100	100	100

## ANEXO I- 15

### DIETA BAIXO RESÍDUO

#### CONSISTÊNCIAS: PASTOSA/ BRANDA

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada			
I	Café(sem açúcar)	mL	50	-	50	-
II	<u>Ou</u> Chá (sem açúcar)	mL	-	-	250	250
	<u>Ou</u> suco de frutas natural sem açúcar	mL	250	-	250	250
III	<u>Ou</u> biscoito/bolacha doce	Unid	7	-	7	7
	<u>Ou</u> torradas	g	50	-	50	50
IV	Geléia de fruta	g	10	-	10	10

## ANEXO I-16

### DIETA BAIXO RESÍDUO

#### CONSISTÊNCIAS: PASTOSA/ BRANDA

#### GRANDES REFEIÇÕES

Nº ordem	GRANDES REFEIÇÕES		Almoço	Jantar	Almoço II ou jantar II
	Alimento e /ou preparação	U	Quantidade preparada		
I	Entrada : Vegetais A,B e/ ou C em saladas	g	100	100	Sopa- 400 ml
II	Arroz	g	200	200	-
III	Feijão	g	100	100	-
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> aves: s/ osso c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220	-
	<u>Ou</u> peixes: filé/ postas	g	100/180	100/180	-
	<u>Ou</u> fígado	g	120	120	-
V	<u>Ou</u> pernil	g	120	120	-
	<u>Ou</u> ovos (opção)	U	2	2	-
	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100	-
	<u>Ou</u> farofa	g	50	50	-
VI	<u>Ou</u> doce em pasta ou tablete	g	50	50	50
	<u>Ou</u> doce em compota	g	80	80	80
	<u>Ou</u> gelatina, flan, pudim	g	100	100	100

## ANEXO I -17

### DIETA LAXATIVA

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições Alimento e/ou preparação	U	Quantidade			
			Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
I	Café	mL	50	-	-	-
	Leite puro ou com achocolatado ou derivados (com ou sem açúcar)	mL	250	-	250	250
II	<u>Ou</u> coalhada, iogurte	mL	-	-	250	250
	<u>Ou</u> suco de frutas natural/polpa	mL	-	-	250	250
	Pão/ torrada	g	50	-	50	50
III	<u>Ou</u> biscoito/bolachas	Unid	7	-	7	7
	<u>Ou</u> quitanda (bolo, rosca, peta...)	Porção	-	-	01	01
	<u>Ou</u> canjica ou arroz doce ou mingau	Porção	-	-	01	01
IV	Fruta	Porção	01	-	-	-
V	Margarina (mínimo 60% lipídeos e óleos interesterificados)	g	10	-	10	10

## ANEXO I- 18

### DIETA LAXATIVA

#### GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar	Almoço II ou jantar II
Nº ordem	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada		
I	Entrada : Vegetais A,B e/ ou C em saladas	g	100	100	Sopa-400 ml
II	Arroz	g	200	200	-
III	Feijão	g	100	100	-
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	120/220	120/220	-
	<u>Qu</u> aves: s/ osso c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220	-
	<u>Qu</u> peixes: filé/postas	g	150/180	150/180	-
	<u>Qu</u> fígado	g	120	120	-
	<u>Qu</u> pernil	g	120	120	-
V	<u>Qu</u> ovos (opção)	U	2	2	-
	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100	Pão-50g
	<u>Qu</u> macarrão	g	100	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01	01
	<u>Qu</u> doce em pasta ou tablete	g	50	50	50
	<u>Qu</u> doce em compota	g	80	80	80
	<u>Qu</u> gelatina, flan, pudim	g	100	100	100

## ANEXO I -19

## DIETA OBSTIPANTE

## PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº de Ordem	Pequenas refeições Alimento e/ou preparação	U	Quantidade			
			Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
I	Café	mL	50	-	-	-
	Leite desnatado	mL	250	-	250	250
	<u>Ou</u> coalhada, iogurte	mL	-	-	250	250
II	<u>Ou</u> suco de frutas natural/polpa s/açúcar	mL	-	-	250	250
	Pão/ torrada	g	50	-	50	50
III	<u>Ou</u> biscoito/bolachas salgadas	Unid	7	-	7	7
	<u>Ou</u> quitanda (bolo, rosca, peta...)	Porção	-	-	01	01
	<u>Ou</u> canjica ou arroz doce ou mingau	Porção	-	-	01	01
	Fruta	Porção	01	-	-	-
V	Margarina light (máximo 35% de lípidios interesterificados)	g	10	-	10	10



## ANEXO I- 20

### DIETA OBSTIPANTE

#### GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar	Almoço II ou jantar II
Nº ordem	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada		
I	Entrada : Vegetais A,B e/ ou C em saladas	g	100	100	Sopa-400 ml
II	Arroz	g	200	200	-
III	Caldo de Feijão	g	100	100	-
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	120/220	120/220	-
	<u>Qu</u> aves: s/ osso c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220	-
	<u>Qu</u> peixes: filé/ postas	g	100/180	100/180	-
	<u>Qu</u> fígado	g	120	120	-
V	<u>Qu</u> pernil	g	120	120	-
	<u>Qu</u> ovos (opção)	U	2	2	-
	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100	Pão-50g
	<u>Qu</u> farofa	g	50	50	-
	<u>Qu</u> macarrão/polenta/massas	g	100	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01	01

## ANEXO I-21

### DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº ordem	Alimento/ preparação	U	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	-	-
III	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
III	Farináceos pré-cozidos ou não	%	3 a 10	-	3 a 10	3 a 10
IV	Suco de frutas natural com ou sem açúcar	mL	-	250	-	-
	Ou fruta: purê, vitamina	Porção	-	1/250	1/250	1/250

Observação: na dieta com baixo resíduo: excluir leite e derivados (mandar suco coado ou chá com adoçante).

## ANEXO I-22

### DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA

#### GRANDES REFEIÇÕES

	Preparação	U	Almoço	Jantar
I	Sopa com:	mL	400	400
	Carne	g	100	100
	e vegetal B verde	g	70	70
	e vegetal B amarelo	g	70	70
	e vegetal C	g	50	50
	E cereal cru	g	20	20
	Sobremesa:	g	100	100
II	Gelatina comum ou dietética	g	100	100
	Ou pudim/flan comum ou dietético	g	100	100
	Ou fruta purê	Porção	100	100
	Ou compota de frutas liquidificada	g	100	100
	Ou sorvete comum ou dietético	g	100	100

Observação: Feijão somente o caldo.

## ANEXO I-23

### DIETA LÍQUIDA RESTRITA

PREPARAÇÕES	ALMOÇO E JANTAR	DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE, CEIA
Chá	-	200mL
Sucos de frutas coados	-	200mL
Água de coco	-	200mL
Gelatina dietética	-	200mL
Sopa coada composta por: peito de frango, cenoura, batata, chuchu e arroz.	200mL	-

## ANEXO I- 24

### SERVIDORES

#### PEQUENAS REFEIÇÕES

Nº Ordem	Pequenas refeições		Desjejum	Lanche
	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada	
I	Café (com ou sem adoçante)	mL	50	50
II	Leite	mL	250	250
	<u>Ou</u> coalhada	mL	-	250
	<u>Ou</u> suco de frutas	mL	-	250
III	Pão (sal ou doce)/torrada	g	50/40	50/40
	<u>Ou</u> quitanda	Porção	-	01
	<u>Ou</u> biscoito (sal ou doce)	g	40	40
	<u>Ou</u> canjica ou arroz doce ou preparações à base de farináceo	g	-	250
IV	Margarina (mínimo 60% lipídeos e óleos interesterificados)	g	10	10
V	Fruta	Porção	01	-

## ANEXO I- 25

### SERVIDORES

#### GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Nº ordem	Alimento e/ou preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada : Vegetais A,B e/ ou C em saladas	g	100	100
II	Arroz	g	200	200
III	Feijão	g	100	100
IV	Carnes: bovina s/osso, c/osso	g	120/220	120/220
	<u>Ou</u> aves: s/ osso c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120/220	120/220
	<u>Ou</u> peixes: filé/postas	g	150/220	150/220
	<u>Ou</u> fígado	g	120	120
	<u>Ou</u> pernil	g	120	120
	<u>Ou</u> ovos (opção)	U	2	2
V	Guarnições: vegetais A,B e/ou C	g	100	100
	<u>Ou</u> farofa	g	50	50
	<u>Ou</u> macarrão/polenta/massas	g	100	100
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	<u>Ou</u> doce em pasta/ tablete/flan/pudim/sorvete/outras sobremesas	g	50/100	50/100
VI	Cafezinho com ou sem adoçante	mL	50	50

## ANEXO I- 26

### PORCIONAMENTO DE FRUTAS

Frutas	Porção
Abacate	150g
Abacaxi	150g
Banana: maçã, prata, nanica	Unidade Média (120g)
Laranja	Unidade Média (160g)
Maça	Unidade Média (140g)
Mamão	150g
Manga	150g
Melancia	350g (com casca)
Mexerica	160g
Melão	150g (sem casca)

OBS:

- As frutas deverão ser servidas conforme safra.
- Frutas nobres (ameixa, caqui, goiaba, melão, pêra, uva e outras) com preços mais elevados e/ou fora de safra, serão servidas somente como alimentos extras.

## ANEXO I- 27

### PORCIONAMENTO DE PREPARAÇÕES DE LANCHES

PREPARAÇÕES	PORÇÕES
Arroz doce, canjica, coalhada, mingaus	300g
Bolos diversos	140-160g
Broa	80g
Enroladinho de queijo	120g
Nhoque	100g
Pão de queijo/biscoito de queijo	150g
Pão com creme	50g
Peta (biscoito de polvilho)	50g
Pizza brotinho	150g
Quebrador	80g
Quibe	120g
Rocambole	100g
Roscas	100g
Salgados (esfirra)	120g
Torta salgada	250g

### PORCIONAMENTO DE PREPARAÇÕES DE LANCHES PARA DIABETES

PREPARAÇÕES	PORÇÕES
Mingaus (aveia, farinha de trigo, fubá e maizena)	250mL
Bolo diet	140-160g
Broa salgada	50g
Pão de queijo/biscoito de queijo	30g
Peta (biscoito de polvilho)	30g
Roscas diet	50g
Beijú	40g
Biscoito Cream Cracker	7 Unid (30g)



## OBSERVAÇÕES GERAIS

- Nas pequenas refeições o suco de fruta poderá substituir o leite no lanche alternadamente, conforme solicitação da Unidade.
- O café deverá ser servido conforme rotina da UAN da Unidade: separado ou com leite.
- O leite poderá ser substituído por seus derivados.
- Quando a entrada for composta de vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B.
- O chá deverá ser servido como opção no desjejum somente se o paciente não aceitar leite ou derivados.
- Sopa hipossódica = 1g de sal.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Deverá ser usado edulcorante artificial à base de aspartame/stévia/sucralose em substituição ao açúcar.
- 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 preço da refeição.
- Garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.