

09-03-2020 2vios

IGH



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

RESUMO CONTRATUAL

Das Partes

Contratante: Instituto de Gestão e Humanização – IGH
CNPJ: 11.858.570/0004-86
Contratado: Mais Sabor em Alimentação LTDA
CNPJ: 03.160.100/0001-73

TOMBO 4227.201 APA
VISTO Louisa
DATA 13 / 04 / 2020

Do Objeto:

Fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinados a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, conforme Anexo I – Termo de referência.

Local de Execução do objeto:

Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia - HUAPA, situada à Av. Diamante, s/nº - St. Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP.: 74.969-210.

Valor do contrato:

R\$ 277.176,50 (duzentos e setenta e sete mil cento e setenta e seis reais e cinquenta centavos) mensal estimado, consoante Anexo II – Proposta de Preço.

Table with 5 columns: Descrição, Usuário, Média Mensal, V. Unit., v. Mensal. Rows include Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar, Ceia, and summary rows for Valor Total Mensal Estimado and Valor Semestral.

Forma de pagamento:

Dia 20 (vinte) do mês subseqüente ao início da prestação dos serviços;

Vigência:

16/01/2020 e 15/07/2020

Handwritten signature/initials

**CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA**

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, CNPJ/MF nº 11.858.570/0004-86, com sede à Rua Dona Nequita c/ dão Barbosa, s/nº, Qd. 08, Lt. 18-19, C-10, Jardim Ipiranga, Aparecida de Goiânia/GO CEP.: 74.968-121, representado neste ato pelo Dr. Joel Sobral de Andrade, Presidente, portador do CPF/MF sob o nº 821.110.735-04,, domiciliado em Salvador/BA, doravante denominado **Contratante**, e **Mais Sabor Em Alimentação LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.160.100/0001-73, com sede à Rua Rodolfo Donato da Silva, SN, Praia Comprida, São José/SC, CEP.: 88.103-450, representado neste ato por seu sócio Sr. Lucas Panisson, CPF/MF nº 007.500.849-10, doravante denominado **Contratado**, celebram o presente **Contrato nº 4227/2019-APA**, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PREMISSAS**

As seguintes disposições são premissas influentes e substanciais do presente instrumento:

§1º O **Contratante**, mediante contrato de **gestão nº 096/2016**, firmado junto à **Secretaria da Saúde do Estado de Goiás**, se figura prestadora da unidade de saúde indicada à cláusula segunda e necessita do presente objeto contratual, com vistas à preservação da qualidade no atendimento prestado aos pacientes;

I) O **contratado** declara ter conhecimento absoluto do instrumento disposto no parágrafo anterior, bem como declara ter ciência que o custeio da presente prestação de serviço, se dará única e exclusivamente por meio do respectivo repasse realizado pela entidade pública vinculada ao referido contrato de gestão.

§2º A presente contratação, realizada em caráter emergencial, fora com base na exigência normativa de caráter obrigatório, tendo em vista sua necessidade indispensável para esta unidade de saúde;

§3º O **contratado**, através das tratativas do presente instrumento, declara interesse em assistir o **Contratante** em suas necessidades;

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

O presente contrato tem como objeto o **fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinados a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados**, para assistir ao **Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia - HUAPA**, situada à Av. Diamante, s/nº - St. Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia/GO, CEP.: 74.969-210, conforme **Anexo I – termo de referência e Anexo II - proposta de preço**.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

**Parágrafo único: O Termo de referência – Anexo I** é parte integrante do objeto do contrato, sendo obrigatória a observância integral de seus termos.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO**

O presente contrato vigorará, a partir da data da sua assinatura, **por 06 (seis) meses, entre 16/01/2020 e 15/07/2020.**

**CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR**

Pela execução do objeto do presente contrato, o **Contratante** pagará R\$ 277.176,50 (duzentos e setenta e sete mil cento e setenta e seis reais e cinquenta centavos) mensal estimado, consoante Anexo II – Proposta de Preço e disposição a seguir:

Descrição	Usuário	Média Mensal	V. Unit.	v. Mensal
Desjejum	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	5.500	R\$ 8,00	R\$ 44.000,00
Colação	Pacientes	1050	R\$ 5,93	R\$ 6.226,50
Almoço	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	6500	R\$ 17,50	R\$ 113.750,00
Lanche	Pacientes, Funcionários	3900	R\$ 8,00	R\$ 31.200,00
Jantar	Pacientes, Funcionários, Acompanhantes	4000	R\$ 17,50	R\$ 70.000,00
Ceia	Pacientes	1500	R\$ 8,00	R\$ 12.000,00
<b>Valor Total Mensal Estimado</b>				<b>R\$ 277.176,50</b>
<b>Valor Semestral</b>				<b>R\$ 1.663.059,00</b>

**CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

O pagamento da fatura ocorrerá no dia 20 (vinte) do mês subsequente ao início da execução do presente objeto contratual, devendo a **CONTRATADA** apresentar, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, nota fiscal acompanhada do relatório de evidências e nota de faturamento, cancelados pela Diretoria Geral da unidade.

§1º A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal do **Contratado** em âmbito Federal, Estadual e Municipal, Justiça do Trabalho, bem como das certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas à FGTS e INSS;

§2º O **Contratado** compromete-se, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar a devida retenção de impostos, taxas e contribuições sociais, tais como ISS, PIS, COFINS, CSLL e IRPJ, ou dispensa de retenção quando regime de tributação diferenciado, bem como empresas optantes pelo simples nacional, “tributação unificada”, ou sociedade uniprofissional devidamente regulamentada, bem como qualquer outro previsto em legislação tributária pátria, sob pena de imediata suspensão do pagamento da fatura;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

- §3º Nos casos de não apresentação dos documentos listados no parágrafo anterior até o dia 20 (vinte) de cada mês, o pagamento passará automaticamente para 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos omissos, não cabendo ao **Contratado** qualquer acréscimo no valor, seja a que título for;
- §4º O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade do **Contratado**, sendo vedada emissão de boletos;
- §5º O **Contratado** declara possuir inteiro conhecimento de que os serviços prestados pelo **Contratante** integram o patrimônio do Estado de Goiás, razão pela qual, o Contratante não será responsável pela quitação de faturas emitidas após eventual rescisão do contrato indicado na cláusula primeira, parágrafo primeiro, do presente instrumento, devendo o **Contratado** promover a cobrança/execução proprietário do referido patrimônio, ou de qualquer outro que venha assumir a gestão da unidade de saúde em questão;
- §6º O **Contratado** concorda em manter regularmente os serviços prestados, ainda que haja atraso em pagamento de fatura por prazo não superior a 60 (sessenta) dias;
- §7º Para fins de faturamento será observada data do efetivo início da execução do objeto.
- §8º Em atenção ao que dispõe o Regulamento de Compras e Contratações do **Contratante** aprovado pelo Estado de Goiás, o **Contratado** compromete-se a emitir a fatura, ou congêneres, constando expressamente o número do contrato de gestão, presente no §1º, Cláusula primeira, bem como respectivo termo aditivo vigente.

**CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

Caberá ao **Contratado**, dentre outras obrigações legais e constantes do presente contrato:

- a) Cumprir rigorosamente as cláusulas deste **contrato**, do **anexo I - Termo de Referência e anexo II – proposta comercial**, executando os serviços, objeto deste contrato, de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pelo CONTRATANTE;
- b) realizar o fornecimento objeto do presente contrato de forma expedita e hábil, dirigindo os trabalhos com zelo e empregando mão-de-obra qualificada e em número suficiente para atender as especificações e prazos estabelecidos;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

- c) Designar um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, bem como para zelar pela prestação contínua e ininterrupta dos serviços, e dentre os que permaneçam no local do trabalho, um que será o responsável pelo bom andamento dos serviços e que possa tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- d) Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- e) Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- f) Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento na prestação dos serviços;
- g) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o CONTRATANTE;
- h) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;
- i) executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações e/ou normas exigidas, utilizando equipamentos e materiais apropriados;
- j) disponibilizar todo o material de consumo necessário à realização dos serviços;
- k) promover por sua conta e risco o transporte dos equipamentos, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Contrato;
- l) observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes, bem como a legislação sanitária relativas à prestação dos seus serviços, observando, ainda, eventuais alterações e inovações legislativas no curso de execução do contrato, sendo imprescindível à sua adequação;
- m) acatar apenas as solicitações de serviços dos Prepostos autorizados formalmente pelo CONTRATANTE;
- n) apresentar ao CONTRATANTE, para efeito de pagamento, as autorizações que não tenham qualquer rasura e estejam preenchidas com informações mínimas, a saber: descrição do serviço, quantidade, data e nome do responsável pela autorização com o respectivo setor de trabalho;
- o) preparar e fornecer as refeições objeto do contrato de acordo com as normas exigidas e com as especificações ou recomendações efetuadas pelo CONTRATANTE, empregando utensílios apropriados e dispor de infraestrutura e equipe técnica necessárias à execução dos serviços;



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

- p) fornecer alimentos preparados no próprio dia em que serão consumidos;
- q) entregar as refeições de forma permanente e regular, nas quantidades solicitadas, considerando as necessidades diárias informadas pelo CONTRATANTE;
- r) entregar as refeições mediante recibo, o qual deverá conter o quantitativo das refeições e o horário de seu fornecimento;
- s) fornecer as refeições nos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE e em conformidade com o anexo IV do Termo de Referência.
- t) entregar as refeições em vasilhames individuais e adequados, que conservem a temperatura compatível com o alimento servido;
- u) fornecer todo material descartável em quantidade compatível com o número das refeições servidas;
- v) disponibilizar meios de comunicação para recebimento das solicitações dos quantitativos de refeições a serem fornecidas;
- w) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- x) Realizar junto aos órgãos competentes, os registros necessários à execução dos serviços objeto do presente contrato;
- y) Apresentar alvará ou licença sanitária para funcionamento, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria estadual ou municipal competente, e sob pena de rescisão contratual;
- z) Manter todos os empregados que prestam serviços com o esquema de imunização completo, segundo normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e normas da CCIH da unidade;
- aa) Assumir exclusivamente a responsabilidade pela manutenção da regularidade de documentos perante as esferas Federal, Estadual e Municipal, devendo pagar, nos respectivos vencimentos, os tributos e encargos, incidentes ou que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a prestação do serviço objeto do presente Contrato, devendo apresentar, de imediato, certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, sempre que solicitado pelo **Contratante**, sob pena de suspensão do pagamento decorrente das obrigações contratuais;
- bb) Observar e fazer cumprir todas as normas legais relativas às atividades desenvolvidas, respondendo integralmente por quaisquer prejuízos ocasionados a pacientes e ao **Contratante** pela inobservância dessas obrigações;
- cc) Responder, exclusivamente, pelas ações e omissões de seus empregados e prepostos, indenizando pacientes e o **Contratado** por eventuais prejuízos que lhe forem ocasionados durante o período de vigência do presente contrato;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

- dd) Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no **Contratante**, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- ee) Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao **Contratante** e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do **Contratante** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas imediatamente após a sua ocorrência;
- ff) O **Contratado** declara ser única e exclusivamente responsável por quaisquer obrigações de natureza cível, trabalhista, previdenciária e social, que sejam ou venham a ser relacionados, direta ou indiretamente, aos profissionais a serviço do presente contrato, desde que contratados pelo **Contratado**.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Caberá ao **Contratante**, às suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:

- a) Remunerar o **Contratado**, na forma estabelecida nas Cláusulas quarta e quinta;
- b) Promover as facilidades necessárias para o livre acesso dos profissionais do **Contratado** às suas instalações, se necessário, desde quando devidamente identificados;

**CLÁUSULA OITAVA – DAS MULTAS**

O não cumprimento das cláusulas pactuadas no presente contrato, nas condições gerais contratuais, nas normas de segurança higiene e medicina do trabalho, bem como nas normas de segurança patrimonial, gerará multa de 2% (dois por cento) sobre o motivo que ensejou o descumprimento, conforme disposições a seguir:

- §1º As multas são cumulativas, não podendo ultrapassar a 20% (vinte por cento) do valor global do contrato.
- §2º As multas serão cobradas por ocasião do pagamento da primeira fatura que for apresentada após sua aplicação.
- §3º As penalidades estabelecidas nesta cláusula não excluem quaisquer outras previstas nesse contrato, na Cláusula décima terceira, nas normas de Segurança Industrial, Higiene e Medicina

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

do Trabalho e Normas de Segurança Patrimonial, bem como a responsabilidade da **Contratada** por perdas e danos que causar à **Contratante** em consequência de inadimplemento das cláusulas pactuadas.

#### CLÁUSULA NONA – DA PARALISAÇÃO DOS SERVIÇOS

Na hipótese de ocorrer paralisação dos serviços do **Contratado**, fica autorizado ao **Contratante** a contratação de outra prestadora de serviços para realização do objeto contratual paralisado, desde que o **Contratado** seja notificado para regularizar a prestação de serviços e não a faça em até 24 (vinte e quatro) horas.

§1º O disposto no caput não se aplica na hipótese de inadimplemento do **Contratante** por mais de 60 (sessenta) dias.

§2º Caso o **Contratante** contrate outro fornecedor para a prestação dos serviços paralisados, conforme autorizado no disposto anteriormente arcará o **Contratado** com os custos da referida contratação, independente do ressarcimento de indenização por perdas e danos, sejam estes morais ou materiais.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DO RESSARCIMENTO

O **Contratado** se obriga a reembolsar o **Contratante** em todas as despesas que este adquirir decorrentes de:

- a) Reconhecimento judicial de indenização administrativa ou reconhecimento judicial de titularidade de vínculo empregatício de seus empregados e/ou prestadores de serviços com o **Contratante**;
- b) Reconhecimento judicial ou administrativo de solidariedade ou subsidiariedade do **Contratante** no cumprimento das obrigações previdenciárias e/ou fiscais do **Contratado**;
- c) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos, materiais ou institucionais, causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviços na execução de suas atividades;
- d) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos ao meio ambiente e emissão de agentes poluidores causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviço, seja por ação ou omissão;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

- e) Indenização pela necessidade de contratação de outra empresa para a execução do objeto previsto no presente contrato que tenha deixado de ser executado em face de paralisação das atividades do **Contratado**, ressalvada a hipótese indicada no §1º da cláusula nona.

**Parágrafo único:** Os valores em questão são reconhecidos desde já como devidos, líquidos e certos e passíveis de execução judicial para ressarcimento ao **Contratante**;

**CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA.**

Não é permitido ao **Contratado** subcontratar os serviços ora pactuados, bem como utilizar pessoas que não sejam seus profissionais.

- §1º O **Contratado** não poderá transferir ou ceder, no todo ou em parte, os serviços contratados, salvo com autorização prévia por escrito do **Contratante**, regulando-se em cada caso a responsabilidade da cedente pelos serviços já prestados ou a prestar.
- §2º o **Contratado** não poderá ceder ou dar como garantia, a qualquer título, no todo ou em parte, os créditos de qualquer natureza decorrentes ou oriundos do presente contrato, salvo com autorização prévia e por escrito do **Contratante**.
- §3º Constará, obrigatoriamente, da autorização prévia, que o **Contratante** opõe ao Cessionário dos créditos as exceções que lhe competirem, mencionando-se, expressamente que os pagamentos ao cessionário estarão condicionados ao preenchimento pela cedente de todas as suas obrigações contratuais.
- §4º Caso o **Contratado** infrinja quaisquer das disposições acima, ficará obrigado a indenizar pelos danos materiais e/ou morais causados ao **Contratante**.

**CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DA RETENÇÃO**

O **Contratante** poderá reter, mediante prévia notificação à Contratada para se manifestar em até 5 (cinco) dias úteis:

- a) Em 20% (vinte por cento) da fatura mensal, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **Contratado**, incluindo-se também as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **CONTRATADA** em favor do **Contratante**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **CONTRATADA** e ou seus empregados.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

- b) Em 30% (trinta por cento) da fatura final, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **Contratado**, incluindo-se igualmente as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **Contratado** em favor do **Contratante**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **Contratado** e ou seus empregados.
- c) A(s) fatura(s) em sua totalidade, na hipótese de não pagamento dos salários dos empregados do **Contratado** que prestem serviços para o **Contratante**, somente liberando os valores retidos na hipótese de adimplemento dos salários ou acordo entre as partes.
- d) A(s) fatura(s), na hipótese de Reclamação Trabalhista, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, de empregados ou prestadores de serviço da **Contratada**, até o limite dos valores reclamados na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.
- e) A(s) fatura(s), na hipótese de ações judiciais, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, oriunda de fatos praticados por empregados ou prestadores de serviço do **Contratado**, até o limite dos valores requeridos na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.
- f) Os impostos da nota, quando necessário e amparado por lei.

§1º Os valores retidos de acordo com as alíneas 'a' e 'b' serão liberados após a assinatura do TRD (Termo de Recebimento Definitivo), descontadas multas e quaisquer outros valores porventura devidos pelo **Contratado** ao **Contratante**.

§2º Os valores retidos não sofrerão nenhum acréscimo, sendo liberados pelos valores históricos da retenção.

§3º Rescindido o contrato nos termos da Cláusula Décima-quarta, alínea 'a', perde a **CONTRATADA** a favor da **Contratante**, as importâncias retidas, além de responder pelas perdas e danos que resultarem da infração ou prestação inadequada do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO**

Na execução do presente contrato é vedado às partes e seus vinculados:



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

- a) Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;
- c) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- d) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato;
- e) De qualquer maneira fraudar o presente Contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº. 12.846/2013 ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (“Leis Anticorrupção”), ainda que não relacionadas com o presente Contrato;

§1º A Contratada declara ter ciência que o custeio do presente contrato se dá única e exclusivamente através dos repasses realizados pela entidade pública ao passo que, TODOS os serviços a serem prestados à população deverão ser totalmente gratuitos, atendendo a política de universalização do acesso à saúde, conforme disposto na Lei nº. 8.080/1990 e na Portaria nº. 1.601/2011.

§2º Em decorrência da presente contratação, sob qualquer hipótese ou em qualquer situação, não se presumirá a eventual existência, ou se estabelecerá a presunção de qualquer vínculo societário e ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal;

§3º Cada parte responderá individualmente por quaisquer perdas e danos, materiais ou pessoais, oriundos de suas respectivas ações ou omissões, bem como dos profissionais a si vinculados, que venham a ser causados aos pacientes ou terceiros, sendo de responsabilidade exclusiva e indelegável da parte culpada e causadora do prejuízo responder perante terceiros e à parte inocente, nas hipóteses capazes de configurar imperícia, imprudência ou negligência, obrigando-se, a parte culpada a ressarcir à outra parte inocente, se esta vier a ser acionada por ação ou omissão da culpada e causadora do dano.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

§4º A eventual tolerância a infrações a qualquer das cláusulas deste instrumento ou o não exercício de qualquer direito nele previsto constituirá liberalidade, não implicando em novação ou transação de qualquer espécie.

**CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA EXTINÇÃO**

O presente contrato poderá ser extinto nas seguintes hipóteses:

- a) Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente instrumento a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;
- b) Se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou tiver a sua falência requerida ou decretada;
- c) Deixar, qualquer das partes, de cumprir, ou mesmo cumprir irregularmente, cláusulas contratuais, prazos e especificações;
- d) Também será causa de rescisão motivada o inadimplemento contratual por descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesse contrato, por quaisquer das partes, que não seja sanado no prazo estabelecido em notificação encaminhada nesse sentido pela parte lesada, prazo esse não inferior a 10 (dez) nem superior a 30 (trinta) dias.
- e) Perda do direito de Gestão da unidade hospitalar pelo **Contratante**.
- f) Na superveniência de caso fortuito, de força maior ou fato impeditivo à consecução dos objetivos sociais das partes, em razão de decisão judicial ou por ordem dos poderes públicos competentes, que inviabilizem a continuidade de execução do presente contrato.
- g) Pelas partes, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 dias, sem que haja aplicação de multa ou pagamento de indenização de qualquer natureza.

**Parágrafo Único:** Em qualquer das hipóteses de encerramento do presente contrato será obrigação comum às partes a realização da devida prestação de contas, no prazo máximo de 30 (trinta) dias subsequentes, abrangendo os aspectos físicos e financeiros do relacionamento. Nesse sentido, será assegurado ao **Contratado** o direito ao recebimento da remuneração correspondente aos serviços efetivamente até aí prestados, não obstante o encerramento do Contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO FORO**

Fica eleito o foro da Comarca de Goiânia - GO como o único competente para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações decorrentes do presente instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, independentemente dos seus atuais ou futuros domicílios.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que se produzam seus efeitos jurídicos e legais.

Goiânia - GO, 16 de Janeiro de 2020.

**Dr. Paulo Brito Bittencourt**

Instituto de Gestão e Humanização - IGH

**Contratante**

**Sr. Lucas Panisson**

Mais Sabor Em Alimentação LTDA

**Contratada**

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA

**Lucas Panisson**  
Representante Legal

**Carla Borges**  
Advogada  
OAB/BA: 50.129  
Instituto de  
Gestão e  
Humanização

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Anexo I – Termo de Referência



TERMO DE REFERÊNCIA

1. Descrição do Objeto:

1.1 Contratação de empresa especializada para **prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar**, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA.

2. Dos Serviços:

2.1 Atender às necessidades do hospital supracitado quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados (pela alta direção).

2.2 A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral e o preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, dietas enterais, parenterais, suplementos e módulos alimentares, com disponibilização de toda a mão de obra qualificada e suficiente para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços. Envolvendo assim todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápio, os tipos de dietas, o número de pacientes, e os respectivos horários (média mensal descritivo anexo).

2.3 O preparo e a manipulação de alimentos, a prestação de serviços de nutrição e dietética, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências do CONTRATANTE, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da unidade hospitalar, dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de Vigilância Sanitária.

2.4 O fornecimento pela CONTRATADA de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, sobretudo as da Vigilância Sanitária.

2.5 Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



- Elaboração do cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização;
- Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Planejamento e programação de aquisição de gás GLP, utilizado na preparação das refeições;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros;
- Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- Distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária; coleta de amostras da alimentação preparada;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes e acompanhantes, após cada refeição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e relógio de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Apresentar controle nominal e informatizado de todas as refeições distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e dos autorizados pela alta direção à CONTRATANTE e órgãos fiscais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, devidamente inscrito no Conselho competente, cuja função abranja o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética hospitalar;
- O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade da unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverá ser supervisionado pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam as alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, o atendimento adequado;

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



- As refeições deverão ser acondicionadas de maneira adequada, em balcões térmicos (self service quente e frio) garantindo assim a manutenção da temperatura dos alimentos até o seu consumo;
- As amostras dos alimentos que serão servidos deverão ser separadas, diariamente, em recipientes apropriados e mantidos lacrados, sob temperatura adequada e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, o qual deverá ser entregue no 1 (primeiro) mês da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE, o qual deve ser atualizado anualmente ou conforme demanda;

**3. Das obrigações da contratada, quanto às dependências e instalações físicas:**

3.1 Executar e prestar os serviços em suas dependências físicas, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

3.2 Para elaboração das refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las dentro da cozinha da unidade hospitalar, obedecendo os critérios exigidos pelos órgãos competentes de fiscalização, especialmente os da Vigilância Sanitária;

3.3 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;

3.4 Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado;

3.5 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazer a manutenção preventiva, corretiva, calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



3.6 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção;

3.7 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

3.8 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

3.9 Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;

3.10 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

3.11 Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração;

3.12 Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento das refeições, de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para Pacientes com Doenças Infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na Custódia, Pavilhão Asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;

3.13 Nos casos de fornecimento de dietas enterais, parenterais e fórmulas lácticas, garantir o controle de qualidade na manipulação e distribuição e responsabilização técnica;

3.14 Fazer o controle de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos;

3.15 Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

**4. Obrigações da Contratada quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:**

4.1 Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros;



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



4.2 Encarrega-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

4.3 Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos competentes e cuja qualidade seja comprovada;

4.4 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (balcões térmicos, câmeras, geladeiras, freezers, balcões frios);

4.5 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº216, de 15/09/94 – ANVISA;

4.6 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial do hospital;

4.7 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

4.8 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº216, de 15/09/04 - ANVISA;

4.9 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

4.10 As dietas enterais devem ser identificadas conforme a política de identificação da CONTRATANTE e a distribuição das mesmas devem ser em sistema fechado, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra da CONTRATADA, empregada na distribuição das refeições;

4.11 As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela CONTRATADA e de acordo com o estabelecido pela CONTRATANTE;

**5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:**

5.1 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componentes de refeições preparadas e não servidas para a confecção de outras refeições;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



5.2 Observar os horários estabelecidos para o fornecimento e distribuição das refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE;

5.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

5.4 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox, em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório;

5.5 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para qualquer outra unidade que não seja o próprio hospital CONTRATANTE;

5.6 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.7 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente dos vegetais crus, em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

5.8 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.9 Para setores críticos como UTI, fornecer água mineral e não água filtrada aos pacientes;

5.10 Entregar porções de todas as preparações/refeições elaboradas para degustação, para a nutricionista, responsável pela CONTRATANTE, com a devida antecedência, devendo realizar a imediata alteração e/ou substituição daquelas que se apresentarem impróprias para consumo ou que não estiverem adequadas conforme as exigências do cardápio pela CONTRATANTE;

5.11 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros alimentos, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

5.12 Observar a aceitação das preparações servidas. E no caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da nutricionista, responsável pela CONTRATANTE;





CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



5.13 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.14 Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA;

5.15 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelo hospital, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*;

5.16 Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos: recebimento, manipulação e distribuição, em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do responsável;

5.18 Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e em outro local designado pelo hospital, dentro dos horários de distribuição de refeições, para garantia da qualidade microbiológica;

5.19 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE, para os colaboradores, com entrega de até 30 minutos após o horário de encerramento do refeitório, obedecendo toda a composição do cardápio do dia;

5.20 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência;

5.21 Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite, margarina, margarina sem sal, manteiga de leite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;

5.22 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;

5.23 Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições;

**6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:**

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



6.1 Atender as disposições da Resolução nº216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos

6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados e aprovados pela SCIH do Hospital da CONTRATANTE;

6.3 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitário e equipamentos, das áreas de estocagem (depósito e câmeras), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quartenário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH do hospital da CONTRATANTE;

6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos;

6.5 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0.02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;

6.6 Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispenseres adequados;

6.7 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;

6.8 Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo: óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;

6.9 Limpeza periódica da caixa de gordura;

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

**7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:**

7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



de equipamentos, greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

**8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:**

8.1 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo-o imediatamente em caso de falta.

8.1.1 Fornecer a escala de trabalho mensal dos seus colaboradores à CONTRATANTE;

8.2 Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

8.3 Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

8.4 Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;

8.5 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do hospital onde será prestado o serviço;

8.6 Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, camisetas, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação;

8.7 Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);

8.8 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do Trabalho;

8.9 A CONTRATADA é obrigada a observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº380/05;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



8.10 Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição;

8.11 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, necessário à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência;

8.12 Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários, com fotografia recente, em serviço nas dependências do hospital da CONTRATANTE;

8.13 Afastar imediatamente das dependências do hospital, qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada, à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;

8.14 Promover treinamentos TRIMESTRAIS, ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda a Equipe de Trabalho;

8.15 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do hospital, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.

8.16 Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;

8.17 A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA

8.18 Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

**9. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:**

9.1 É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes do hospital pela Nutricionista da CONTRATADA;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



9.2 A CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;

9.3 A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior sem supervisão;

9.4 Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

#### 10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1 A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus Responsáveis Técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

10.2 Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, de instituição hospitalar devidamente registrada.

#### 11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

11.1 O prazo de vigência do contrato emergencial será de 6 (seis) meses, contados da data de assinatura do presente contrato.

#### 12. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

12.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos Nutricionistas conforme área de atuação;

12.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do Nutricionista e determina outras providências.

12.3 Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos.

12.5 Portaria MS nº326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



- 12.6 Resolução – RDC/ANVISA nº12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- 12.7 Resolução – RDC/ANVISA nº275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- 12.8 Portaria MS nº1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- 12.9 RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
- 12.10 Lei Federal nº10.741, de 01/10/2003.
- 12.11 Portaria CVS nº15, de 07/11/1991.
- 12.12 Portaria CVS nº06, de 10/03/1999.
- 12.13 RDC nº 216, de 15/09/2004 - ANVISA.
- 12.14 RDC nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA.
- 12.15 RDC nº 275, de 21/01/2002 - ANVISA.
- 12.16 RDC nº 12, de 02/01/2002 - ANVISA.
- 12.17 Lei nº 8.069, de 13/07/90.
- 12.18 RDC nº 63, de 6/07/2000 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.
- 12.19 Portaria nº 272, de 08/04/1998 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Parenteral.

**13. Cardápio – Regras Gerais:**

13.1 Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo;

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



13.2 Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada por Organização Acreditação (a ser definida pela CONTRATANTE);

13.3 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos pelo método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio e submetidas a cálculos nutricionais de macro e micronutrientes;

13.4 Os cardápios deverão ser apresentados completos, a Nutricionista da CONTRATANTE, sempre que solicitado, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato;

13.5 A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro;

13.6 A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Termo de Referência e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

13.7 Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico, social e mental dos consumidores;

13.8 Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações (sal, açúcar, vinagre, azeite e adoçante) de dietas deverão ser fornecidos na forma de sachês para pacientes e acompanhantes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE;

13.9 Da mesma forma temperos como: pimentas, cheiro verde, cebolinha e coentro, serão picados e servidos a parte para aqueles que gostam e querem colocar no prato;

13.10 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

13.11 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para

OR



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



acompanhantes, colaboradores e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais;

13.12 Fornecer, semanalmente, o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do hospital da CONTRATANTE;

13.13 Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, erros inatos de metabolismo, dieta para glicogenose, intolerância à lactose, intolerância ao glúten e outras, mediante solicitação da CONTRATANTE para pacientes, acompanhantes e colaboradores (com apresentação de laudos comprovando as restrições alimentares);

13.14 Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para o prato proteico do cardápio das grandes refeições, visando ofertar opção aos colaboradores com preparações à base de ovos, proteína de soja ou grãos;

#### 14. Descrições das Dietas Gerais e Dietas Especiais:

##### Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova

Composta de líquidos claros, coados, mínimos em resíduos, com fracionamento seis vezes ao dia, volume de 200 a 300 ml por etapa/refeição.

##### Indicação

É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves, diarreia aguda, antes e depois de procedimentos diagnósticos, após longos períodos em jejum, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional.

##### Alimentos Indicados

Água, água de coco, infusões sem adição de açúcar ou dextose (chás claros – camomila, erva cidreira, chás de frutas ou casca de frutas, etc.), sucos de caju coado sem adição de açúcar; caldo ralo de carne com legumes e coado 2 a 3 vezes.

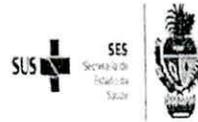
##### Alimentos Contraindicados

Leite e derivados, café, chá-mate, chás de coloração escura; Carnes de todos os tipos - exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças - com exceção do caldo, bebidas carbonatadas; geleia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

##### DIETA LÍQUIDA GELADA



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Composta de líquidos homogêneos, batidos em liquidificador, não são coados, com oferta de alimentos resfriados ou gelados.

**Indicação**

É indicada para pacientes com abcesso na região da boca e/ou com edema facial.

**Alimentos Indicados**

Água, sorvetes, água de coco, infusões com ou sem adição de açúcar ou dextose gelados, sucos de frutas com ou sem adição de açúcar, leite enriquecido com frutas e resfriados, creme de frutas resfriados, caldo ou sopas ou escaldados ou canja de carnes com legumes batidos e resfriados.

**Alimentos Contraindicados**

Alimentos com temperatura elevada, alimentos com grumos ou pedaços, alimentos sólidos ou de difícil deglutição.

**DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

É aquela que reduz o tempo e trabalho digestivo dos alimentos consumidos e apresenta baixa viscosidade e fluidez. É composta de alimentos líquidos coados e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contêm glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É pobre em fibras.

**Indicação**

Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

**Alimentos Indicados**

Alimentos na consistência líquida e coados, homogêneos. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas e coadas, sucos coados (frutas), leite integral ou desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais; Sopas ou caldos ou escaldados ou canja liquidificadas.

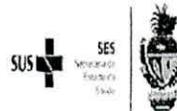
**Alimentos Contraindicados**

Alimentos na consistência sólida ou com grumos, Condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas.

**DIETA LÍQUIDA PASTOSA**

É constituída de preparações que contêm líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogêneas, resultando em líquido

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de líquida grossa ou de pastosa liquidificada.

**Indicação**

Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos e **anorexia**.

**Alimentos Indicados**

Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos de frutas não são coados, leite integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurtes, leite enriquecido com frutas, creme de frutas, suplementos comerciais; Ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas que não são coadas e são grossas e homogêneas.

**Alimentos Contraindicados**

Alimentos sólidos, preparações com grumos ou pedaços, Condimentos picantes, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, queijos ricos e embutidos. Pães, biscoitos, pastelarias, bolos. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, pepino, pimentão. Queijos. Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

**DIETA PASTOSA**

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moldos e triturados e posteriormente, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo.

**Indicação**

Nos casos de dificuldade de mastigação, disfagia, pré e pós-cirúrgicos.

**Alimentos Indicados**

Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais; Purês de batata ou batata-doce ou cenoura ou ervilha; Suco ou creme de frutas e hortaliças. Frutas macias ou em forma de purê. Suco de frutas, leite, iogurte, pudim, manjar, Carnes, peixes e aves moídos ou desfiados, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, gelatina, geleia.

**Alimentos Contraindicados**

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi)

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



que são difíceis de transformar em purê. Carnes duras, crocantes ou empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Condimentos picantes.

#### DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas, nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de mastigação e digestão facilitada. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, isenta de alimentos crus, não necessariamente moídos ou triturados, apenas abrandados, pelo cozimento. Pobre em resíduos celulósico e tecido conjuntivo que podem ser modificados por cocção ou subdivisão.

#### Indicação

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal e como intermediária na progressão para a dieta normal.

#### Alimentos Indicados

Pães macios, pães de forma, bolinhos cozidos ou assados macios, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. Hortaliças todas cozidas. Frutas todas cozidas ou macias e picadas. Leite, iogurte e queijo pobres em sal e gorduras. Carnes com pouca gordura, ao molho, grelhadas ou assadas, picadas e cozidas ou moídas ou desfiadas. Purês, ensopados. Ovos mexidos, moles ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

#### Alimentos Contraindicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral. Queijos duros e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

#### DIETA LIVRE

Chamada também de dieta geral ou normal. É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos.

#### Indicação

É indicada para os pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas.

#### Alimentos Indicados

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças frescas. Frutas frescas. Leite, iogurte e queijo com pouca gordura e sal. Carnes, aves, peixes e ovos magros, sem pele e gordura. Gorduras, óleos e açúcares todos com moderação.

**Alimentos Contraindicados**

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). Hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto).

Nota: observar que a evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

**Dietas Especiais**

**A) LAXANTE**

**Indicações:**

Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal;

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em fibras solúveis e insolúveis (20g a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortaliça, em resíduos e tecido conjuntivo.

Preparações acompanhadas de líquido:

**Macronutrientes:**

Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;

\*Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperproteica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus ou modulação com mix de fibras, acréscimo de módulo de TCM ou módulo de probióticos.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados integrais.

Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Geleia de frutas, compotas de frutas.

Café e chás

**Preparações Contraindicadas:**

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba e caju.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.

Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

Leite e derivados.

**B) DIETA CONSTIPANTE OU OBSTIPANTE:**

**Indicações:**

Para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal - Pobre em fibras insolúveis.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

**Macronutrientes:**

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Normocalórica; Normoglicídica; Normoproteica; Normolipídica;

**\*Observação:** Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacillus, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pera, pêssego, melão e limão.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca

Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.

Leite sem lactose.

Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.

Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.

Café e chás.

**Preparações Contraindicadas:**

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melancia, uva, manga.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão, leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados integrais.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Açúcar qualquer tipo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

**Hipossódica leve**

**Indicações:**

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido à hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de NaCl de 2000mg/dia.

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

**Macronutrientes:**

Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica;

\*Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.

Deve ser restrita em 2g a 3g de sódio (= 70 a 130 mEq).

É permitido acrescentar de 2g sal (cloreto de sódio)/ dia na cocção de alimentos (máximo de 1g no almoço e 1g no jantar). Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

**Preparações indicadas:**

Frutas e sucos (sem restrição de frutas): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição) alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.

Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras)

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).

Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).

Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.

Café e Chás.

**Preparações Contraindicadas:**

Temperos completos, com excesso de sal.

Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.

Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)

Frituras; Salgadinhos.

Produtos em conserva (ervilha, milho, etc.).

**Hipossódica Moderada a Grave**

**Indicações:**

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido à hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de sódio e presença de edema periférico.

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

**Macronutrientes:**

Normocalórica; Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica,

\*Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.



Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).

É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha

Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinadas, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.

Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)

Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas

Chás claros

**Preparações Contraíndicadas:**

Temperos completos.

Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados, molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).

Pães, massas e biscoitos contendo sal.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Frituras; Salgadinhos.

Líquidos em grande quantidade.

Produtos em conserva (ervilha, milho).

**Hipocalórica e Hiperproteica**

**Indicações:**

Para indivíduos obesos ou com sobrepeso, e em condições hipermetabólicas que necessitam de restrição de calorias e maior aporte de proteína.

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia).

**Macronutrientes:**

Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, Tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

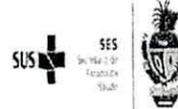
Leite e derivados desnatados

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Frutas em passas em quantidades controladas.

Chás e café

**Preparações Contraindicadas:**

Frituras

Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.

Molho com base de óleos e gorduras.

Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.

Batata portuguesa, macaxeira, pupunha, açaí, tucumã, buriti

Leite e derivados integrais

**Dieta Hipoglicemiante ou para Diabéticos:**

Para indivíduos com Hiperglicemia, ou portadores de Diabetes tipo 1 ou Diabetes tipo 2.

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

Rica em fibras e proteínas

**Macronutrientes:**

Normocalórica.

Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.

Hiperproteica.

Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas

**\*Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente**

**Preparações Indicadas:**

Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura,



Avenida Diamante, esquina com a Rua Macuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.

Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos vegetais, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chás

**Preparações Contraíndicadas:**

Açúcar qualquer tipo (inclusive mascavo), geleia de frutas, sucos com elevado índice glicêmico, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas, preparações com adição de açúcar.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, macaxeira, mandioca.

Leite e derivados integrais.

Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

**Dieta para Renal Conservador**

**Indicações:**

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, de acordo com a prescrição médica em prontuário.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e pobre em proteínas.



Av. Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Cande dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Pobre em potássio e fósforo.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C

**Macronutrientes:**

Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteica, Normolipídica

\*Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, com restrição de cloreto de sódio e alimentos fontes de fósforo e potássio.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino cru, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca, refinados ou integrais.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).  
Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 50 ml/dia) e chás claros

**Preparações proibidas e evitadas:**

Frutas e sucos: Crus e não indicadas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado.

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
dieteria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas (mais que 3 vezes por semana) e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos.

Óleos e manteiga com sal e margarina trans.

Café em grande quantidade e chá preto.

**Dieta para Renal em Hemodiálise:**

**Indicações:**

Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas;

Pobre em potássio e fósforo.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C

**Macronutrientes:**

Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000 mg/dia, níveis de fósforo em até 800mg/dia.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.

Leite e derivados integrais;

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (52) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 100ml/dia) e chás claros.

**Preparações Contraíndicadas:**

Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) – ofertar máximo de 2 vezes/semana

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção).

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal

Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;

Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros

**Para Hepatopata com Encefalopatia:**

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídeos, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

**Macronutrientes:**

Hiperclórica.



Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Hiperglicídica, rica em fibras.

Hipoproteica, rica em aminoácidos ramificados;

Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados desnatados em quantidades controladas.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada

**Preparações proibidas e evitadas:**

Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.

Carnes e derivados em grandes quantidades.

Leguminosas em grandes quantidades.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde das Areias, Aparecida de Goiânia.  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

**Para Hepatopata sem Encefalopatia**

**Indicações:**

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias e proteínas.

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia).

**Macronutrientes:**

Hiperclórica,  
Normoglicídica  
Hiperglicídica, rica em fibras:

Normoproteica.

Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

**Preparações proibidas e evitadas:**

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

**Para Pacientes em Tratamento Quimioterápico:**

**Indicações:**

Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

**Macronutrientes:**

Hiperclórica,

Normoglicídica,

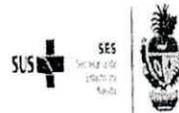
Hiperproteica,

Normolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde das Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados: couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho, preferência por integrais.

Leite e derivados sem lactose.

Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, picolé de fruta, frutas em passas.

Café e chás.

**Preparações evitadas ou proibidas:**

Frutas e sucos: consumidos com casca.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.

Enlatados e conservados em grande quantidade

**Hipolipídica:**

**Indicações:**

Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, pancreatite crônica.

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.



Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

**Macronutrientes:**

Normocalórica:

Normoglicídica

Hiperglicídica, rica em fibras

Hiperproteica

Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

**Preparações Indicadas:**

Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação

Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.



Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



**Preparações proibidas e evitadas**

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, margarina vegetal, manteiga de leite, creme de leite.

**Sopa para Pacientes:**

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 400ml a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única).

Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade

**Lanches Especiais:**

Com característica normoglicídica, normoproteica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche ou tapioca ou cuscuz), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

**Lanches para Eventos:**

EVENTO TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais (polpa), café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

EVENTO TIPO 2 - Frutas variadas, água mineral, sucos naturais (polpa), café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

**Nutrição Enteral:**

"Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Condé dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar”.

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente à preparação e distribuição.

Dietas enterais fornecidas devem ser industrializadas, nutricionalmente completas, sistema fechado, com infusão por bomba de infusão.

Fazer controle de estoque de dietas enterais.

**Tipos de dietas:**

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 500mL; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 500mL – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras mistas. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral, líquida, polimérica, > 1,25kcal/mL, ≥ 55g proteína/L. Isenta de fibras. Sistema fechado de 500mL. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, sistema fechado de 500 mL;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,25kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, com fibras 100% solúveis. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica hiperproteica, com fibras 100% solúveis. Sistema Fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado de 500mL. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica sem fibra. Sistema fechado de 500mL;

**CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA**



Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta líquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

**Nutrição Parenteral:**

"Solução ou emulsão, composta basicamente de carboidratos, aminoácidos, lipídeos, vitaminas e minerais, estéril e apirogênica, acondicionada em recipiente de vidro ou plástico, destinada à administração endovenosa em pacientes desnutridos ou não, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando à síntese ou a manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas".

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à Médica Nutróloga da CONTRATANTE a prescrição de tal dieta.

**Alimentação para Pacientes, Colaboradores e Acompanhantes:**

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de dezembro de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum, lanches e ceia e máximo de 600 a 800 cal para almoço e jantar com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo Decreto nº 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

**Incidência de Carne por Semana no Almoço e Jantar**

As incidências são semanais de segunda-feira a domingo, compondo o Cardápio do Almoço e do Jantar.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Tipo de Carnes	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes
Filé de peixe*	Conforme esquema alimentar individualizado	1 x ao mês	0
Peixe Inteiro/Poslas	0	2 a 3 x mês	0
Carne bovina (patinho, lagarto, coxão mole e coxão duro).	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana
Carne para cozido (músculo, acém e paleta)	1 a 2 x por semana	1 x por semana	1 x por semana
Visceras (fígado, dobradinha e coração)	0	0	0
Proteína texturizada de soja (como opção do prato protéico)	0	1 x por semana	0
50% patinho moído ou músculo	1 a 2 x por semana	1 x por semana	1 a 2 x por semana
Filé de peito de frango sem pele	3 a 4 x por semana	1 a 2 x por semana	1 a 2 x por semana
Pertences para feijoada	0	1 a 2 x ao mês	0
Coxa e sobrecoxa de frango	2 a 3 x por semana	2 a 3 x por semana	2 a 3 x por semana
Suíno	0	1 a 2 x por semana	0

Composição Diária do Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente	Colaborador	Acompanhante*
Prato Principal e opção*	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua / cozida	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	-	1
Sobremesa	1	1	1

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Suco de polpa de frutas	300ml	300ml	300ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

\*% Diariamente será servido um Prato Principal (PP). Além do prato proteico, servir uma opção visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.

\*% O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia com restrição alimentar deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da Contratada para as devidas providências e modificações no cardápio.

\*As refeições dos acompanhantes serão de acordo com cardápio, sendo possível a substituição da refeição por sopa, canja ou caldo.

**Descrição do Cardápio do Almoço/Jantar:**

**Tipos de Carnes:**

- Peixe inteiro ou em posta;
- Carne bovina: patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
- Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio.
- Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;
- Pertences para feijoada;
- Coxa, sobrecoxa e peito de frango;
- Suínos.

**Guarnições**

Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo, equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita. O cardápio deve obedecer à tabela abaixo:

**Frequência Mensal de Preparações no Almoço/Jantar:**



Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.



CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Alimento	Paciente (manhã e noite)	Colaborador/Acompanhante (manhã e noite)
Farofa	15	15
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	4
Purês	10	6
Tubérculos	6	4

**Saladas:**

Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 2 (dois) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capita*.

A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

**Arroz**

Deverá ser utilizado arroz branco agulhinha tipo 1, grão classe longo fino, e arroz integral tipo 1 longo fino.

**Feijão:**

Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade.

**Sobremesa:**

Peso mínimo de 50g para: doces, pastas e cremes e mínimo de 100g para talhas de frutas.

Frutas frescas devem ser embaladas individualmente.

Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, goiabada, etc.

Outros doces: pudim, pavê, mousse, creme, flan, gelatina, manjar, torta gelada, sobremesa diet

**Frequência Mensal de Sobremesas:**

Avenida Diamante, esquina com a Rua Macuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Composição da Sobremesa	Paciente (Almoço/Jantar)	Colaborador/Acompanhante (Almoço/Jantar)
Doces em pasta	5	5
Frutas em geral	20	20
Outros doces	5	5

Sucos:

Os sucos oferecidos para pacientes e acompanhantes deverá ser natural (de polpa) e ter quantidade mínima de 200ml, ser isento de corantes e conservantes. Bem como o suco oferecido para os funcionários, o qual deverá ser servido na suqueira, à vontade.

\*Observação: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica da marca da polpa utilizada.

Composição Diária do Desjejum:

\*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações no Desjejum:

Composição do Desjejum	Paciente	Colaborador
Café preto em infusão	30	30
Leite Integral	30	30
Leite com Chocolate	10	10
Pão Francês	25	25
Pão Doce	25	25
Bolo de vários sabores	05	05
Biscoito/Pão de queijo	05	05
Fruta	30	30

\*Observação: para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral ou desnatado (e em determinadas situações sem lactose), de qualidade e aprovado pela Nutricionista da Contratante. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.

\*Para os para pacientes e acompanhantes o leite deverá ser servido no copo descartável de 300ml.

\*Deve-se fazer 4 garrafas de café e 2 garrafas de chá, todos os dias, para a Diretoria.

Composição Diária da Colação (manhã):

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



\*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações da Colação:

Composição do Colação	Paciente (manhã)	Colaborador (manhã)
Iogurtes	30	-
Vitaminas	30	-
Sucos	30	-
Creme de polpa	30	-

Composição do Kit Fono	Paciente (manhã)	Colaborador (manhã)
Sucos (50 ml a 150ml)	30	-
Gelo (2 pedras triturado)	30	-
Caído de limão (50ml)	30	-

Composição Diária dos Lanches (tarde):

\*Frequência Mensal de Alimentos/Preparações nos Lanches:

Composição do Lanche	Paciente (tarde)	Colaborador (tarde)
Café preto em infusão	30	30
Suco	30	30
Arroz Doce	05	05
Canjica	05	05
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Biscoito de queijo	05	05
Pão de queijo	05	05
Bolos de vários sabores	10	10
Quitandas em geral	10	10

Composição Diária da Ceia (noite):

\*Frequência Mensal dos Alimentos/Preparações na Ceia:

Composição da Ceia	Paciente (noite)
Suco	10
Chás em geral	10

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Vitamina	10
Mingau	05
Iogurte	03
Arroz Doce	05
Canjica	05
Biscoito de queijo	05
Pão de queijo	05
Bolos de vários sabores	05
Quitandas em geral (rosca, enroladinho, etc)	05
Bolacha de Doce	03
Bolacha de Sal	03

**Frutas:**

Porcionamento de Frutas

Nº de ordem	Preparação	Porção (gr)
1	Abacate	150
2	Abacaxi	150
3	Banana tipo: maçã, prata, nanica	120
4	Laranja	180
5	Maçã	150
6	Mamão	100
7	Manga	100
8	Melancia	200
9	Melão	120
10	Mexerica	160
11	Frutas da estação	100

**Per capita dos Alimentos a serem ofertados:**

Alimento	Paciente	Colaborador/ Acompanhante
Achocolatado	5g a 10g	5g a 10g
Açúcar	5g a 20g	5g a 20g
Adoçante	5g a 10g	5g a 20g
Alho	2g a 5g ou q.s.	2g a 5g ou q.s.
Arroz	40g a 60g	60g a 80g
Arroz Integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito água e doce	04 unidades	04 unidades

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Bolacha água light	50g	-
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas	50g a 100g	50g a 100g
Café em pó	8g a 15g	8g a 15g
Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5g a 10g ou q.s.	5g a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10g a 15g	10g a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g	80g
Doces em pasta e tabletes	30g a 50g	50g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão de praia	25g a 35 g	25g a 35g
Feijão tipo 1	30g a 40g	40g a 60g
Filé de peito de frango	180g a 200g	200g a 220g
Filé de peixe	180g a 220g	200g a 250g
Frutas	100g a 200g	100g a 200g
Geleia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180ml a 250ml	180ml a 250ml
Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180ml a 250ml	180ml a 250ml
Manteiga	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa proteica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5ml	5ml
Óleo Vegetal	10ml a 30 ml ou q.s.	10ml a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50g	50g
Pão integral	50g	-
Peixe em posta	0	250g a 300gr

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10g a 15g	10g a 15g
Polpa de fruta concentrada pasteurizada	45g ou 45ml diluída em volume	45g ou 45ml diluída em volume de 300ml
Queijo prato	25g a 30g	25g a 30g
Sal em sachê ou gramas	1g a 5g	1g a 5g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10g a 15g	10g a 15g
Torrada	5 a 8 unidades	5 a 8 unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em sachê ou pacote	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3ml a 5ml ou q.s.	3ml a 5 ml ou q.s.

**Per capita de Alimentos/Preparações a serem ofertados:**

Preparação	Gramatura
Biscoito Cream Cracker	6 unidades
Biscoito doce	6 a 8 unidades
Bolo	80g a 100g
Cuscuz	80g
Fruta	80g a 100g
Geleia	10g a 20g
Iogurte	120ml
Líquidos	250ml
Margarina	10g
Mingau	250ml a 400ml
Pamonha	80g a 100g
Pão	50g a 100g
Queijo/Presunto	25g a 40g
Salgados assados	80g a 100g
Tapioca	50g a 100g
Torrada	5 a 8 unidades

\*PARA CRIANÇAS OFERTAR MEIA PORÇÃO.



Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim: Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia, diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



16. A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

**Dieta** - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

**Dieta normal** - Aquela sem restrição alimentar;

**Dieta branda** - Aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;

**Dieta pastosa** - Aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);

**Dieta semilíquida ou líquida pastosa** - Aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo. Deve ser liquidificada, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

**Dieta líquida ou líquida completa** - Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, deve ser liquidificada e coada, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;

**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;

**Dieta isenta de lactose** - Aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

**Dieta isenta de glúten** - Utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, rosas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc). centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.



Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 5217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



**Dieta para glicogenose** - utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero lactose ou de soja, sem açúcar, além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.

**Refeição** - Qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

**Desjejum** - Pequena refeição servida pela manhã;

**Merenda** - Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

**Almoço e jantar** - Refeições principais ou grandes refeições;

**Cardápio** - É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

**Fórmulas Infantis** - Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes

**Nutrição Enteral** - Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

**ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**Módulos** - Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente

**PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA:**

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja	Maçã sem casca	Mamão	Frutas	Laranja
Melancia	Pera sem casca	Melancia	<b>Macias:</b>	Banana prata e
Mamão	Banana maçã	Banana	Banana	nanica
Abacaxi	Banana prata	prata	Manga	Mamão
Ameixa	Goiaba	e maçã	Mamão	Melão
Melão	Melão	Ameixa	Melancia	Tamarindo (suco)
Maçã com casca	Melancia	Manga	sem	Goiaba
Manga			semente	Mexerica
Pera			<b>Coquetel de</b>	
Mexerica			<b>frutas</b>	

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



**Sobremesa:**  
Purê de  
frutas  
(mamão,  
banana)

IRC, HIPOCALÊMICA	IMUNOSSUPRIMIDO	S/IG	S/RESÍDUO	OUTRAS DIETAS
Maçã	Melancia	Goiaba	Banana	Todas as frutas
Melancia	Bananas	Melancia	prata ou maçã	
Banana maçã	Melão	Melão	Maçã sem	
Abacaxi	Laranja	Maçã	Maçã sem	
Pera	Abacaxi	Manga	casca	
Manga	Manga	Mamão	Melão	
Ameixa	Mexerica	Pera	Melancia	
<b>Hemodiálise:</b> sem melancia e abacaxi		Banana	(sem semente)	
		Ameixa		

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:

LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA HIPERHIPER DPOC IMUNOSSUPRIMIDO BRANDA HIPOPROTEICA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA HEPATOPATA	HIPOCALÊMICA IRC DIÁLISE IRC S/ DIÁLISE *IRC DM DIÁLISE *IRC DM S/DIÁLISE	HIPERCALÊMICA	DM, HIPOCALÓRICA
---	--	---------------	---------------------

Todos Caju, uva, limão, Laranja, tamarindo, Todos os sucos com  
acerola, abacaxi, melão, maracujá, adoçante  
melancia, manga, graviola.  
cajá, pêssego

OBSTIPANTE	SEM RESÍDUO	LAXATIVA	PASTOSA	S/IG
Caju, goiaba, maçã sem	Caju, maracujá,	Acerola, abacaxi,	Coquetel de fruta	Caju, goiaba,

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



casca, melão, limão, maracujá, ou melancia,
limão, melão e laranja, vitamina. melão,
maracujá, melancia tamarindo, maçã,
Todos com s/ uva, graviola,
adoçante semente e morango, manga,
coado, graviola, morango,
pêssego pêsssego e pêsssego,
Todos manga ameixa.
com
adoçante

17. Documentos Legais para contratação:

- Alvará Sanitário Local Vigente;
- Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, de instituição hospitalar devidamente registrada
- Licença de funcionamento aprovado pela prefeitura;
- Certidões expedidas pelos órgãos competentes (Municipal, Estadual e Federal);
- Responsáveis Técnicos devidamente inscritos no Conselho Regional de Nutrição;
- PGRSS;
- PPRA, PCMSO, ASO, Cartão de Vacinação;
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
- Ficha Técnica dos Produtos Químicos.

18. Gestão de Acesso:

- Sistema de Gestão de Controle de Acesso ao Refeitório por biometria, com controle diário, por setor e tipo de refeições ofertada;
- Disponibilizar sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, a relação de acessos ao refeitório

19. Relatórios de Evidências dos Serviços Prestados:

- Mapa de dietas enterais e parenterais diários;
- Relação de pacientes e acompanhantes com as refeições ofertadas diariamente;
- Relação dos servidores com as refeições ofertadas diariamente;
- Relação das refeições ofertadas diariamente nas áreas fechadas;

20. Auditorias e Indicadores:

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



- Os serviços serão avaliados por auditoria e indicadores a serem definidos pelo CONTRATANTE e comunicados expressa e previamente à CONTRATADA.

**21. Média Mensal de Refeições:**

- Segue no Anexo 1 a Média Estimada Mensal das Refeições a serem fornecidas no Hospital de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA.

**22. Visita Técnica:**

- Para realização da Visita Técnica na unidade HUAPA é necessário preencher o Anexo 2 – Declaração de Vistoria.

~~Assinatura~~

Avenida Diamente, esquina com a Rua Macuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

*Handwritten signature*

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

ANEXO 1 - Média Estimada Mensal de Refeições a serem fornecidas no HUAPA

Refeições	Tipo	Média Mensal	TOTAL
Desjejum	Paciente/Acompanhante	2100	5500
	Funcionário	3400	
Café da Manhã	Paciente	1050	1050
	Funcionário	0	
Almoço	Paciente/Acompanhante	2800	6500
	Funcionário	3700	
Lanche	Paciente	1500	3900
	Funcionário	2400	
Jantar	Paciente/Acompanhante	2500	4000
	Funcionário	1500	
Ceia	Paciente	1500	1500
	Funcionário	0	

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucari, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



ANEXO 2 - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_ e do CPF nº. \_\_\_\_\_, **DECLARA** que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
Representante

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia,  
diretoria.huapa@igh.org.br, telefone: (62) 3217-8900.

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA

Anexo II – Proposta de Preço



**MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA**

Rua Adolfo Donato da Silva S/N – Praia Comprida – São José – SC – CEP: 88.103-430  
e-mail: [lucas@maissabor.ind.br](mailto:lucas@maissabor.ind.br) – Fone: (48) 3374 5673 / (48) 99159 1063

**PROPOSTA DE PREÇOS**

À: HUAPA – HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA  
CAIRO LOUZADA  
A/C: SETOR DE COMPRAS

Razão Social da Empresa: <b>MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
CNPJ: 03.160.100/0001-73	INSC. ESTADUAL: 256.824.789
Endereço completo: RUA ADOLFO DONATO DA SILVA S/N – PRAIA COMPRIDA – SÃO JOSÉ / SC	
Telefone(s) para contato: (48) 3374 5673	
e-mail: <a href="mailto:lucas@maissabor.ind.br">lucas@maissabor.ind.br</a>	
Dados Bancários: Banco Santander	
Agência: 1602	
C/C: 013000757-8	
Responsável pela Assinatura do Contrato: Lucas Panisson	

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA CAIRO LOUZADA – HUAPA.

14/10/2020

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



**Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA**  
 Rua Adalberto Corrêa da Silva, s/nº 378 - Bairro Príncipe Consorte -  
 São José (GO) - Fone: (62) 3474-3473 e-mail: mais.sabor@maisabor.com.br  
 CNPJ: 07.102.106/0001

**PROPOSTA DE PREÇOS**

REFEIÇÕES	QUANTIDADE		VALOR		
	MENSAL	SEMESTRAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL SEMESTRAL
<b>PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>					
Desjejum	2.100	12.600	R\$ 8,00	R\$ 16.800,00	R\$ 100.800,00
Colação	1.050	6.300	R\$ 5,93	R\$ 6.226,50	R\$ 37.359,00
Almoço	2.800	16.800	R\$ 17,50	R\$ 49.000,00	R\$ 294.000,00
Lanche da Tarde	1.500	9.000	R\$ 8,00	R\$ 12.000,00	R\$ 72.000,00
Jantar	2.500	15.000	R\$ 17,50	R\$ 43.750,00	R\$ 262.500,00
Ceia	1.500	9.000	R\$ 8,00	R\$ 12.000,00	R\$ 72.000,00
	<b>11.450</b>	<b>68.700</b>		<b>R\$ 139.776,50</b>	<b>R\$ 839.659,00</b>

<b>FUNCIONÁRIOS</b>					
Desjejum	3.400	20.400	R\$ 8,00	R\$ 27.200,00	R\$ 163.200,00
Colação	-	-	R\$ 5,93	R\$ -	R\$ -
Almoço	3.700	22.200	R\$ 17,50	R\$ 64.750,00	R\$ 398.500,00
Lanche da Tarde	2.400	14.400	R\$ 8,00	R\$ 19.200,00	R\$ 115.200,00
Jantar	1.500	9.000	R\$ 17,50	R\$ 26.250,00	R\$ 157.500,00
Ceia	-	-	R\$ 8,00	R\$ -	R\$ -
	<b>11.000</b>	<b>66.000</b>		<b>R\$ 137.400,00</b>	<b>R\$ 824.400,00</b>

<b>VALORES TOTAIS</b>			<b>R\$ 277.176,50</b>	<b>R\$ 1.663.059,00</b>
-----------------------	--	--	-----------------------	-------------------------

VALOR MENSAL: R\$ 277.176,50 (DUZENTOS E SETENTA E SETE MIL CENTO E SETENTA E SEIS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)

VALOR SEMESTRAL: R\$ 1.663.059,00 (UM MILHÃO SEISCENTOS E SESENTA E TRÊS MIL CINQUENTA E NOVE REAIS)

O QUADRO DE FUNCIONÁRIOS FOI ESTIMADO CONFORME AS INFORMAÇÕES REPASSADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA E APÓS ANÁLISES NA VISITA TÉCNICA REALIZADA NA UNIDADE HOSPITALAR

M 10/01/2020

42

CONTRATO Nº 4227/2020-APA CELEBRADO ENTRE  
O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E  
MAIS SABOR EM ALIMENTAÇÃO LTDA



**MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA**

Rua Adolfo Donato da Silva S/N - Praia Comprida - São José - GO - CEP: 88.103-450  
e-mail: [lucas@maissaborind.br](mailto:lucas@maissaborind.br) - Fone: (48) 3374 5673 (18) 99159 1963

Declaramos que nos preços propostos na presente proposta estão inclusas todas as despesas, tais como impostos, taxas, transporte, entrega, lucro e demais custos diretos e indiretos, não cabendo quaisquer alegações posteriores de omissão de custos na proposta, bem como pleitos adicionais, sendo o objeto do Edital entregue sem acréscimos de valores.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Lucas Panisson

Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA  
Representante Legal

MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA  
Lucas Panisson  
Representante Legal

São José, 10 de Janeiro de 2020.

14/10/2020