



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. <u>2385</u>
Rub. <u>A</u>

CONTRATO Nº 014/2022/SES/MT
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 453099/2021

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E DIETAS ESPECIAIS NAS INSTALAÇÕES DAS UNIDADES HOSPITALARES DA SES/MT, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DE MATO GROSSO.

CONTRATANTE: O ESTADO DE MATO GROSSO por meio da **SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE/FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE**, com sede no Centro Político Administrativo, bloco 05, Cuiabá/MT, inscrita no CNPJ sob n. 04.441.389/0001-61, neste ato representado pelo Secretário de Estado de Saúde **Sr. GILBERTO GOMES DE FIGUEIREDO**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº 00655872 SESP/MT, inscrito no CPF sob o nº 174.824.451-53.

CONTRATADA: A empresa **M L DE MATTOS MULLER EIRELI**, inscrita no cadastro do CNPJ sob o nº 01.443.959/0011-36, com sede na Avenida: Pernambuco, Quadra: 53, Lote: 11 a 16, nº 1710, Setor Central, Gurupi/TO, CEP: 77.410-040, telefone: (63) 99211-2533, e-mail: grupomattosmuller@gmail.com, neste ato representado por **Srº MÁRCIO LUIZ DE MATTOS MULLER**, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG nº 119.736 SSP/RR, inscrito no CPF sob o nº 507.973.522-87.

OS CONTRATANTES: Considerando os documentos que instruem o **Processo Administrativo nº 453099/2021**, procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2021**, do tipo **menor preço** resolvem celebrar o presente Termo de **CONTRATO**, do qual será parte integrante do Termo de Referência, regido pela Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, dos Decretos Estaduais: nº 840 de 10 fevereiro de 2017, nº 7.218, de 14 de março de 2006, e nº 8.199, de 16 de outubro de 2006, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, das Leis Complementares: nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nº 10.442, de 03 de outubro de 2016, e nº 605, de 29 de agosto de 2018, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, e do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem como objeto a “Contratação de Empresa Especializada na prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando a produção e distribuição de refeições e dietas especiais nas instalações das Unidades Hospitalares da

CONFERIDO
SUA



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2386
Rub. A

SES/MT”, para atender as necessidades da Secretaria Estadual de Saúde de Mato Grosso, conforme especificações, detalhamentos e condições constantes a seguir.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato **será de 12 (doze) meses, com início na data de 24/01/2022 e encerramento em 23/01/2023**, conforme as disposições contidas nos respectivos instrumentos, sua duração poderá ser prorrogada, condicionada a verificação da real necessidade e vantagem para a Administração na continuidade do contrato na forma do art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.
- 2.2. Após a celebração do contrato, a Contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação e retirar a nota de empenho/ordem de serviço, **no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas**, contados do recebimento da convocação formal.
- 2.3. Prazo do subitem acima poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.
- 2.4. É vedado caucionar ou utilizar o contrato decorrente do presente instrumento para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Administração.
- 2.5. A divulgação do extrato do contrato ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado no endereço eletrônico <https://www.iomat.mt.gov.br/>.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – DOS QUANTITATIVOS E DO VALOR CONTRATUAL

- 3.1. Os preços contratados, a especificação, os quantitativos, encontram-se relacionados no presente contrato, conforme a seguir:

GRUPO 02 - HOSPITAL REGIONAL DE ALTA FLORESTA "ALBERT SABIN"

Alimentação do paciente – internado

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. MENSAL	QTD. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
43	Desjejum Geral Adulto	Refeição	2.028	24.336	R\$ 4,93	R\$ 119.976,48
44	Colação Geral Adulto	Refeição	2.028	24.336	R\$ 3,79	R\$ 92.233,44





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls <u>2387</u>
Rub <u>α</u>

45	Almoço Geral Adulto	Refeição	2.028	24.336	R\$ 12,97	R\$ 315.637,92
46	Almoço Geral Adulto (maior quantidade)	Refeição	117	1.404	R\$ 12,98	R\$ 18.223,92
47	Merenda Geral Adulto	Refeição	2.028	24.336	R\$ 4,00	R\$ 97.344,00
48	Jantar Geral Adulto	Refeição	2.028	24.336	R\$ 12,98	R\$ 315.881,28
49	Jantar Geral Adulto (maior quantidade)	Refeição	117	1.404	R\$ 12,98	R\$ 18.223,92
50	Ceia Geral Adulto	Refeição	2.028	24.336	R\$ 4,00	R\$ 97.344,00
51	Desjejum Geral Criança	Refeição	507	6.084	R\$ 4,93	R\$ 29.994,12
52	Colação Geral Criança	Refeição	507	6.084	R\$ 3,79	R\$ 23.058,36
53	Almoço Geral Criança	Refeição	507	6.084	R\$ 12,97	R\$ 78.909,48
54	Merenda Geral Criança	Refeição	507	6.084	R\$ 4,00	R\$ 24.336,00
55	Jantar Geral Criança	Refeição	507	6.084	R\$ 12,98	R\$ 78.970,32





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls <u>2388</u>
Rub <u>A</u>

56	Ceia Geral Criança	Refeição	507	6.084	R\$ 4,00	R\$ 24.336,00
57	Desjejum Líquido Adulto	Refeição	1.248	14.976	R\$ 5,00	R\$ 74.880,00
58	Colação Líquido Adulto	Refeição	1.248	14.976	R\$ 3,79	R\$ 56.759,04
59	Almoço Líquido Adulto	Refeição	1.248	14.976	R\$ 12,98	R\$ 194.388,48
60	Merenda Líquido Adulto	Refeição	1.248	14.976	R\$ 4,00	R\$ 59.904,00
61	Jantar Líquido Adulto	Refeição	1.248	14.976	R\$ 12,98	R\$ 194.388,48
62	Ceia Líquido Adulto	Refeição	1.248	14.976	R\$ 4,00	R\$ 59.904,00
63	Desjejum Líquido Criança	Refeição	117	1.404	R\$ 5,00	R\$ 7.020,00
64	Colação Líquido Criança	Refeição	117	1.404	R\$ 4,00	R\$ 5.616,00
65	Almoço Líquido Criança	Refeição	117	1.404	R\$ 12,97	R\$ 18.209,88
66	Merenda Líquido Criança	Refeição	117	1.404	R\$ 4,00	R\$ 5.616,00
67	Jantar Líquido Criança	Refeição	117	1.404	R\$ 12,98	R\$ 18.223,92
68	Ceia Líquido Crinaça	Refeição	117	1.404	R\$ 4,00	R\$ 5.616,00





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls <u>2389</u>
Rub <u>A</u>

**Dieta enteral adulto sistema Fechado		LITROS	Somente distribuição (entrega)			
TOTAL:						R\$ 2.034.995,04
LACTÁRIO						
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. MENSAL	QTD. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
69	Mamadeira simples	Unidade	2.340	28.080	R\$ 3,50	R\$ 98.280,00
*Dieta via oral especial		Refeição	Somente manipulação e entrega			
*Dieta enteral infantil sistema fechado		LITROS	Somente manipulação e entrega			
*Dieta enteral infantil sistema aberto		LITROS	Somente manipulação e entrega			
TOTAL:						R\$ 98.280,00
ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES						
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. MENSAL	QTD. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
70	Desjejum Geral Adulto	Refeição	1.170	14.040	R\$ 5,00	R\$ 70.200,00
71	Almoço Geral Adulto	Refeição	1.170	14.040	R\$ 12,98	R\$ 182.239,20
72	Merenda Geral Adulto	Refeição	1.170	14.040	R\$ 4,00	R\$ 56.160,00
73	Jantar Geral Adulto	Refeição	1.170	14.040	R\$ 12,98	R\$ 182.239,20
74	Ceia Geral Adulto	Refeição	1.170	14.040	R\$ 4,00	R\$ 56.160,00
TOTAL:						R\$ 546.998,40





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2390
Rub. A

ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES EXTERNOS (UCT)						
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MENSAL	QTD ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
75	Kit-Lanche da Manhã	Refeição	80	960	R\$ 5,00	R\$ 4.800,00
76	Kit – lanche da Tarde	Refeição	80	960	R\$ 5,00	R\$ 4.800,00
TOTAL:						R\$ 9.600,00
ALIMENTAÇÃO PARA * FUNCIONÁRIOS/PLANTONISTA, RESIDENTES E INTERNOS						
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. MENSAL	QTD. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
77	Desjejum	Refeição	3.960	47.520	R\$ 4,50	R\$ 213.840,00
78	Almoço	Refeição	2.520	30.240	R\$ 8,83	R\$ 267.019,20
79	Merenda	Refeição	2.520	30.240	R\$ 4,00	R\$ 120.960,00
80	Jantar	Refeição	1.440	17.280	R\$ 8,48	R\$ 146.534,40
81	Ceia	Refeição	1.440	17.280	R\$ 4,00	R\$ 69.120,00
TOTAL:						R\$ 817.473,60

FORNECIMENTO DE CAFÉ E ÁGUA MINERAL PARA OS SETORES DA UNIDADE HOSPITALAR E ANEXOS (quanto possuir), PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E REFEITÓRIO

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. MENSAL	QTD. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
82	Café	Litro	1500	18.000	R\$ 4,67	R\$ 84.060,00
83	ÁGUA MINERAL GARRAFAO 20 LITROS (demanda total)	Unidade	60	720	R\$ 15,00	R\$ 10.800,00





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 239A
Rub. A

	pacientes e servidores)						
		Copo de	Unidade				
	Descartáveis (Para todo o hospital)	café		300	3.600	R\$ 0,05	R\$ 180,00
84							
		Copo de	Unidade				
		água		800	9.600	R\$ 0,08	R\$ 768,00
85							
TOTAL:							R\$ 95.808,00
VALOR TOTAL ANUAL DO GRUPO 2 =				R\$ 3.603.155,04			

O valor do presente Contrato é de **R\$ R\$ 3.603.155,04 (três milhões, seiscentos e três mil, cento e cinquenta e cinco reais e quatro centavos).**

3.1.1. O valor acima deverá contemplar todas as despesas que o compõem, tais como de embalagem, frete, garantia, transporte, seguro e a entrega do bem no local indicado, bem como, todos os encargos (obrigações sociais, impostos, tributos, tarifas, taxas, etc.), e quaisquer outras necessárias ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.1.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.1.3. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, quando ocorridos após a data da celebração deste contrato, ficará a cargo da Contratada, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o objeto ser entregue sem ônus adicionais, eximindo a Administração de qualquer responsabilidade.

3.2. Quantitativos mensal e anual de cada tipo de refeição:

- As quantidades de refeições para pacientes internados foram estimadas tendo como base o número de leitos e taxa de ocupação de 100% (cem a por cento de ocupação) encontra-se indicada por cada Unidade Hospital no **Item 3.1** deste termo.
- Para os acompanhantes legalmente instituídos conforme número de leitos e utilizando taxa de ocupação 100% os quantitativos por unidade está no **Item 3.1** deste termo.
- Para os servidores plantonistas, o cálculo foi baseado na estimativa do quantitativo de pessoas em jornada de trabalho de 12 ou 12/24 e 12/36 horas de plantão diurno e noturno.





- d) Para os residentes e internos, o cálculo foi baseado no quantitativo de alunos a serem admitidos anualmente pelo Programa de Residência e Internato em Medicina da Universidade do Estado De Mato Grosso – UNEMAT e outras que Instituições e Ensino que firmarem o Convênio e/ou Termo de Cooperação e/ou Parceria. (Quando o Hospital possuir o Convênio e/ou Termo de Cooperação e/ou Parceria).

3.3. A aquisição correrá conforme os quantitativos informados pelas Unidades Hospitalares constantes no **Item 3.1** deste termo.

3.3.1. Fornecimento e café e água mineral:

- a) Deverá ser entregue 01 (uma) garrafa de café para cada setor da Unidade Hospitalar, conforme quantidade padronizada para pela direção da unidade, com capacidade de 500 ml, 01 litro ou 1,5 litro, nos **horários** do dia informados no **Item 4.42** deste termo. A quantidade de garrafas a serem disponibilizadas para cada Unidade Hospitalar encontra-se no **Item 3.1** deste Termo de Contrato.
- b) A Contratada deverá disponibilizar as garrafas térmicas e rotular com o nome de cada setor e substituir sempre que necessário.
- c) A Contratada deverá disponibilizar dispense para copos de água e café descartáveis, conforme quantitativo informado no **Item 3.1** deste termo.
- d) A Contratada deverá efetuar a higienização das garrafas conforme padronização definida na Normatização de refeições do SND e seguindo o POP da Unidade Hospitalar; e
- e) A Contratada deverá ser responsável pela dispensação, entrega e higienização dos garrafões de água mineral sem gás nos bebedouros dos setores e manter um estoque mínimo para que não ocorra interrupção de abastecimento, tanto no período diurno quanto noturno.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

4.1. A execução dos serviços deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos comensais objeto deste Termo de Contrato, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pela Contratante.

4.2. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – para aprovação junto a Contratante – podendo ter repetição quinzenal do cardápio para dietas especiais e SEM repetição do cardápio para dietas normais. As preparações poderão ter repetição somente a cada trimestre seguinte.

4.3. Para Paciente Externo, quando a Unidade Hospitalar possuir o serviço:

- a) **KIT LANCHE** (manhã e tarde) - Lanche para pacientes da coleta UCT: lanche destinado a pacientes/doadores de sangue. O mesmo deverá ser constituído de 1 (um) copo com tampa e/ou garrafa (300 ml) de suco de polpa, fruta ou suco concentrado diluído no SND, servidos em embalagem individual, 01(um) sanduiche (pão francês ou careca) de queijo/presunto ou 01(um) sachê de biscoito água/sal ou doce + 1 (uma) fruta ou doce industrializado embalado



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2393
Rub. A

- individualmente + sachê de mel ou margarina ou requeijão, devendo ser embalados individualmente e acondicionado em recipiente descartáveis que permita fechamento (plástico resistente ou isopor), e ser transportado até a UCT. Os pedidos deverão ser solicitados pelo setor UCT via telefone e deverão entregar a solicitação por escrito, em informe próprio, no ato do recebimento da Refeição;
- b) A Contratada deverá atender a oferta de lanches especiais nas campanhas de doação, onde a média de público definido é de 60 (sessenta) a 80 (oitenta) pessoas por campanha. O cardápio deverá ser definido em conjunto com a nutricionista da Contratante;
- c) Refeição para pacientes da Oncologia: refeição destinada a pacientes submetidos a quimioterapia. Esses pacientes poderão receber 02 (duas) refeições, sendo: KIT LANCHE da manhã e almoço. Os pedidos deverão ser solicitados pelo setor de Oncologia via telefone e deverão entregar a solicitação por escrito, em informe próprio, no ato do recebimento da Refeição. Os lanches deverão seguir a padronização de dietas da Contratante, onde está incluso suplemento pronto para beber específico para a patologia e o almoço deverá ser conforme a consistência de dieta solicitada pelo setor de Oncologia, se dieta normal ou especial, atendendo a necessidade do paciente. As refeições deverão ser servidas em embalagens descartáveis (isopor ou aluminizada), acondicionada em recipiente fechado para a realização do transporte até a Unidade de Oncologia;
- d) Refeição para pacientes Renais (hemodiálise adulto e infantil): refeição destinada a pacientes submetidos a hemodiálise. Esses pacientes poderão receber 02 (duas) refeições, sendo: desjejum da manhã e almoço. Os pedidos deverão ser solicitados pelo setor de hemodiálise via telefone e deverão entregar a solicitação por escrito, em informe próprio, no ato do recebimento da Refeição. Os lanches deverão seguir a padronização de dietas da Contratante, onde está incluso suplemento pronto para beber específico para a patologia e o almoço deverá ser conforme a consistência de dieta solicitada pelo setor de hemodiálise, se dieta normal ou especial, atendendo a necessidade do paciente. As refeições deverão ser servidas em embalagens descartáveis (isopor ou aluminizada), acondicionada em recipiente fechado para a realização do transporte até a Unidade de Hemodialise;
- 4.4. Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, mobiliário e equipamentos para o Serviço de Nutrição e Dietética deve funcionar plenamente e conforme determinação de norma sanitária vigente;
- 4.5. Disponibilizar água mineral sem gás em embalagem de 01 (um) ou 1,5 (um e meio) litros para pacientes com doenças infectocontagiosas, por exemplo COVID-19, para não ter que higienizar jarras, evitando assim contaminação.
- 4.6. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios, materiais descartáveis, de limpeza e materiais de consumo e controle quantitativo e qualitativo dos mesmos, sendo realizado pelo estoquista, sob responsabilidade da nutricionista de alimentação coletiva da Contratada.
- 4.7. O almoxarifado da Contratante realizará a dispensação das dietas enterais, fórmulas infantis e módulos de nutrientes para a Contratada que deverá





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2394
Rub. A

mensalmente apresentar relatório de controle destes materiais para a Contratante.

- 4.8. Aquisição de materiais de limpeza deverá ser de linha industrial que possuam a FISQP (Ficha de Segurança de Produtos Químicos) para área de alimentação e cozinha industrial, necessários para a realização das atividades desenvolvidas no Serviço de Nutrição e Dietética e deverão ser aprovados pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCCIH), após os funcionários deverão ser treinados durante a implantação do serviço e periodicamente para manipular tais produtos;
- 4.9. A Contratada deverá comprovar a aquisição de produtos alimentícios da agricultura familiar da região, onde está localizado a unidade hospitalar, de no mínimo 30% do montante utilizado na produção do cardápio;
- 4.10. Pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição da alimentação;
- 4.11. Preparo (manipulação) e distribuição de dietas enterais infantil e adulto sistema aberto, mamadeiras e dieta via oral especial, demonstrado na tabela de quantitativo **Item 3.1**;
- 4.12. Para dietas enterais adulto sistema fechado e dietas enterais infantil sistema fechado somente distribuição, demonstrado na tabela de quantitativo **Item 3.1**;
- 4.13. Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pela Contratante utilizando-se utensílios apropriados;
- 4.14. As dietas de pacientes deverão ser porcionadas na embalagem padronizada sendo:
- a) Para dietas Normal, Branda, Pastosa, Papas: marmitex de isopor com 03 divisórias, capacidade 900 ml;
 - b) Dieta Leve ou sopa, semi-líquida - marmitex de isopor nº 08;
 - c) Líquida Completa e Líquida restrita - Copo descartável plástico ou de isopor, com tampa, 400 ml, de boa qualidade e resistência;
 - d) Sempre que necessário, por solicitação da Contratante, a Contratada deverá disponibilizar canudos dobráveis para dietas líquidas, colheres de inox ou de silicone para paciente; e
 - e) As saladas e sobremesas deverão ser porcionadas em embalagem apropriada para salada e sobremesa, ambas com tampas.
- 4.15. As refeições deverão ser servidas dispostas sobre bandeja de plástico resistente na cor BEGE CLARO acompanhados de talheres e copos descartáveis. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 4.16. As dietas para **acompanhantes** serão servidas no leito (quarto), deverá ser em marmitex nº 08 de isopor acompanhados de talheres descartáveis e deverão estar identificadas através de etiquetas constando apenas o nome da clínica;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. <u>2395</u>
Rub. <u>A</u>

- 4.17. As refeições para funcionários dos setores fechados deverão ser servidas em marmitex de isopor com 03 (três) divisórias, capacidade 900 ml, as saladas deverão ser porcionadas em embalagens apropriadas ou em copo de 180 ml com tampa, acompanhados de talheres descartáveis;
- 4.18. Controle e registro de temperatura dos equipamentos devem ser em planilhas conforme orientação da Vigilância sanitária;
- 4.19. Controle e registro de temperatura das preparações devem ser em planilhas, conforme orientação da VISA;
- 4.20. A Contratada deverá realizar a coleta de amostras da água de preparo, da alimentação, dietas enterais, fórmulas infantis e outras dietas preparada pelo Serviço de Nutrição e Dietética, para realizar o controle de qualidade físico/químico e microbiológico da água utilizada na preparação e higienização dos alimentos, com laudo laboratorial por empresa credenciada, e apresentando a Contratante, que afixará os resultados para conhecimento de todos;
- 4.21. Coleta diária de amostras da alimentação preparada na área de produção de refeições seguindo norma sanitária vigente;
- 4.22. Análises microbiológicas conforme Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) da Contratante e normas vigentes da vigilância sanitária;
- 4.23. Distribuições das refeições nas clínicas, setores fechados e anexos do Hospital definidos neste instrumento;
- 4.24. Recolhimento dos utensílios nos setores fechados, auditório, clínicas (leitos/copas) e anexos, conforme prazo pré-determinado;
- 4.25. Supervisionar o recolhimento dos descartáveis servidos ao paciente e acompanhante, serviço este realizado pela equipe da terceirizada da Contratante, conforme prazo pré-determinado pelo Hospital;
- 4.26. Higienização e limpeza de todas as bancadas (Serviço de Nutrição e Dietética - SND) utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes (bandejas, jarras, etc);
- 4.27. As atividades de higienização da estrutura física do SND deverão ser executadas pela equipe de higienização da Contratada de Nutrição e Alimentação Hospitalar, devendo permanecer exclusivamente 03 (três) funcionários da higienização no Serviço de Nutrição e Dietética sendo 02 (dois) no período diurno e 01 (um) no período noturno para efetuar a higienização de todas as dependências pertencentes ao setor do SND.
- 4.28. Acompanhamento e Fiscalização da limpeza terminal de pisos, paredes, bancadas, tubulações, luminárias, teto, enfim de toda estrutura física do SND, será realizada 01 (uma) vez por semana pela empresa terceirizada da Administração, seguindo cronograma de limpeza da Empresa Licitante e de acordo com as orientações setor de higienização e SCIM (Serviço de Controle de Infecção) da unidade hospitalar;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2396
Rub. A

- 4.29. Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades prevista neste Termo de Contrato, seguindo o Programa de gerenciamento de resíduos do Hospital;
- 4.30. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;
- 4.31. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a Contratada deverá apresentar calculados, com fichas técnicas de preparação e para isso deverá ter os equipamentos de tecnologias necessários, e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na aquisição de gêneros de primeira qualidade, bom rendimento, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes. Não poderá ser utilização de alimentos industrializados, fonte de sódio em quantidade elevada e ultraprocessados de acordo com orientação do Guia Alimentar para População Brasileira (Ministério da Saúde, 2015);
- 4.32. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas;
- 4.33. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada na área hospitalar, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades, conforme resolução CFN 600/2018;
- 4.34. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, que seja realizada as alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- 4.35. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento deverá ser realizado por utensílios padronizados, para que os usuários recebam o mesmo per-capita;
- 4.36. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- 4.37. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas **ANEXO II** deste Termo de Contrato e seguir as prescrições definidas pela nutricionais de clínica, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente;
- 4.38. Deve manter a padronização da Nomenclatura das refeições e tipo das dietas e siglas, conforme Manual de Dietas padronizado no **ANEXO II** deste Termo de Contrato.
- 4.39. A Contratada deverá fazer cumprir a NR 32, proibindo a retirada de alimentos do refeitório pelos usuários. Deverá realizar um trabalho de





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2397
Rub. A

orientação e conscientização junto com a Comissão de Controle de Infecção – CCIH da Unidade Hospitalar;

4.40. O responsável Técnico da Contratante tem livre acesso a todas as dependências do Serviço de Nutrição e Dietética, para proceder a fiscalização a qualquer dia e horário que julgar necessário;

4.41. DAS REFEIÇÕES PARA SERVIDORES PLANTONISTAS (COMENSAIS):

- a) As grandes refeições serão distribuídas no Refeitório da Contratante pelo sistema de cafeteira mista com balcão térmico, em prato de porcelana, devendo ser fornecidos copos descartáveis de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) em inox;
- b) Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito embalados individualmente;
- c) No balcão de apoio do refeitório, deverão ser mantidos à disposição dos comensais galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva extra virgem e sal, farinha de mandioca torrada em farinheiro com tampa, molho de pimenta e adoçante líquido em sua embalagem original, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.
- d) Os servidores que terão direito a alimentação fornecida pelo Hospital serão somente aqueles em regime de plantão de 12h (doze) ou 12/24h ou 12/36h; e
- e) servidores que não são plantonistas só poderão receber refeição em caráter excepcional, mediante autorização do Gestor da Unidade Hospitalar.

4.42. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÕES – MODELO DE PLANILHA.

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	SERVIDORES PLANTONISTAS, RESIDENTES E INTERNOS
DESJEJUM	-	-	-
COLAÇÃO	-	-	-
ALMOÇO	-	-	-
MERENDA	-	-	-
JANTAR	-	-	-
CEIA	-	-	-

*Os Horários da distribuição das refeições serão acordados com cada Unidades Hospitalar conforme a SND do local, para corresponder com a realidade da Unidade Hospitalar padronizado com a higienização para não ocorrer fluxo cruzado.

- I.** Poderá ser solicitada reserva de almoço para comensais do refeitório que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2398
Rub. A

- imediatamente ou documento escrito, até às 12h e permitirá o acesso ao refeitório até às 13h;
- II. A liberação de refeições não programadas de pacientes por internação recente ou outra causa que impeça a programação prévia poderá ser realizada nos limites de horário estabelecidos mediante solicitação da equipe do SNC e com a anuência do Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante;
 - III. Após os horários estabelecidos, deverá ser servido um lanche, conforme consistência de dieta liberada para cada paciente;
 - IV. Deverá ser seguida a Normatização de Refeições do SND da Administração; e
 - V. Para os plantonistas, servidores, residentes e internos, serão servidas refeições conforme rotina indicada no quadro abaixo:

ROTINA DE REFEIÇÕES PARA PLANTONISTAS - SERVIDORES, RESIDENTES E INTERNOS	
REFEIÇÃO	JORNADA DE TRABALHO
DESJEJUM	12 HORAS/DIA E 12 HORAS/NOITE
ALMOÇO	12 HORAS/DIA
MERENDA	12 HORAS/DIA
JANTAR	12 HORAS/NOITE
CEIA	12 HORAS/NOITE

4.43. OPERACIONALIZAÇÃO REFERENTE AOS CARDÁPIOS.

- I. Os cardápios completos de dietas gerais, especiais e suas involuções tanto para pacientes quanto plantonistas deverão ser planejados pela Contratada, e submetidos à apreciação/ aprovação da Contratante devidamente impresso e por e-mail até o dia 10 de cada mês anterior ao que será executado. Na sequência a Contratante realizará correções necessárias, enviando por e-mail ou impresso à Contratada para que as correções possam ser realizadas. Uma vez corrigido, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas por escrito e autorizadas pela Contratante. Em caso de não cumprimento, caberá sanções legais;
- II. Cuidar para que as refeições estejam com ótima apresentação e sabor agradável, mantendo o funcionamento da área de produção de refeições de forma diária, sem que falte nenhum dos itens constantes do cardápio diário;
- III. A Contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2399
Rub. A

- IV. Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, dentro do prazo de validade, higiene e apresentação. As sobras que foram para a linha de distribuição não poderão ser reaproveitadas em outras refeições pois são sobras sujas, seja para pacientes ou plantonistas. Para sobras limpas poderão ser reaproveitadas desde que sigam as normas da legislação sobre tempo e temperatura e acondicionamento adequado. Não deverão ser usadas aparas de carne em pratos à base de carne ou outras preparações, como também o óleo utilizado para frituras;
- V. Quanto às dietas especiais como as que fazem parte da DHP (dieta Hospitalar Progressiva) que segue a involução de branda a líquida, deverão ser produzidas somente para o período em que for servido (ex: matutino) e no outro período ser preparado novamente (ex: vespertino), não podendo ser reaproveitado as sobras limpas para as dietas especiais, somente para as dietas normais, tendo o controle adequado das sobras limpas;
- VI. Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e os transportes de acordo com a regulamentação de Vigilância Sanitária;
- VII. Os nutricionistas da Contratada deverão realizar as visitas técnicas junto aos fornecedores, seguindo o preconizado pelas legislações vigentes e deverão emitir os relatórios técnicos que deverão ser encaminhados também a Contratante.
- VIII. Manter os per capita e quantidades dos alimentos e preparações dentro do previsto, mesmo sendo em finais de semana, pontos facultativos e feriados conforme **ANEXO VI** deste Termo de Contrato;
- IX. A Contratada será responsável por todo e qualquer dano que porventura causar aos servidores, pacientes e seus acompanhantes em decorrência do não cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, devidamente atestados como causadora do fato;
- X. Quando forem necessárias obras/manutenção nas dependências do SND do hospital, por parte da Contratada, que impeçam seu uso, a empresa vencedora do certame deverá atender às necessidades das refeições realizando as entregas prontamente, sem alteração na prestação do serviço, em local e horário normal, até que se regularize o funcionamento;
- XI. Os setores da Unidade Hospitalar deverão entregar as garrafas de café no SND - Serviço de Nutrição e Dietética até o horário previsto (06h:00min, 12h:00min, e 18h:00min.) para serem higienizadas pela Contratada feita a devida reposição do café. O copeiro realizará a entrega das garrafas nos devidos setores até o horário previsto (07h:30min, 13h:30min, e 19h:30min.);
- XII. Solicitamos que seja observada a dieta dos pacientes, quanto às alterações necessárias as suas particularidades no cardápio do dia conforme prescrição do nutricionista de clínica, o cardápio deverá contemplar alimentos que atendam

Página 15 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2400
Rub. _____

todas as patologias, demonstrada no Manual de Dietas no **ANEXO II** deste Termo de Contrato;

4.44. Os pacientes com dietas especiais, devem receber as mesmas preparações que um indivíduo com dieta normal, no entanto devem ser observados a necessidade de:

- I. Modificar a preparação, no caso de carnes preparadas na forma assado, molho, cozido, mas que sejam mais cozidas, picadas e menores que o tamanho normal, evitando o uso constante de carne moída e frango desfiado;
- II. Lasanha sem embutidos, feijoada light, macarronada, galinhada, carnes com legumes, assados, adequadas para dietas brandas e pastosas;
- III. Na dieta pastosa, deverá conter diariamente no almoço e jantar duas preparações de legumes tipo B amassado em forma de purê e diferentes;
- IV. As fórmulas de leite calórico, vitaminas, mingaus seguirão uma padronização da nutrição clínica da contratante, podendo ser acrescidas de outras se necessário for;
- V. Nutricionista Clínico indicará os suplementos nutricionais que devem ser utilizados e para quais pacientes deve ser utilizado e os respectivos horários; e
- VI. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

4.45. Os sucos deverão ser servidos somente polpa ou natural para os usuários com variação no sabor, conforme per capita de preparação e volume definidos no **ANEXO VI** deste Termo de Contrato;

4.46. Todas as carnes, de um modo geral, deverão ser de primeira qualidade, limpas, sem sebo, sem peles, e inspecionadas pelo SIF (peixinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, contrafilé, paleta, músculo, costela, bisteca suína e bovina, fraldinha, lagarto, etc.);

4.47. A carne moída para molhos e almôndegas deverá ser passada pelo processador duas vezes. A carne moída de músculo e peixinho deverá ter no máximo 10% de sebo e gordura;

4.48. A carne de sol não pode ser de charque;

4.49. As iscas, cubos e picadinho para as dietas especiais deverão ter um corte menor que o tamanho normal;

4.50. Os tipos de carne que contém osso devem ser preparados, somente para funcionários, exceto frango;

4.51. Outros temperos secos podem ser necessários de acordo com as preparações;

4.52. As sopas devem ser bem elaboradas ter boa apresentação e temperadas;

4.53. O leite e todas as preparações lácteas da dieta geral e especiais, modificadas devem ser preparadas com leite integral UHT líquido, desnatado, de soja ou outro ainda no caso de pacientes diabéticos, hipertensos, intolerantes à lactose ou outros;





- 4.54. A Contratada deverá guardar diariamente uma amostra de todas as dietas fornecidas aos pacientes e plantonistas e acondicionar por 72 horas, em refrigeração até 4°C em embalagem apropriada com tampa, conforme legislação vigente, sem ônus para a Contratante. Comprometendo-se a apresentar um laudo de análise microbiológico dos alimentos servidos, caso haja suspeita de surto de infecção ou intoxicação alimentar, feito por laboratórios estaduais ou municipais; na ausência destes, por laboratório privado credenciado ao INMETRO. E quando a Contratante julgar necessário poderá realizar análises microbiológicas em amostras coletadas, a seu critério, ficando autorizada a descontar o custo dos exames dos pagamentos devidos a Contratada. Monitorando a temperatura das refeições servida em planilhas apropriadas;
- 4.55. Os temperos das saladas dos pacientes deverão ser em forma de sachê individual, podendo ser apenas: azeite de oliva extra virgem, sal e vinagre;
- 4.56. Toda e qualquer preparação elaborada na área de produção de dieta especial e geral destinada à pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas;
- 4.57. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C, deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer umas das seguintes características: sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) ou físico-químico (ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc.). A reutilização do óleo quando este não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais, devendo ser filtrado em filtros próprios ou pano branco fervido por 15 minutos. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas ou sensoriais;
- 4.58. O óleo usado deverá ser desprezado seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Serviço de Saúde - PGRSS da instituição;
- 4.59. DOS CARDÁPIOS:
- 4.60. Normas gerais da elaboração de cardápios:
- a) Para elaboração dos cardápios e atendimento de pacientes com prescrição de dietas normais, assim como para dietas especiais, deverá ser observada a utilização de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de boa qualidade e bom rendimento. Observando um valor energético total mínimo de 2000 kcal para adultos e 1600 kcal para pacientes pediátricos;
- b) O Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a Contratante a aprovação de tais substituições. **Fica proibido** o uso de alimentos industrializados como: nuggets ou steak de frango, almôndegas e hambúrguer congelados, pó para o preparo de purê, pudim, flans, suco em pó, xarope de groselha ou guaraná, etc., ainda, embutidos como prato principal;





- c) A Técnica Dietética de preparo ficará a critério da Contratada, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes; do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pela Contratante;
- d) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- e) Deverão ser elaborados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários em datas especiais pré-estabelecidas pela Contratante, como Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças (pacientes de pediatria), Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Dia internacional da mulher, etc. Devem-se respeitar as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Contratante;
- f) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;
- g) Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências da Contratante;
- h) As substituições dos cardápios solicitados para pacientes, pelo nutricionista clínico deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela Contratada, pelo período que o paciente necessitar, sendo requisitadas até às 10:00h da manhã para o almoço e até às 16:30h para o jantar;
- i) Para as refeições servidas no refeitório deverá ser prevista diariamente uma preparação à base de ovo, como opção de substituição do prato principal, no almoço e no jantar;

4.61. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES:

4.61.1. As refeições e dietas deverão seguir as nomenclaturas, siglas e composição, conforme Manual de Dieta Hospitalar da Contratante **ANEXO II** deste Termo de Contrato.

4.61.2. Composição e porcionamento mínimo das dietas:

4.61.2.1. A composição e o porcionamento das refeições estão descritos no Manual de Dietas da Contratante apresentado no **ANEXO II** deste Termo de Contrato, sendo que devem ser utilizados utensílios apropriados para o porcionamento uniforme das dietas, respeitando o per capita descrito no **ANEXO VI** deste Termo de Contrato;

4.61.2.2. Dieta conforme as Consistências conforme **Item 4** do Manual de Dietas **ANEXO II** deste Termo de Contrato.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2403
Rub. A

4.61.2.3. Dieta conforme Composição de Nutrientes conforme Item 5 do Manual de Dietas ANEXO II deste Termo Contrato.

4.62. Composição das refeições:

	REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
1	Desjejum - para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes ou internos.	a) Leite, café ou chocolate com opção para chá ou suco. b) Pão francês ou careca (de hot-dog), ou biscoitos ou bolo simples. c) Manteiga, frios, geleia, requeijão ou mel para acompanhar o pão. d) fruta da época.
2	Colação - para pacientes.	a) Vitamina de fruta ou polpa, enriquecida com complemento ou suplemento alimentar em pó e módulos de nutrientes. Opções: água de coco com módulos nutrientes ou suplemento pronto para beber
3	Almoço - para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes ou internos.	a) Arroz b) Feijão c) PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES: Prato principal à base de alimentos de origem animal (carne vermelha, frango, suíno, carneiro ou peixe), com uma opção à base de ovo. PARA PACIENTES: Prato principal à base de alimentos de origem animal carne vermelha ou frango, opção também de ovo. Obs.: peixe, suíno ou ovino – para pacientes, quando solicitado pelo SNC da Administração. d) Guarnição à base de vegetais A, B e C cozidos/assados/fritos e cereais e farináceos; e) Salada, à base de vegetais A e B crus e/ou cozidos. f) Sobremesa constituída por frutas da época ou doces caseiros. Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for doce. g) Suco de frutas natural, polpa ou concentrado e diluído na unidade, não sendo permitido o uso de suco artificial em pó e/ou pronto para beber. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10° C.
4	Merenda - para pacientes e acompanhantes, servidores e residentes ou internos.	a) Leite com café ou chocolate com opção para chá ou suco. b) Pão francês ou careca (de hot-dog), ou biscoitos ou bolo simples. c) Manteiga, patês, frios, geleia, requeijão ou mel para acompanhar o pão, molho cachorro quente, molho com carne moída. d) fruta da época.
5	Jantar - para pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes ou internos e setores fechados.	a) Arroz b) Feijão c) PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES: Prato principal à base de alimentos de origem animal (carne vermelha, frango, suíno, carneiro ou peixe), com uma opção à base de ovo. Não utilizar vísceras ou steak, almondegas industrializadas. PARA PACIENTES: Prato principal à base de alimentos de origem animal carne vermelha ou frango podendo ter opção de ovo; Obs.: peixe, suíno ou ovino – para pacientes, quando solicitado pelo SNC da Administração. d) Guarnição à base de vegetais A, B e C cozidos/assados/fritos, cereais e farináceos; e) Salada, à base de vegetais A e B crus e/ou cozidos.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2404
Rub. A

		f) Sobremesa constituída por frutas da época, gelatina ou doces caseiros. Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for doce.
		g) Suco de frutas natural, polpa ou concentrado e diluído na unidade, não sendo permitido o uso de xarope, suco artificial em pó e/ou pronto para beber. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10° C.
6	Ceia - para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes ou internos.	a) Shakes, frapês, vitaminas com leite, fruta ou polpa, mix de cereais, enriquecidos ou não com módulos de nutrientes. b) Opção: Mingau de cereal para alimentação (aveia, amido, farinha ou fubá milho, cereal a base de milho, arroz, multicereais ou similar) com composto lácteo hiperproteico com fibras. Não será permitido distribuir café puro neste horário, salvo se sua dieta permitir.
7	KIT LANCHE - para pacientes.	a) Suco de polpa, fruta ou suco concentrado diluído na unidade. b) sanduiche de (pão francês ou careca) queijo/presunto ou sachê de biscoito água/sal ou doce + fruta ou doce industrializado + sachê de mel ou margarina ou requeijão.

4.63. COMPOSIÇÃO MAMADEIRAS:

Componentes	Características
Mamadeira simples	Leite em pó e/ou líquido integral.
	Leite em pó e/ou líquido semi-desnatado.
	Leite em pó e/ou líquido desnatado.
Mamadeira especial	Fórmula láctea infantil em pó e/ou líquido isenta de lactose.
Especial: acrescida de algum módulo de nutrientes, completo ou suplemento alimentar.	Fórmula infantil em pó e/ou líquido a base de proteína de soja.
	Fórmula infantil em pó e/ou líquido semi-elementar.
	Fórmula infantil em pó e/ou líquido anti-refluxo.
	Fórmula infantil em pó para lactentes até o 6º mês.
	Fórmula infantil em pó para lactentes a partir do 6º mês.

4.63.1.1.Repetição de Refeição aos Pacientes: Pacientes hospitalizados podem permanecer longo período em jejum, apresentar inapetência, estar com metabolismo alterado, fazer uso de medicações que interferem no desejo de alimentar, podem apresentar efeitos colaterais como aumento de apetite, hipotensão, hipertensão, lipidograma alterado, alterações hormonais, entre outras, necessitando de mudanças na dieta e terapia nutricional adequada para que assim mantenha ou recupere seu estado nutricional. Quando solicitado pelo nutricionista clínico deve-se ofertar os alimentos em quantidade aumentada ou em dobro nas refeições solicitadas ofertando aporte maior tanto qualitativo quanto quantitativo aos mesmos.

4.63.1.2.Diminuição das quantidades de refeições aos pacientes: Quando solicitado pelo nutricionista clínico da Contratante deve-se ofertar a quantidade de alimentos pela metade nas refeições solicitadas, adequando a aceitação alimentar do paciente com a finalidade de evitar desperdícios. Quando isso ocorrer deve ser cobrado o valor da marmitta infantil.

4.63.1.3.Kit lanche: Será ofertado aos pacientes da Unidade de Coleta, Transfusão/UCT, para o Setor de ONCOLOGIA (quando a unidade possuir estes serviços) e para pacientes renais (hemodiálise adulto e infantil) lanches pela manhã. Após a realização de exames





que necessitem de jejum, os pacientes da Unidade de Coleta e Transfusão receberão um kit lanche descrito no **Item 4.3** deste termo;

4.63.1.4. Lanche no lugar do almoço e jantar: Será ofertado aos pacientes, um lanche no lugar do almoço ou jantar contendo: 200 ml de suco de frutas polpa ou vitamina de frutas com ou sem suplementação + 1 sanduíche (pão francês ou careca) com queijo/presunto e/ou carne vermelha e/ou frango e/ou ovo e/ou manteiga ou biscoitos + 1 fruta, conforme solicitação do Nutricionista clínico e necessidade do paciente, este tipo de lanche deverá ser servido quando liberado a dieta para os pacientes após os horários padronizados de refeições.

4.63.1.5. Refeições para servidores, residente e internos:

4.63.1.5.1. Desjejum: será servido para os servidores, residentes e internos que iniciam o plantão diurno (12h/dia) e saída do plantão noturno (12h/noite);

4.63.1.5.2. Almoço: será servido para os servidores, residentes e internos do plantão diurno (12h/dia);

4.63.1.5.3. Merenda: será servida para os servidores, residentes e internos do plantão diurno (12h/dia);

4.63.1.5.4. Jantar: será servido para os servidores, residentes e internos do plantão noturno (12h/noite);

4.63.1.5.5. Ceia: será servida para os servidores, residente e interno do plantão noturno (12h/noite).

5. CLÁUSULA QUINTA – DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E EXIGÊNCIAS

5.1. Da forma de prestação dos serviços:

5.1.1. Prestar os serviços contratados, obedecendo rigorosamente o descrito na proposta e em perfeita conformidade com as condições estabelecidas pelo instrumento convocatório, o qual se vincula ao contrato, que consistem basicamente na prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar visando a produção e distribuição de refeições e dietas especiais nas instalações das Unidades Hospitalares: Hospital Regional de Sorriso, Hospital Regional de Alta Floresta “Albert Sabin”, Hospital Estadual Lousite Ferreira da Silva e Hospital Estadual Santa Casa;

5.1.2. Engloba a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de dietas normais e especiais, suplementação nutricional oral, dietas enterais adulto e infantil sistema fechado somente distribuição e para dietas infantil sistema aberto manipulação e distribuição e lactário;

5.1.3. Os Serviços serão desenvolvidos nos endereços discriminados pela Contratante conforme **Item 7.3.1** deste termo, de forma ininterrupta, todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, 24hs por dia;





- 5.1.4. A prestação dos serviços será atendida com base no quantitativo estimado neste Termo de Contrato e a composição das dietas deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas no **ANEXO II - MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES VIA ORAL** deste Termo e dar-se-á nas dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.
- a) Será disponibilizada área (m²) apresentada no **ANEXO III** deste Termo de Contrato junto ao inventário para a montagem dos espaços para a prestação dos serviços;
- 5.1.5. As refeições deverão ser produzidas, porcionadas e distribuídas: PARA USUÁRIOS DO SUS – em embalagens descartáveis, obedecendo à prescrição dietoterápica realizada pela NUTRICIONISTA do SERVIÇO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA (SNC) e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados, todas as refeições deverão estar identificadas através de etiquetas constando os dados dos pacientes e tipo de dieta conforme informado pelo SNC de cada Unidade Hospitalar;
- 5.1.6. Para os servidores que laboram em regime de plantão 12 horas, 12/24h e 12/36h, residentes e internos, o controle do acesso ao refeitório deverá ser feito por meio de sistema eletrônico e informatizado de responsabilidade da Contratada, e que proporcione o controle do acesso ao refeitório em conformidade com a escala de servidores em regime de plantão;
- 5.1.7. Na entrada do refeitório da unidade hospitalar deverá ter um servidor da Contratada para realizar a checagem do servidor comensal em relação à escala de trabalho apresentada pela unidade hospitalar. Se o servidor estiver na escala, será liberado o acesso ao refeitório.
- 5.1.8. Caso o servidor não esteja na escala e, por necessidade de serviço necessite cumprir jornada de 12 horas, a direção da unidade hospitalar emitirá e encaminhará ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND) a autorização para que este tenha acesso ao serviço de refeição.
- 5.1.9. A Contratada deverá fornecer pulseira de identificação individual, em cada refeição, para os servidores que tiverem o acesso liberado ao serviço, a fim de que estes sejam diferenciados dos demais usuários que possam estar dentro do refeitório por qualquer motivo. A refeição deverá ser servida apenas aos servidores que estiverem devidamente identificados com a pulseira de identificação.
- 5.1.10. Têm direito diariamente ao serviço de refeição hospitalar da unidade hospitalar os Médicos Residentes e Internos quando a unidade possuir convênio/termo de cooperação/parceria oficializados com a SES/MT, e que contemple nestes instrumentos o serviço de refeição como responsabilidade da unidade hospitalar. Nesse caso, o fornecimento de refeição seguirá nos mesmos critérios estabelecidos para os servidores em regime de plantão.





SES
Fis 2407
Rub A

5.1.11. O faturamento da Contratada ocorrerá com base nas refeições servidas, portanto é primordial que haja um controle adequado da distribuição das refeições:

- a) A operacionalização do Sistema para acesso ao refeitório será através de catraca biométrica, que permita o controle prévio dos comensais que estão habilitados conforme escala de trabalho do hospital, repassada a empresa pelo setor de Gestão de Pessoas do Hospital;
- b) Adicionalmente, o sistema terá que gerar relatórios que permitem o confronto de informações entre o pessoal que foi liberado a utilizar o refeitório e o cadastro de servidores a constar nos diversos setores do hospital, em conformidade com as escalas executadas;
- c) Além do acesso biométrico através de catraca, será disponibilizado pulseira de identificação individual, em cada refeição, para: Servidores plantonistas; Médicos Residentes e Internos que tiverem o acesso liberado ao serviço, conforme termo de cooperação/convênio/parceria; e
- d) Para pacientes e acompanhantes será repassado à contratada o mapa de controle de refeições diárias elaborado pelo servidor responsável pelo SND da unidade hospitalar, contendo os mapas de dietas. Pacientes e acompanhantes receberão as refeições no leito.

5.1.12. A Contratada deverá fornecer os computadores completos necessários para utilização do sistema e o controle de acesso ao refeitório, incluindo impressoras, nobreaks, material de escritório (papel, caneta, dentre outros), ficando responsável pela manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos. A quantidade de equipamentos e materiais a serem fornecidos pela Contratada e deverá ser suficiente para manter esse controle diariamente, sem interrupções.

5.1.13. Mapas de Dietas será emitido pelo responsável do Serviço de Nutrição Clínica e Dietética do Hospital (SND), de acordo com as prescrições médicas e dietéticas, a partir das visitas aos pacientes, assim como preferências e restrições alimentares e repassada a Contratada. Em síntese, as Unidades Hospitalares servem 06 (seis) refeições: Desjejum, Colação, Almoço, Merenda, Jantar e Ceia, além de gêneros alimentícios para complementos ou substituição de refeições.

- a) Mapa de dietas – é o instrumento em que consta o tipo de dieta (ex: normal, pastosa, etc) e a quantidade das dietas que serão produzidas, tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas no Hospital e informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada.

5.1.14. Os Mapas de Dietas são elaborados para cada uma das refeições, incluindo os gêneros alimentícios para complementos ou substituição e se houver necessidade incluir suplementos, módulos de nutrientes, complementos ou a preparação de algum prato específico para os pacientes que não estão aceitando as refeições, os mapas devem conter: data da internação, nome do paciente,





idade, enfermaria e leito, dieta prescrita com preferências e restrições e a indicação da refeição para acompanhante legalmente instituído e jejuns (com especificação das refeições que o paciente deverá permanecer em jejum e motivo do jejum).

5.1.15. O mapa com a relação de distribuição de dietas prescritas, por enfermaria e por pacientes diariamente nas 06 (seis) refeições que são oferecidas pelo Hospital é utilizado pelo copeiro para conferência e entrega da dieta a paciente, todas as refeições oferecidas são identificadas com etiquetas autoadesivas contendo as informações do paciente.

5.1.16. A distribuição das refeições, no refeitório, destinadas aos servidores plantonistas do hospital, residentes e internos (este último quando o hospital possuir), será pelo sistema de cafeteria mista com balcão térmico, em pratos de porcelana e talheres de inox, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades (per capita definido) e horários determinados, devendo ser fornecidos copos descartáveis de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) em inox.

5.2.DAS EXIGÊNCIAS:

5.2.1. Prestar os serviços contratados, obedecendo rigorosamente o descrito na proposta e em perfeita conformidade com as condições estabelecidas pelo instrumento convocatório, o qual se vincula ao contrato;

5.2.2. Fornecimento de refeições, e todos os itens que direta ou indiretamente interferem na realização do objeto do contrato, como aquisição de produtos gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, água mineral, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, formulários, impressos, materiais de escritório, como por exemplo, pasta catálogo, canetas, entre outros), gás, equipamentos e mobiliários complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

5.2.3. Observar os hábitos alimentares e características dos comensais, possibilitando desta forma a realizar o atendimento adequando aos usuários, bem como a operacionalização para fornecimento, produção, e distribuição de refeições gerais e especiais, observando e mantendo em seu estoque produtos de procedência e de qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com a gramatura definida na proposta;

5.2.4. A Contratada deverá realizar pesquisa de satisfação e educação nutricional no âmbito do hospital a cada 90 (noventa) dias acerca da qualidade do serviço ofertado, sobre qualidade das refeições e cardápio, manutenção e limpeza do refeitório, dentre outros, que será acompanhada por servidor designado pela direção da unidade hospitalar e cuja fiscalização se dará por meio do fiscal de contrato, para o qual deverá ser encaminhado o resultado da pesquisa;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2409
Rub. A

- 5.2.5. O público alvo da pesquisa de satisfação e educação nutricional no âmbito do hospital serão os servidores plantonistas, os médicos residentes e internos, e os pacientes e seus acompanhantes.
- 5.2.6. Os quesitos a serem apresentados para a avaliação do público alvo deverão ser apresentados à direção da unidade hospitalar para avaliação e aprovação, contendo os critérios de pontuação. Deverão ser realizados pelo menos 10 (dez) quesitos para cada perfil de público.
- 5.2.7. O resultado da pesquisa de satisfação e educação nutricional norteará as adequações em cardápios, produtos, rotinas, dentro das exigências deste Termo de Contrato, e essas adequações não poderão ensejar em custos adicionais ao contrato.
- 5.2.8. O resultado da pesquisa de satisfação e educação nutricional deverá acompanhar o relatório de faturamento da Contratada e ser juntado ao processo de pagamento sempre.
- 5.2.9. Se responsabilizar, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte intra-hospitalar e extra-hospitalar e distribuição das refeições.
- 5.2.10. Realizar o transporte de refeições das dependências do Hospital para as Unidade de Coleta e Transfusão – UCT, para os locais de campanhas de doação de sangue, para Unidade de Oncologia e para pacientes renais (quando a unidade possuir os serviços) atendendo as normas da legislação vigente;
- 5.2.11. Receber os bens patrimoniais da Contratante listados no **ANEXO III - Inventário – Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar** deste Termo de Contrato, os quais deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- 5.2.12. A Contratada se responsabilizará por danos dos bens patrimoniais da Contratante, e desaparecimento dos mesmos, que sejam motivados por empregados ou terceiros respeitando o princípio da ampla defesa;
- 5.2.13. Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela Administração se mantenham em perfeito estado (manutenções preventivas e corretivas inclusive dos ares condicionados) e em condições de higiene, em atendimento aos dispositivos legais e órgãos competentes;
- 5.2.14. Quanto aos equipamentos, mobiliários e utensílios:
- a) Os equipamentos disponibilizados pela Contratante, constantes do **ANEXO III - EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS** deste Termo de Contrato deverão ser verificados e conferidos no ato da vistoria na Unidade Hospitalar. Aqueles que por ventura não se encontrarem em condições de uso deverão sofrer manutenções, adequações, complementações ou substituição, pela Contrata, em prazo máximo de 30 dias corridos após início da execução do contrato;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2410
Rub. A

- b) Todos os levantamentos realizados pela Contratada para adequação, complementação, substituição e/ou reparo de equipamentos/acessórios, execução de serviços e aplicação de materiais relacionados aos mesmos deverão ser aprovados e autorizados pela Fiscalização do Contrato ou Setor de Manutenção da Unidade quando necessário;
- c) A Contratada deverá equipar e mobiliar todo espaço disponibilizado pela Unidade Hospitalar para prestação dos serviços, utilizando ou não, os equipamentos/mobiliários/utensílios disponibilizados pelo Hospital, conforme relação constante do **ANEXO III** deste Termo de Contrato, se for necessário à execução dos serviços a aquisição de equipamento/mobiliário/utensílio, incluindo bebedouros, ar condicionado, móveis etc., de forma complementar aos disponibilizados pela Contratante, podendo os mesmos ser retirados no término do contrato, os mesmos deverão ser listados e entregue ao fiscal do contrato;
- d) Os equipamentos disponibilizados pela Contratante que não houver interesse por parte da Contratada serão retirados do SND pela Contratante;
- e) A Contratada deverá adquirir equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários em quantidade e qualidade compatíveis para a execução eficaz do objeto do contrato;
- f) Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante deverão ser listados entregue para setor de patrimônio da Unidade e para o fiscal do contrato;
- g) Manter todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do serviço em perfeitas condições de uso, devendo substituir imediatamente aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos nutricionistas ou fiscais da Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- h) Manter cronograma de execução de manutenção preventiva dos equipamentos com os devidos registros e a manutenção corretiva dos mesmos, incluindo aqueles que por ventura sejam disponibilizados pela Contratante para execução do contrato;
- i) Restituir a Contratante os bens móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados listados neste Termo até o último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram recebidos, deixando as instalações físicas, elétricas e hidráulicas das dependências ocupadas em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à Contratante serão considerados de patrimônio da mesma, não sendo permitida a retirada destes no término do contrato pela Contratada;
- j) A Contratada deverá manter nas dependências da Contratante todos os equipamentos utilizados na execução do serviço durante o período mínimo de 30 (trinta) dias após o término do contrato, caso solicitado pela Contratante;
- k) Assegurar que os equipamentos sejam compatíveis com o tipo/voltagem de energia disponível na Unidade da Contratante;

5.2.15. A Contratada deverá abastecer toda a Unidade Hospitalar com água mineral sem gás, sejam setores administrativos ou assistenciais, para atender a demanda de pacientes, acompanhantes, servidores e usuários de toda Unidade Hospitalar;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2411
Rub. A

- 5.2.16. Arcar integralmente com todas as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para uso exclusivo dos fogões, fornos, e outros adquiridos no serviço de nutrição e dietética;
- 5.2.17. A Contratada será responsável pela instalação e manutenção de toda tubulação, válvulas e manômetros de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e pela aquisição/fornecimento do GLP, devendo manter um cronograma de manutenção das tubulações de gás;
- 5.2.18. Cabe à Contratada atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;
- 5.2.19. Responsabilizar-se por danos causados diretamente a Contratante ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo, promovidos por si ou por terceiro sob seu mando ou responsabilidade na execução do serviço contratado, ou outro deles derivados;
- 5.2.20. Permitir a fiscalização pela Contratante dos serviços contratados;
- 5.2.21. Permitir a participação da Contratante no processo seletivo das nutricionistas;
- 5.2.22. Todos os profissionais de perfil Nutricionista disponibilizados pela Contratada deverão possuir obrigatoriamente registro no conselho de classe de sua categoria;
- 5.2.23. O profissional do perfil Nutricionista com a responsabilidade de Responsável Técnico de Alimentação Coletiva, além de possuir o registro no conselho de classe de sua categoria, deve também estar inscrito corretamente como Responsável Técnico;
- 5.2.24. Todos os profissionais necessários para a prestação do serviço deverão possuir vínculo empregatício com a Contratada, através de regime de CLT. Devendo a Contratada apresentar a comprovação de capacidade técnica dos profissionais e os documentos de comprovação de vínculo empregatício em até 05 (cinco) dias após emissão da Ordem de Início dos serviços;
- 5.2.25. A Contratada deverá fornecer escala de trabalho mensal, a ser entregue sempre até 20º dia, do mês anterior à prestação de serviços, e entregar as substituições de escalas que ocorrer durante o mês;
- 5.2.26. Para elaboração das Escalas de Serviço, a Contratada deverá considerar os turnos diurno e noturno, assim como dias úteis e não úteis, de maneira que haja cobertura do serviço de modo ininterrupto, 24 (vinte e quatro) horas por dia;
- 5.2.27. Através de seu preposto, bem como as pessoas que irão executar os serviços, objeto deste termo, zelar pelo patrimônio público;
- 5.2.28. Disponibilizar uniformes/jalecos, EPI/EPCS conforme PCMSO da unidade hospitalar ou ainda, crachás de identificação para os profissionais em atividade na Unidade, sendo o crachá de uso obrigatório e condicionante a





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2412
Rub. A

entrada na Unidade Hospitalar, os uniformes deverão ser substituídos a cada 06 meses ou em menor prazo, caso estejam sem condições de uso; (Padronização **ANEXO IV** deste Termo de Contrato).

- 5.2.29.** Arcar com todos os encargos sociais, trabalhistas e fiscais referentes à execução do objeto deste termo, assegurar que a equipe técnica de nutricionistas tenha um subsídio mínimo conforme o piso salarial da categoria utilizando como referência o Sindicato dos Nutricionistas de MT- SINUT/MT.
- 5.2.30.** As despesas com os treinamentos e implantação dos protocolos clínicos de conduta das Normas e rotinas do setor serão de responsabilidade da Contratada, devendo apresentar documentos comprobatórios de capacitação e implantação.
- 5.2.31.** A Contratada deverá indicar um profissional para participar das comissões hospitalares, quando solicitado;
- 5.2.32.** A Contratante poderá a qualquer tempo solicitar o afastamento dos profissionais que não estejam satisfazendo os requisitos exigidos na execução do objeto do contrato. O afastamento do profissional poderá ser solicitado de forma imediata, desde que devidamente justificado pela Contratante. A substituição do profissional não poderá ser superior a 05 (cinco) dias;
- 5.2.33.** A Contratada deverá proporcionar a seus profissionais as devidas capacitações necessárias de acordo com a especificidade do objeto ora licitado, mantendo seus profissionais qualificados para atender as necessidades da Contratante;
- 5.2.34.** A Contratada deve se adequar as normas estabelecidas pela Unidade Hospitalar;
- 5.2.35.** A Contratada deverá informar as alterações de escala e alterações de contratações de profissionais com antecedência de 02 (dois) dias, nos casos justificados e aceito pela Contratante;
- 5.2.36.** A Contratada deverá disponibilizar seus profissionais para participarem de campanhas institucionais promovidas pela Contratante ou diretamente pelo Hospital, UCT ou pelo Serviços de Oncologia sem custos adicionais;
- 5.2.37.** As despesas com alimentação, atendimento médico, seguro de vida, transporte de todos os profissionais ou qualquer outro benefício de acordo com convenções coletivas da categoria conforme legislação vigente serão de responsabilidade da Contratada;
- 5.2.38.** Disponibilizar pessoal devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo as funções profissionais legalmente registradas em sua Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS;
- 5.2.39.** Adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive normas internas da Unidade Hospitalar.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2413
Rub. A

- 5.2.40. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho. Descritas na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- 5.2.41. Garantir o atendimento da adequada segurança biosanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários com uniformização distinta de acordo com suas funções exercidas;
- 5.2.42. Fornecer equipamentos de proteção individual – EPI e equipamentos de proteção coletiva- EPC aos colaboradores de acordo com suas funções e recomendações dos órgãos fiscalizadores;
- 5.2.43. A Contratada deverá manter um quantitativo mínimo de funcionários conforme especificado abaixo:
- 5.2.44. Contratar nutricionista para atuar no Serviço de Nutrição Clínica - SNC, conforme Resolução CFN nº 600/2018 de 25/02/2018, estas estarão subordinadas tecnicamente e deverão cumprir suas atribuições conforme determinado pelos responsáveis do SNC da Contratante;
- 5.2.45. A Contratada deverá apresentar em sua proposta o quadro de pessoal que manterá para atender plenamente as obrigações assumidas a nível contratual, identificando e quantificando cada categoria profissional, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados, considerando as particularidades da Unidade Hospitalar;
- 5.2.46. A Contratada deverá apresentar a Contratante quadro de pessoal de forma a atender plenamente desde o preparo até a entrega das refeições com qualidade e dentro dos horários estabelecidos;
- 5.2.47. A Contratada deverá contratar os profissionais em número suficiente e conforme a necessidade do Serviço de Nutrição e perfil da Unidade, considerando as seguintes categorias:

EQUIPE TÉCNICA
PERFIL
Nutricionista Alimentação Coletiva (Responsável Técnico)
Nutricionista Alimentação Coletiva
Nutricionista Clínica
EQUIPE ADMINISTRATIVA E OPERACIONAL
Assistente Administrativo
Cozinheira Geral
Cozinheira para dietética
Auxiliar de cozinha
Copeiros
Lactarista
Auxiliar de limpeza





Estoquista

- 5.2.48. Para o dimensionamento do quadro de pessoal, a Contratada deverá tomar como base o cálculo dimensionado por Mezomo (Iracema de Barros. “os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração, 6ª edição, 2014”), utilizando o número de leitos que a unidade hospitalar possui.
- 5.2.49. O dimensionamento de pessoal realizado deverá constar na planilha de custos apresentada pela Contratada à Contratante;
- 5.2.50. A Contratada deverá providenciar a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções durante as 24 (vinte e quatro) horas;
- 5.2.51. Para definição do quantitativo de nutricionistas e demais categorias de profissionais, a Contratada deverá valer-se da legislação pertinente à cada categoria, de modo a dimensionar quantitativo de profissionais em número suficiente e necessário à boa execução dos serviços, atendendo às legislações vigentes;
- 5.2.52. A Contratada deverá considerar ainda, na formação e dimensionamento de seu quadro de pessoal, que o Técnico de Nutrição devidamente habilitado não substitui o nutricionista;
- 5.2.53. A Contratada deverá manter devidamente uniformizados e identificados todos os seus empregados e colaboradores que laborarem na unidade hospitalar, conforme padronização proposta neste Termo de Contrato;
- 5.2.54. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada na unidade Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto (padronização e logomarca no ANEXO IV deste Termo de Contrato).
- 5.2.55. A Contratada deverá instalar um medidor para água e um medidor para energia, a fim de mensurar o consumo despesas no local onde o serviço é prestado na unidade hospitalar. Os valores apurados em consumo para essas despesas deverão ser descontados da Nota Fiscal referente à prestação do serviço do mês subsequente. O desconto do valor das despesas pela utilização de água energia não deverão incidir na base cálculo referente ao valor total da prestação dos serviços, devendo constar na Nota Fiscal um campo de observação com o valor do consumo realizado e a competência das despesas.

CLÁUSULA SEXTA – DA HIGIENIZAÇÃO, QUANTO AOS RESÍDUOS, QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICA E DO CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE

6.1.DA HIGIENIZAÇÃO:



- 6.1.1.** Responsabilizar-se pela higienização e manter as condições de higiene das áreas do SND disponibilizadas pela Contratante para a execução dos serviços, de acordo com a periodicidade e procedimentos definidos em legislações e normas técnicas vigentes e em consonância com a Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH). Será de responsabilidade da Contratata a higienização das áreas de acesso aos SND's no caso de eventuais incidentes resultantes da entrega de materiais e gêneros alimentícios como derramamento, queda de mercadorias e outros;
- 6.1.2.** Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados por funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos;
- 6.1.3.** Aos funcionários responsáveis pela higienização das instalações é vedado o desempenho de atividades de higienização de utensílios e outras relacionadas ao preparo de refeições;
- 6.1.4.** Responsabilizar-se pela higienização e limpeza do SND, bem como equipamentos, móveis, utensílios e meios de transporte necessários à execução do serviço, de acordo com a periodicidade e procedimentos definidos em legislações e normas técnicas vigentes;
- 6.1.5.** Executar a limpeza da parte interna e externa dos bebedouros do Hospital para garrações de água mineral cedidos pela Contratada, e identificar com data e nome do profissional que executou a tarefa, em etiqueta que deverá ser fixada no equipamento;
- a) Suprir os bebedouros com garrações de água mineral sem gás; e
- b) Abastecer o SND, sempre que necessário, com a reposição de papel-toalha, detergente biodegradável, multiuso de limpeza, álcool, esponjas de aço, esponjas para lavar louças, água sanitária, sabão em pó, sabão em barra.
- 6.1.6.** Controlar, organizar e realizar a limpeza e reposição de sabonete antisséptico, álcool 70º e papel toalha biodegradável, não reciclável do refeitório e hall de entrada, bem como a reposição desses materiais nas instalações sanitária sob a responsabilidade do SND Manter funcionário específico, devidamente treinado, para efetuar os procedimentos necessários durante todo o horário de funcionamento. Realizar e manter limpeza diária de todo o espaço utilizado atendendo ao disposto na legislação, normas técnicas vigentes e rotinas do serviço conforme aprovação da Contratante, e uma vez, semanalmente será realizado a limpeza terminal pela terceirizada da Contratante.
- 6.1.7.** Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, biodegradáveis, atendendo a legislação vigente, inclusive a ambiental, ao Programa de Recebimento e Controle de Efluentes não Domésticos (PRECEND) e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou odores, devendo ser apresentado à Contratante a relação dos produtos utilizados e as fichas de Segurança Química dos Produtos (FISQP).





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. <u>2416</u>
Rub. <u>1</u>

- 6.1.8. Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação e preparo das refeições;
- 6.1.9. Apresentar, quando solicitado, cronograma e registro de higienização das áreas e equipamentos utilizados para a execução dos serviços;
- 6.1.10. Utilizar para a secagem de utensílios e equipamentos, panos multiuso tipo perfex constituídos de materiais descartáveis, de boa qualidade, garantindo-se a prática de descartá-los após cada uso;
- 6.1.11. Realizar o controle integrado de pragas mensalmente ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas, por meio de empresa devidamente habilitada, e implantar procedimentos de prevenção e eliminação de insetos, pragas e roedores em todas as dependências disponibilizadas pela CONTRATANTE.
- 6.1.12. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- 6.1.13. Manter os balcões de distribuição sempre limpos, (quando banho-maria, com água tratada e limpa, trocada após cada refeição) e manter os balcões frios funcionando adequadamente de modo a garantir que os alimentos atinjam temperatura de segurança conforme legislação vigente. Manter as cubas em dimensões compatíveis com os balcões térmicos. Deverá ser realizada limpeza contínua dos balcões durante a distribuição das refeições;
- 6.1.14. Manter as cubas padrão GN em dimensões compatíveis com os balcões térmicos. Deverá ser realizada limpeza contínua dos balcões durante a distribuição das refeições.
- 6.1.15. Atender as disposições das legislações sanitárias e demais referências técnicas sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitários em Estabelecimento de Alimentos;
- 6.1.16. Realizar a limpeza das caixas de gordura do SND da Administração quinzenalmente, ou sempre que necessário;
- 6.1.17. Sempre que detectados restos de alimentos ou resíduos relacionados ao serviço de alimentação nas caixas pluviais ou outras, a limpeza e desentupimento das mesmas serão de responsabilidade da Empresa Licitante;
- 6.1.18. Segurança e proteção pessoal nas atividades diárias, o funcionário da Empresa Licitante deverá:
- a) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 - b) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos; manter os sapatos e botas limpos;
 - c) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, corte ou queimadura;
 - d) Manter a higiene adequada das mãos;
 - e) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;





- f) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
- g) Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- h) Utilizar máscaras naso-bucais sempre que necessitem de um nível superior de higiene, quando manuseando produtos de alto risco de forma a minimizar a probabilidade de contaminação dos alimentos por via da respiração do operador sobre o produto;
- i) Utilizar óculos de proteção nas situações necessárias;
- j) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço;
- k) Quando o manipulador de alimentos estiver doente (gripe/diarréia/doença contagiosa/inflamação da garganta, ouvido, olhos) deverá ser afastado pois a possibilidade de contaminação é muito provável. Devendo voltar as suas atividades após certeza de que não constitui risco para a segurança alimentar;
- l) Todos orientados a não fumar nas zonas de trabalho;
- m) O funcionário só deverá beber, comer ou mascar nos locais destinados às refeições e nos períodos de pausa;
- n) Cada trabalhador deve manter seu local de trabalho limpo e arrumado, durante sua jornada/turno de trabalho desempenhando adequadamente as suas funções e o deixando devidamente limpo e em condições do trabalhador do próximo turno iniciar suas funções;
- o) Todos os procedimentos inerentes a assepsia, conservação e limpeza de utensílios, equipamentos, mobiliários, câmaras frias, coifa, retiradas de lixo bem como os resíduos ou sobras de acondicionamento de mercadorias, alimentos, material de limpeza e outros devidamente embalados e de acordo com as normas técnicas de higiene ficará na responsabilidade da Contratada;
- p) As soluções de higienização e sanitizantes devem ser de boa qualidade e adequadas para o seu uso, como: para vegetais crus, legumes e frutas; equipamentos; higienizar bancadas, superfícies e utensílios. Todas as soluções utilizadas devem ser apropriadas para setor de produção e distribuição de alimentos, mantendo-os em embalagem original, sob fiscalização assídua ou periódica (diária, semanal, mensal) da equipe de nutricionistas da Contratante.
- q) Durante a distribuição de refeições a equipe deverá estar paramentada utilizando além do uniforme habitual, avental de TNT gramatura 40 mcg, protetor facial, luvas, máscaras descartáveis nas clínicas abertas e N95 para distribuição nas clínicas fechadas.

6.2. QUANTO AOS RESÍDUOS:

- a) Disponibilizar recipientes (lixeiras) com pedal e rodas quando acima de 50 litros e sacos plásticos adequados, em número suficiente, em volume compatível com a geração de resíduos e dentro das especificações do Plano de Gerenciamento de





Resíduo de Serviços de Saúde - PGRSS da Unidade Hospitalar, nas dependências do Hospital utilizadas pela Contratada;

- b) Remover os resíduos das áreas disponibilizadas pela Contratante em sacos plásticos resistentes e contenedores de resíduos e transportá-lo até o local indicado pela Contratante para o destino final, conforme orientação do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) das Unidades;
- c) Realizar campanhas de conscientização e orientação mantendo cartazes e informações específicas no refeitório quanto ao descarte de resíduos, resto ingesta e recicláveis;
- d) Responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental, devendo a Contratada apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo;
- e) Correrá por conta da Contratada a limpeza das caixas de gordura das áreas do serviço de nutrição;

6.3. QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

- a) Durante toda a execução do contrato, sempre que houver demanda, a Contratada deverá apresentar projetos com as intervenções a serem realizadas, com Anotação de Responsabilidade Técnica - ART, bem como cronograma para sua execução, que deverá ser aprovado pelo Serviço de Manutenção e Direção da Contratante que emitirá laudo e/ou autorização do serviço;
- b) Na impossibilidade de produzir refeições na Unidade da Contratante, em caso de reforma, reparos ou situações emergenciais a Contratada deverá manter o fornecimento de refeições produzidas em local adequado e entrega-las nos locais e horários conforme descrito no Termo de Contrato, sem ônus para a Contratante.
- c) Efetuar adequações em virtude de desgaste ou danos provocados pelo uso das instalações e áreas físicas durante a vigência do contrato, sem ônus para a Contratante;
- d) Informar à Contratante e responsabilizar-se pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio desta por funcionários da Contratada;
- e) Nos lavatórios do refeitório deverá ter sabonete líquido, toalha de papel não reciclado para secagem das mãos, lixeira com tampa e pedal e álcool gel disponíveis para todos os usuários;
- f) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas exclusivamente pela Contratada para execução dos serviços. A Contratante reserva-se o direito de manter cópia de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;



- g) A Contratada deve providenciar, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos, mobiliários, na presença de servidor designado pela Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- h) As adequações físicas e estruturais, caso realizadas pela Contratada, deverão ser mantidas após o término da vigência do contrato, sem ônus para a Contratante;
- i) A Contratada deverá providenciar local adequada para guarda dos pertences dos seus funcionários, bem como se preocupar com as condições de conforto como repouso intra-jornada de trabalho;

6.4. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE:

- a) Em atendimento ao Decreto Federal nº 7.746/2012 e à Instrução Normativa STLI/MP nº 01/2010, que versam sobre a promoção de contratações sustentáveis na Administração Pública e os critérios de sustentabilidade na contratação de serviços, respectivamente, a Contratada deverá cumprir todas as disposições aplicáveis ao caso, no que couber;

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PRAZO, LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1. Do prazo: Após a assinatura do contrato, a Contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação e retirar a nota de empenho/ordem de fornecimento no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

7.2. O prazo para início da prestação dos serviços e instalação nas dependências das Unidades Hospitalares será de até 10 (dez) dias corridos após a emissão da ordem de fornecimento;

7.3. DO LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

7.3.1. Empresa especializada em prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar visando a produção e distribuição de refeições e dietas especiais nas instalações das Unidades Hospitalares da SES/MT, realizará os serviços nas Unidades abaixo relacionadas:

Nº	UNIDADES HOSPITALARES	ENDEREÇO
3	HOSPITAL REGIONAL DE ALTA FLORESTA “ALBERT SABIN”	Avenida Ariosto da Riva, 1933 – Bairro Centro. CEP: 78.580-000, Alta Floresta - MT.

7.4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

7.5. A prestação dos serviços, objeto deste Termo, serão recebidos:

- a) Para aceitação dos serviços prestados, estes serão minuciosamente conferidos pelos responsáveis/fiscal do contrato da Unidade Hospitalar contemplada, e





- estando de acordo com o estabelecido no contrato, Termo de Referência e seus anexos, serão definitivamente atestados por sua conformidade;
- b) Definitivamente, pelos gestores do contrato, após comprovação do pleno atendimento às condições deste Termo de Contrato, e de sua aceitação;
 - c) A Unidade Hospitalar rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento realizado em desacordo com as condições contidas neste instrumento.
 - d) Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança dos serviços por ela prestado.

7.6. DAS GARANTIAS:

7.6.1. A Contratada, prestará garantia de acordo com as regras estabelecidas no **item 8.1** deste termo, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Contrato, conforme disposto no art.56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais;

7.7.A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à Contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante à Contratada; e
- d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela Contratada, quando couber.

7.8.A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

7.9.A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em banco oficial em conta específica com correção monetária, em favor da Contratante.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA CONTRATUAL

8.1. A Contratada deverá apresentar à Administração da Contratante, no prazo **máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data assinatura do contrato**, comprovante de prestação de garantia de **5% (cinco por cento) sobre o valor anual do contrato**, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública.
 - A garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada no Banco do Brasil, em conta específica, com correção monetária, em favor do Órgão/unidade Contratante.
- b) Seguro-garantia, modalidade “Seguro-garantia do Prestador de Serviço”.
- c) Fiança bancária.

8.2.Havendo acréscimo ou supressão do objeto, a garantia será acrescida ou devolvida, conforme o caso, guardada, sempre, em todas as hipóteses, proporção de 5% (cinco por cento) sobre o valor atualizado do contrato.



SES
Fis. 2421
Rub. 1

- 8.3.A Contratante reserva-se o direito de reter a garantia enquanto pendente a execução de qualquer obrigação de responsabilidade da Contratada, bem como a dela descontar as importâncias necessárias à reparação e à correção de quaisquer danos ou prejuízos derivados de atos omissivos ou comissivos imputáveis à Contratada. Caso a garantia não se mostre suficiente, a diferença será descontada dos pagamentos eventualmente pendentes, devidos pela Contratante.
- 8.4.A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 03 (três) meses após o término da vigência contratual.
- 8.5.A devolução ou restituição da garantia contratual ficará condicionada à comprovação pela Contratada, da inexistência de débitos trabalhistas e previdenciários em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.
- 8.6.A Contratante fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir imperfeições na execução do objeto deste contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da Contratada ou de preposto seu ou, ainda, para satisfazer qualquer obrigação resultante ou decorrente de suas ações ou omissões.
- 8.7.A autorização contida no item acima é extensiva aos casos de multas aplicadas, após esgotado o prazo recursal.
- 8.8.Poderá a Contratante descontar da garantia importância a qualquer título inclusive multas devidas pela Contratada, obrigando-se esta Contratada a completá-la em 10 (dez) dias, e, em não o fazendo, os valores correspondentes serão descontados das faturas que tenha a receber.
- 8.9.A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da Contratada, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1.A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Contrato, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 9.2.Documentação a ser apresentada no ato da assinatura o contrato:
- Apresentar CRR da Empresa (Certificado de Registro e Regularidade) emitido pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN 1ª Região.
 - Apresentar planilha de custo e formação de preço, modelo da planilha encontra-se no **ANEXO I**.
 - Apresentar o comprovante de que a CONTRATADA cumpre e segue as normas de segurança e medicina do trabalho através de registro do SESMT (Serviços Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho) na DRT do





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls <u>2422</u>
Rub <u>1</u>

Ministério do Trabalho, se for o caso e se houve exigência legal, até 90 (noventas) dias após assinatura do Contrato.

- 9.3. Executar os serviços conforme preceitua o objeto e especificações deste Termo de Contrato e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.
- 9.4. Apresentar para a Contratante o relatório de faturamento mensal (relatório dos tipos e quantidades de refeições servidas durante o mês) juntamente com nota fiscal para pagamento. O pagamento da prestação do serviço será realizado conforme quantidade de refeições fornecidas durante o mês de competência que se refere à nota fiscal.
- 9.5. Fornecer à Contratante todas as informações necessárias à plena execução dos serviços contratados;
- 9.6. Deverá cumprir e implementar, em até 90 dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Dietas específico conforme ANEXO II deste Termo de Contrato, contendo dietas e suas involuções e Dietas Especiais, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), padronização das fórmulas líquidas com seus respectivos valores calóricos e devidamente aprovado pela equipe de nutricionistas da contratante;
- 9.7. Deverá elaborar, apresentar e implantar, em até 90 dias após o início da prestação de serviços, o manual de boas práticas de fabricação de dietas do lactário, em conformidade com as legislações;
- 9.8. Deverá elaborar, apresentar e implantar, em até 90 dias após o início da prestação de serviços, os fluxos e protocolos do SND da Unidade Hospitalar onde será executado o serviço, que deverão ser aprovados pela unidade hospitalar, em conformidade com as legislações;
- 9.9. Elaborar e implementar, em até 90 dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/94 do Ministério da Saúde e submetê-los à apreciação da contratante e também os Procedimentos Operacionais Padronizados POPs, sendo que esses documentos devem ser elaborados para cada Unidade Hospitalar;
- 9.10. Desenvolver todos os cronogramas descritos no item Higienização, devendo ser aprovado pelos Fiscais de contrato e SCCIH da unidade hospitalar, no prazo de 30 dias após o início da prestação de serviços;
- 9.11. Elaborar e apresentar, mensalmente, a escala de serviços do seu pessoal, mantendo o quadro de funcionários completo;
- 9.12. Não impedir que os fiscais de contrato, apliquem o instrumento de fiscalização, que servirá de subsídio para a avaliação e constatação do





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2423
Rub. 8

cumprimento do contrato e consequentemente na realização do pagamento do serviço prestado;

- 9.13. É imprescindível atentar à manutenção e à operação contínua da catraca e do sistema computacional (programa) que permite o cadastro de pessoal;
- 9.14. Em se tratando da manutenção, a contratada deverá realizar essa manutenção atendendo ao prazo de correção estipulado no contrato;
- 9.15. A empresa responsável pela manutenção deve ser notificada no mesmo dia em a catraca apresentar falhas;
- 9.16. Para evitar quedas de sistema, devido a insuficiência elétrica ou demais problemas, a catraca e o computador deverão ter uma fonte de alimentação secundária (NoBreak);
- 9.17. É de obrigação da Contratada implantar o controle de acesso ao refeitório, a fim de permitir o acesso às refeições conforme disposições deste Termo de Contrato, atentando-se para as escalas de trabalho dos setores dos hospitais, dos residentes e internos de medicina, que serão encaminhadas pela direção da unidade hospitalar para a Contratada.
- 9.18. Ficará responsável a Contratada, pela dedetização de insetos e desratização (controle de pragas e vetores) das diversas áreas do Setor de Nutrição e dietética e seu entorno de acordo com exigências legais. Trimestralmente e/ou quando houver necessidade (infestação). A contratada deverá informar à realização deste serviço com antecedência para devido conhecimento e autorização da contratante, constando data, horário e soluções autorizadas pela ANVISA. No caso de ineficiência de qualquer procedimento, a Contratada se obriga a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para a contratante. Deverá encaminhar esses comprovantes para os fiscais de contrato;
- 9.19. Disponibilizar equipamentos de combate a incêndio nas dependências utilizadas pelo Serviço de nutrição e dietética bem como sinalização de emergência;
- 9.20. Fica a encargo da contratada a responsabilidade de adquirir e manter extintores de incêndio apropriados, dentro da validade específica para o serviço;
- 9.21. Promover treinamentos específicos, teóricos e práticos específicos para toda a equipe de trabalho, sendo estes:
- a) Treinamento em Boas Práticas de Manipulação; (2x ao ano – para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência);
 - b) Treinamento em Dietoterapia; (2x ao ano para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência);
 - c) Treinamento em Prevenção de acidentes e Combate a Incêndio (1x ao ano para dar início às suas atividades e a cada novo contratado durante a vigência);





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2424
Rub.

d) Treinamento sobre ética, postura e etiqueta profissional, principalmente por tratar de uma unidade hospitalar. Funcionários tem que manter sigilo;

9.22. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de Temperatura) em planilha próprias e de fácil acesso a contratante;

9.23. Deverá apresentar o cronograma de treinamentos para que as Nutricionista da Contratante possam participar, com antecedência de 30 dias;

9.24. Apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo SND da contratante.

9.25. Será necessário que a contratada conserve em boas condições de uso as copas/cozinhas já existentes;

9.26. Quando houver necessidade de manutenção de equipamentos, está deverá ser realizada no prazo máximo de 48 horas. E apresentar relatório da ação preventiva e/ou corretiva à contratante;

9.27. Realizar substituição e aquisição de equipamentos, móveis, utensílios vinculados à execução dos serviços imediatamente quando detectado a necessidade de aquisição e/ou substituição e identificar todos os Equipamentos de sua propriedade.

9.28. Deverá manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, através de manutenção periódica de instalações como (portas, sifões, torneiras, lâmpadas, etc.), consertos e conservação preventiva e corretiva no local de prestação de Serviços no Hospital, não podendo entregar as instalações em mal estado de conservação ao término do contrato;

9.29. Responsabilizar-se pela manutenção estrutural do local disponibilizado para a execução dos serviços, incluindo contratos, mão de obra e materiais a fim de manter a estrutura física em pleno funcionamento mediante solicitação prévia da Contratada;

9.30. A contratada deverá realizar na estrutura física das Unidades participantes deste Termo de Contrato, adequações e reparos de acordo com as recomendações da RDC nº 50/ANVISA/MS, que se fizerem necessárias (manutenção do teto, rede elétrica e hidráulica, substituição de torneiras, sifões, portas e tomadas, reparos e pinturas nas paredes, climatização dos refeitórios, piso, azulejo, reforma das lixeiras, substituição das telas do entorno de toda área do Setor de Nutrição e Dietética, implantação de exaustores nas cozinhas, Higienização das Coifas, D), respeitando o fluxo coerente do processo produtivo, bem como evitando o desperdício de tempo, movimentos ilógicos e riscos de contaminação, com conhecimento e autorização da Contratante, em no máximo 30 (trinta) dias após assumir o serviço, prorrogável por igual período desde justificado e autorizado por representante da Unidade Hospitalar;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 245
Rub. _____

- 9.31. Ficará responsável pela aquisição de equipamentos e utensílios faltantes para a execução das atividades referente ao objeto deste Termo de Contrato, inventário do SND encontra-se no **ANEXO III** deste Termo de Contrato;
- 9.32. Responsabilizará pelas melhorias do Refeitório, como aquisição de mesas, cadeiras e ar condicionado, quantitativo será constatado pela Contratada no momento da Vistoria e realização de Relatório da Empresa, sendo acompanhada por representante da Unidade que será atendida;
- 9.33. Evitar a circulação desnecessária de seus funcionários fora das áreas que lhes forem destinadas;
- 9.34. Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de Nutricionista em todos os dias;
- 9.35. Manutenção da Equipe Técnica e Operacional da contratada com o número de profissionais adequados e disponíveis a realização do serviço proposto, seguindo o estabelecido pela contratada, conforme Item 5.2.45 deste termo;
- 9.36. Fornecer uniforme e crachá de identificação a todos os seus funcionários, conforme exigências da Contratante, e não repassar quaisquer custos de uniformes e equipamentos a seus empregados indicação de padronização no **ANEXO IV** deste Termo de Contrato;
- 9.37. Durante o horário das refeições, manter funcionários em quantidade suficiente para distribuição das preparações, controle de refeições servidas e reposição de alimentos no balcão térmico
- 9.38. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- 9.39. Responder pela disciplina dos seus funcionários durante as horas de trabalho ou fora delas enquanto permanecerem no hospital, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia, com os colegas de trabalho, com os funcionários da contratante, com os outros contratados e com os usuários do serviço;
- 9.40. Permitir em qualquer dia e horário a entrada do representante da contratante ou por ele designado, nas instalações do SND, almoxarifados de gêneros perecíveis ou não perecíveis, câmaras frias, etc.;
- 9.41. 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 do contrato;
- 9.42. Levar imediatamente ao conhecimento da contratante qualquer fato extraordinário ou anormal que afete a execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2426
Rub. D

- 9.43. Assegurar a contratante o direito de supervisionar, fiscalizar, sustar, recusar, orientar, mandar desfazer ou refazer quaisquer serviços ficando certo que, em nenhuma hipótese a ausência da referida fiscalização permitirá a contratada eximir-se de suas responsabilidades provenientes do contrato;
- 9.44. Fornecer gás liquefeito de petróleo para as cozinhas gerais e dietéticas;
- 9.45. É de obrigação da Contratada, a instalação de dispenser para álcool gel 70%, papel toalha e sabonete líquido, na cozinha e refeitório;
- 9.46. O papel toalha não pode ser reciclado;
- 9.47. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, álcool gel a 70% com glicerina e toalha de papel não reciclável, utilizado no refeitório, ou pano multiuso, tipo perfex para realizar higienização de pratos, talheres, bancadas nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades;
- 9.48. Seguir de forma criteriosa as normas RDC-216 da ANVISA e outras legislações pertinentes no que refere ao objeto, pois a não observância das mesmas colocará em risco a vida dos pacientes e plantonistas;
- 9.49. No refeitório, utilizar fresqueira com 02 (duas) cubas de suco e 01 (um) bebedouro;
- 9.50. Dispensar rotineiramente, no curso das execuções dos serviços, um tratamento cordial e eficiente aos pacientes e servidores, advindos de treinamentos aos funcionários conforme previsto;
- 9.51. Prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, alagamentos, falta de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e servidores;
- 9.52. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a Contratante, deverá realizar análise da qualidade da água em pontos da rede de abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética, bem como em pontos aleatórios de bebedouro semanalmente a ser programado com o fiscal do contrato;
- 9.53. Recrutar sob inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços cabendo-lhes efetuar todos os pagamentos, inclusive os previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador;
- 9.54. Todo e qualquer dano causado nos funcionários da Contratada será de sua responsabilidade, devendo de imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber;
- 9.55. Manter sempre um Nutricionista Responsável em produção de refeições (SND) com poderes para tomar deliberações e/ou atender as solicitações da





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2427
Rub. X

Contratante quanto a tudo que se relacione com a boa execução dos serviços contratados nas unidades, de acordo com o que dispõe o Contrato;

- 9.56. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados às tarefas desenvolvidas
- 9.57. Manter em seus arquivos cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme legislação vigente e, apresentar a contratante bimestralmente ou quando solicitado no decorrer do mês;
- 9.58. Enviar para o RH da unidade Hospitalar, cópias das documentações dos seus funcionários, para que o RH proceda seu devido controle
- 9.59. Responsabilizar-se por todo e qualquer processo trabalhista que poderá a surgir, na vigência ou posterior a vigência deste contrato
- 9.60. Providenciar para que todos os empregados tenham a carteira sanitária atualizada emitida pela Vigilância Sanitária Municipal;
- 9.61. Elaboração e efetiva implementação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional- PCMSO e o Programa de prevenção de riscos ambientais - PPRA bem como custear sem ônus para o empregado todos os procedimentos relacionados ao PCMSO e PPRA em 90 dias;
- 9.62. Além do **Item 5.2** deste contrato, demais exigências:
- a) A Contratada deverá adquirir produtos de estabelecimentos ou de Fornecedores que pratiquem as Boas Práticas de Manipulação e que obedeçam às legislações pertinentes a alimentos;
 - b) É de total responsabilidade de a contratada adquirir e manter a entrada de materiais, como: gêneros alimentícios, gás, equipamentos, utensílios, descartáveis, material de escritório, mobiliário, etc., para abastecimento e bom funcionamento dos serviços prestados;
 - c) A Contratada deve fornecer para os pacientes e acompanhantes os seguintes produtos: copos e talheres descartáveis. Para os Plantonistas: copos descartáveis de 180 ml, pratos de vidro, garfos, faca e colheres de aço inox, garrafas de café com capacidade de 1 litro para todos os setores necessários, refresqueira de 02 (duas) cuba com capacidade de 15 litros cada cuba, potes plásticos com tampa com capacidade de 250 ml, galheteiros. Para uso geral no SND: vasilhames plásticos com tampa com capacidade para 10, 15 e 20 litros, garrafas térmicas com capacidade de 5 litros para sucos, chás e leite, carro em inox com capacidade para transporte de bandejas fechados, filtros para torneiras de higienização de folhosos, legumes e frutas com instalação imediata, observando as trocas de refil que deverão ser realizadas periodicamente e outros que serão adquiridos conforme necessidade do Hospital;
 - d) A Contratada deverá realizar periodicamente a reposição dos utensílios utilizados por pacientes e plantonistas, como pratos, facas, garfos, colheres para servir e





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2428
Rub. A

outros que se façam necessário e ainda assegurar a perfeita sanitização desses utensílios;

- e) A Contratada deverá fornecer todos os utensílios, equipamentos e material de consumo em geral, descartáveis como: copos de 50 ml, 180 ml com tampa, 300 ml, potes de 250 ml com tampa, canudo flexível, bobinas de insulfilme, bobinas de sacolas picotadas com capacidades diversas, bobina de papel toalha, materiais de limpeza e higiene e outros, necessários na prestação do serviço de alimentação sem ônus à Contratante;

9.63. Responsabilizar-se por todos os riscos e despesas decorrentes da contratação de funcionários utilizados na execução do presente contrato, bem como se responsabilizando quanto ao comportamento e eficiência dos mesmos;

9.64. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.65. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.66. Reparar, dentro dos prazos e condições determinadas pela Contratante, todas as falhas constatadas nos serviços, objeto deste contrato, assumindo integralmente todos os custos decorrentes dos mesmos, desde que a falha verificada não decorra de ato ou orientação inadequada da Contratante.

9.67. Arcar com o ônus relativo a qualquer multa e/ou penalidade decorrentes do não cumprimento das obrigações legais ou regulamentares atinentes à Prestação dos Serviços, objeto deste contrato, inclusive os pertinentes à aplicação da Legislação Trabalhista;

9.68. Observar durante a execução dos serviços, objeto deste contrato, o fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que venham a vigorar, preenchendo toda a documentação necessária conforme prescrito na legislação, sendo a Contratada a única responsável pelas infrações;

9.69. Assumir inteiramente a condição de única e exclusiva empregadora dos funcionários que contratar para atender o objeto deste contrato, excluindo a Contratante de qualquer responsabilidade trabalhista;

9.70. Assumir integralmente a responsabilidade por danos causados à Contratante ou a terceiros, decorrentes de negligência, imprudência ou imperícia na execução dos serviços contratados;

9.71. Aceitar as mesmas condições deste Termo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do objeto adjudicado, devendo supressões acima deste limite ser resultantes de acordo entre as partes;

9.72. Respeitar e fazer cumprir rigorosamente, por parte dos profissionais disponibilizados na execução do presente contrato, as Leis, Portarias e





determinações das Autoridades Públicas competentes com relação aos assuntos pertinentes ao objeto deste contrato, como também, quanto ao cumprimento da Legislação Trabalhista aplicável entre a Contratada e seus empregados;

- 9.73. A Contratada deverá cumprir e fazer cumprir todas as determinações que, em matéria de saúde e segurança do trabalho, os diferentes estatutos legais determinam ou venham a determinar como de observância obrigatória, como por exemplo, pelas empresas que possuem empregados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, independentemente do tipo de contrato de trabalho firmado com seus trabalhadores. Este compromisso deverá contemplar as Normas Regulamentadoras (NR) aprovadas pela Portaria n.º 3214 do Ministério do Trabalho, na sua redação atual e também nas alterações que esta eventualmente possa vir a sofrer durante o período de vigência do contrato.
- 9.74. Todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência das contratações do objeto correrão por conta exclusivos da Contratada;
- 9.75. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;
- 9.76. Obriga-se a Contratada, quando findo ou rescindido presente contrato, a imediatamente realizar a devolução dos bens e/ou documentos da Contratante que estejam em sua posse, sob pena de busca e apreensão e demais medidas judiciais;
- 9.77. Cumprir os postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual e municipal, que se referem às normas internas de segurança e medicina do trabalho;
- 9.78. Não realizar subcontratação total ou parcial dos serviços do objeto principal deste Termo de Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1. São as obrigações da Contratante:
- 10.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 10.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 10.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada;





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 2430
Rub X

- 10.5. Conferir e aprovar os relatórios da Contratada com a quantidade das refeições servidas no dia;
- 10.6. Indicar, formalmente, o Responsável Técnico – RT/ Fiscal para acompanhamento da execução contratual, de forma a assegurar o cumprimento das obrigações assumidas.
- 10.7. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- 10.8. Emitir nota de empenho/ordem de serviço, estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto.
- 10.9. Fornecer e permitir acesso a todas as informações pertinentes e necessárias ao bom andamento dos serviços a serem desenvolvidos pela Contratada no que se referem à execução dos serviços, assim como quaisquer outras informações que tão somente digam respeito às atividades da Contratada;
- 10.10. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas, móveis, utensílios e equipamentos, destinados ao recebimento, produção e conferência das refeições o inventário da cozinha encontram-se no **ANEXO III** deste Termo de Contrato;
- 10.11. Fica sob responsabilidade da Contratante monitorar o consumo de água e energia elétrica referente ao Setor de Nutrição e Dietética-SND, que será apontado no medidor instalado pela Contratada, e, ainda, encaminhar cópia das faturas de água e energia elétrica para a Contratada mensurar o consumo referente ao Setor de Nutrição e Dietética-SND. O consumo informado deverá ser ratificado pela Contratante antes da emissão da Nota Fiscal da prestação do serviço de Nutrição e Dietética, assim como o cálculo do valor das despesas, que serão apresentados no relatório de faturamento;
- 10.12. Responsabilizar-se pela limpeza da caixa d'água, que será realizada pela Empresa Terceirizada de Limpeza Hospitalar do Hospital;
- 10.13. Para controle dos servidores e outros, autorizados a receberem refeições:
 - a) Fica determinado que até o dia 25 de cada mês o RH do Hospital é responsável de enviar cópia das escalas dos servidores de plantão para o Setor de Nutrição e Dietética-SND a escala atualizada dos setores para atualizar a lista dos nomes dos servidores que poderão estar se alimentando no refeitório.
 - b) Caso não enviem as escalas até a data determinada e tenha alguma alteração na escala, poderá ocorrer da lista que autoriza a entrada do servidor no refeitório ficar desatualizada e o servidor de plantão ficará sem a sua refeição no dia, gerando assim constrangimentos desnecessários.
- 10.14. Fornecer as dietas enterais e correlatos para manipulação e distribuição das mesmas aos pacientes;





- 10.15. Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas necessárias para atuação na Unidade da Contratante;
- 10.16. Retirar das áreas do SND disponibilizadas para a Contratada todos os equipamentos que não serão utilizados pela mesma para a execução dos serviços;
- 10.17. Analisar e aprovar os cardápios de pacientes/acompanhantes e servidores elaborados pela Contratada, e realizar alterações que se façam necessárias;
- 10.18. Conferir e aprovar a quantificação para faturamento somente das refeições efetivamente servidas no refeitório e solicitadas nos setores;
- 10.19. Encaminhar, para liberação de pagamento, as notas fiscais aprovadas da prestação de serviços.
- 10.20. Efetuar os pagamentos, conforme estabelecido neste termo.
- 10.21. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 10.22. Realizar vistoria e emitir relatório técnico das áreas e equipamentos disponibilizados para a Contratada antes do início da vigência do contrato e 15 dias antes do término da vigência, a fim de verificar as condições entregues e recebidas e a CONTRATADA deverá realizar as adequações necessárias.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67, lei nº 8.666, de 1993, serão designados por meio de portaria os representantes abaixo relacionados, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

a) Abaixo os nomes dos gestores e fiscais de contrato de cada Unidade Hospitalar:

HOSPITAL REGIONAL DE ALTA FLORESTA "ALBERT SABIN"	
Gestor do Contrato	Será publicado em portaria no DOE.
Fiscal do Contrato	
Suplente do Fiscal	

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2432
Rub. X

Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Contratante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.4. Caberá ao gestor do contrato além das atribuições especificadas na Portaria nº 068/2016/GBSES de 20/05/2016, publicada no D.O.E do dia 02/06/2016 e na lei nº 8.666/93 as seguintes:

- a) Analisar e emitir manifestação prévia sobre os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro;
- b) Analisar e emitir manifestação prévia acerca das alterações contratuais, enviadas pelo Fiscal do Contrato, bem como aquelas solicitadas pela Coordenadoria de Contratos, para posterior decisão da autoridade competente;
- c) Analisar os relatórios emitidos pelo Fiscal do Contrato. Havendo qualquer apontamento relevante, o Gestor juntamente com o Fiscal de Contratos deverão notificar a Contratada de acordo com as normas no que se refere as advertências/glosas, que estão esclarecidas logo abaixo, solicitando justificativa e o cumprimento no prazo estabelecido, pelo Fiscal de Contrato.
- d) Emitir a ordem de fornecimento.

11.5. Caberá ao Fiscal do Contrato além das atribuições especificadas na Portaria nº 068/2016/GBSES de 20/05/2016, publicada no D.O.E do dia 02/06/2016 e na lei nº 8.666/93 as seguintes:

- a) Estabelecer diretrizes da área técnica de Nutrição, dar e receber informações sobre a execução do Contrato;
- b) Obter junto a SES/MT cópia do Contrato devidamente assinado pelas partes e ter total conhecimento do contrato e suas cláusulas;
- c) Exercer a Fiscalização dos Serviços de operacionalização quanto à qualidade do alimento servido, seu per capita, entrega e cumprimento **dos cronogramas**, cumprimento das dietas prescritas aos pacientes, supervisão diária, fiscalizar no curso da execução dos serviços, o cumprimento das disposições do Termo Contrato anotando as ocorrências em Livro Ata, realizando comunicações internas quando necessário e outros:
 - I- Se após todas as conversas e comunicados não houver resolutividade em tempo hábil, deverá ser relatado e enviado junto com o fechamento mensal de cada Unidade, com cópias para o Gestor de Contrato;
 - II- Verificar e informar ao Gestor de Contratos se a execução do contrato está de acordo com o Termo de Contrato, através de relatórios de acompanhamento/fiscalização mensais conforme modelo apresentado no **ANEXO V** deste Termo de Contrato, que deverão ser entregues junto com o fechamento/totalização das refeições dentro do próprio mês;
- d) Acompanhamento do número de refeições ofertadas, para produção do fechamento mensal;





- e) Cumprir com metodologia de avaliação da execução dos serviços;
- I- A fim de padronizar o acompanhamento e fiscalização do contrato objeto deste termo, será utilizado em todas as Unidades Hospitalares da SES/MT modelo de relatório de acompanhamento/fiscalização conforme **ANEXO V** deste Termo de Contrato, que têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação, sendo avaliados rotineiramente e de forma aleatória ou mesmo em dias diferentes.;
 - II- Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando ao Gestor do Contrato aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados;
 - III- É requisito básico que a Contratada cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o Termo de Contrato elaborado e contrato;
- f) Os Fiscais de Contrato poderão sugerir ao Gestor de Contrato a aplicação de sanções, a partir da sua observação diária e número de glosas.

11.6. Caberá ao Fiscal, além das que perfazem na legislação vigente, Lei Nº 8.666/93 e a portaria nº 68/2016/GBSES, conferir e atestar a Nota Fiscal emitida pela Contratada.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da contratação estão programadas em dotação orçamentaria própria, prevista no orçamento do Estado para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

- **Programa:** 526 – Mato Grosso Mais Saúde;
- **Projeto Atividade:** 2515 – Gestão da Atenção Hospitalar do SUS;
- **Fonte:** 112, 134, 100, 312 e 300;
- **Natureza da Despesa:** 3.3.90;
- **Elemento de Despesa:** 39.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PAGAMENTO E DA APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL

13.1. O pagamento será efetuado mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, em 2 (duas) vias, correspondentes aos serviços executados e devidamente atestada pelo fiscal (quantidade de refeições servidas durante o mês), obedecendo ao cronograma de desembolso previsto no Decreto Orçamentário Vigente, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pela contratada.

- a) A Contratada deverá apresentar um relatório de faturamento detalhado sobre o objeto contratado e seus itens antes da emissão da Nota Fiscal, que será analisado pelo fiscal do contrato;



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2434
Rub. A

- b) O relatório de faturamento deve ser elaborado de forma a conter o detalhamento das quantidades e valores dos serviços prestados, apresentando de forma individualizada, ainda, os cálculos dos valores sobre o consumo de água e energia do setor de Nutrição e Dietética apontado em cada um dos medidores instalados pela própria contratada;
- c) A Nota Fiscal/Fatura deverá ser apresentada acompanhada do relatório de faturamento aprovado pelo fiscal do contrato e o relatório de acompanhamento/fiscalização conforme o modelo no **ANEXO V** deste Termo de Contrato.

13.2. As Notas Fiscais devem ser emitidas em nome do **Fundo Estadual de Saúde** e deverão ser entregues no local indicado pela Contratante, a fim de serem atestadas e deverá conter as seguintes descrições:

- a) Razão Social e CNPJ;
- b) Número da Nota Fiscal;
- c) Data de emissão;
- d) Nome da Secretaria Solicitante/unidade;
- e) Descrição do Produto;
- f) Item de cada produto (quantidade, preço unitário, preço total);
- g) Dados Bancários (nome e número do banco, número da agência, número da conta corrente) – *preferencialmente "Banco do Brasil"*;
- h) Número do Contrato;
- i) Número da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento;
- j) Não deverá possuir rasuras.

13.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada;

13.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento de acordo com as informações repassadas pela Contratada indicando a agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser realizado o depósito, observando-se a ordem cronológica estabelecida no art. 5º da Lei nº 8666/93.

13.6. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente antes de cada pagamento comprovar situação regular, junto ao SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores ou CGF/MT – Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso ou apresentar para tanto as certidões de regularidade fiscais, devidamente válidas:

- a) Prova de regularidade da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN;





- b) Prova de regularidade da Fazenda Estadual (expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor);
- c) Prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de regularidade da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

13.7. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

13.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

13.9. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras impostas à Contratada em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de atualização monetária.

13.10. A Contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de “factoring”.

13.11. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

14.1. O contrato poderá ser alterado somente em um dos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, com as devidas justificativas e mediante interesse da Contratante.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002 e Decreto Estadual nº 840 de 2017, a Contrata que;

- a) Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) Não mantiver a proposta;
- f) Cometer fraude fiscal;
- g) Comportar-se de modo inidôneo.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2.436
Rub. A

15.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato ou nota de empenho;
- c) A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 5º (quinto) dia útil, multa de 4% (quatro por cento) sobre o valor do contrato ou nota de empenho, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 6º (sexto) dia útil de atraso.
- d) Em caso de inexecução parcial ou total, a multa compensatória, será de até 10% (dez por cento) e será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, **pelo prazo de até dois anos**;
- f) As sanções aplicadas serão comunicadas ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso para registro no cadastro da respectiva sancionada e ao Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS/MT;
- g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. Se a Contratada não proceder ao recolhimento da multa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação por parte da Secretaria de Estado de Saúde, o respectivo valor será descontado dos créditos que está possuir com o Estado, e, se estes forem inexistentes ou insuficientes, o valor será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela Procuradoria Geral do Estado.

15.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Adjudicatária/Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002 e Decreto Estadual 840 de 2017.

15.5. Do ato que aplicar penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da notificação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-la devidamente informada para apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

15.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena,





bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.7. A Contratada poderá ser penalizada inclusive com eventual rescisão do contrato caso a qualidade/quantidades dos bens e/ou a presteza no atendimento deixarem de corresponder à expectativa.

- a) Em caso de rescisão contratual, por iniciativa de qualquer das partes nos termos do contrato, a Contratada deverá manter a prestação dos serviços contratados pelo prazo mínimo de até 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período da Contratante, a fim de manter a continuidade do serviço público essencial.
- b) A Contratada receberá pelos serviços prestados durante o período em que manter a prestação dos serviços.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

16.1. Com fundamento no Decreto Estadual nº. 522/2016, que regulamenta a Lei Federal nº 12.846/2013, para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

16.2. A Contratada, por seu Representante legalmente constituído, DECLARA, sob as penas da lei:

- a) Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente Contrato, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome.
- b) Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.
- c) Que na execução deste Contrato, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção.





- d) A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que o Contratante ou seu cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.

16.3. Declara neste ato que:

- a) Não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção; e
- b) Tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente Contrato, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO

- 17.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93;
- 17.2. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa;
- 17.3. A rescisão do contrato poderá ser:
- a) Determinada por ato unilateral e escrito pela Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, assegurando o contraditório e a ampla defesa;
 - b) Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Contratante;
 - c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
- 17.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

- 18.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e pelos Decretos Estaduais nº. 840, de 10/02/2017, e alterações, 7.218 de 14/03/2006, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012 e demais normas pertinentes a licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.





19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICIDADE

- 19.1. A Contratante providenciará a publicação deste Contrato, por extrato, no Diário Oficial do Estado no endereço eletrônico <https://www.iomat.mt.gov.br>, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

- 20.1. É eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Mato Grosso para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.
- 20.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em **02 (duas) vias de igual teor**, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Cuiabá/MT, 21 de janeiro de 2022.


GILBERTO GOMES DE FIGUEIREDO
SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE

MARCIO LUIZ DE
MATTOS

MULLER:50797352287

Assinado de forma digital por
MARCIO LUIZ DE MATTOS
MULLER:50797352287

Dados: 2022.02.04 20:34:26 -03'00'

MÁRCIO LUIZ DE MATTOS MULLER
M L DE MATTOS MULLER EIRELI

Testemunhas:


Juceli Leites Feitosa
Matricula: 294952

Eliane Nunes da Silva
Matricula: 278410





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2440
Rub. A

ANEXO I – Planilha de Custo e Formação de Preço

Com ajustes após publicação da Lei nº 13.467, de 2017; IN 1/2020; IN 5/2017 e IN 7/2018

MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA 1. DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Nº do Processo	
B	Licitação Nº	
C	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
D	Município/UF	
E	Número de meses de execução contratual:	
F	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	
G	Unidade de Medida	
H	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
I	Salário Normativo da Categoria Profissional	
J	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	
K	Ano Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo	
L	Nº de registro do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo	
M	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	

Nota 1: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota 2: A planilha será calculada considerando o **valor mensal** do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Salário-Base		
B	Adicional de Periculosidade		
C	Adicional de Insalubridade		
D	Adicional Noturno		
E	Outros (Especificar)		
Total			

Nota 3: O Módulo 1 refere-se ao **valor da remuneração mensal devido ao empregado** pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos, Benefícios (anuais, mensais e diários) e Intrajornada Suprimido

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

Página 56 de 153

Palácio Paiaguás, Rua D, s/n, Bloco 5, Centro Político Administrativo
CEP: 78049-902 • Cuiabá • Mato Grosso – Telefone: (065) 3613-5344 – E-mail: contratos@ses.mt.gov.br





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2441
Rub. <i>24</i>

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,333%	0,00
B	Férias	8,333%	0,00
C	Adicional de Férias	2,7778%	0,00
Total			0,00

BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 2.1:	MÓDULO 1	0,00
	TOTAL	0,00
Nota 4: A base de cálculo do Submódulo 2.1 será o total do Módulo 1. Nota 5: Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a Gratificação Natalina e Férias Cálculo dos percentuais dos Itens 2.1-A e 2.1-B: $(100\% / 12) = 8,333\%$ 100% = remuneração 12 = meses do ano Nota 6: O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração das férias. Cálculo do percentual do Item 2.1-C: $(100\% / 3) / 12 = 2,7778\%$ $100\% / 3 = 1/3$ de Férias 12 = meses do ano		

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	0,00
B	Salário Educação	2,50%	0,00
C	RAT x FAP		0,00
D	SESC ou Sesi	1,50%	0,00
E	SENAI - SENAC	1,00%	0,00
F	SEBRAE	0,60%	0,00
G	INCRA	0,20%	0,00
H	FGTS	8,00%	0,00
Total			
BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 2.2:		MÓDULO 1	
		MÓDULO 2.1	
		TOTAL	
Nota 7: A base de cálculo do Submódulo 2.2 será a soma dos valores do Módulo 1 e do Submódulo 2.1. Nota 8: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.			





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 242
Rub. A

Nota 9: No Item “2.2-C - RAT x FAP” deverá ser preenchido, e devidamente comprovado pela empresa licitante, com o produto das suas respectivas alíquotas de RAT e FAP. O RAT (Riscos Ambientais do Trabalho), antigo SAT (Seguro de Acidente de Trabalho), dependerá do grau de risco do serviço relacionado ao CNAE (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) da empresa licitante e irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave. O FAP (Fator Acidentário de Prevenção) pode variar entre 0,5 a 2,0 e deverá ser apresentado por meio de documento comprobatório (FAP Web ou correspondente).

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A1	Auxílio Transporte Bruto	
A2	(-) Dedução do Vale Transporte	
A3	Auxílio Transporte Líquido (A.1 - A.2)	
B1	Auxílio-Refeição/Alimentação Bruto	
B2	(-) Dedução do Auxílio-Refeição/Alimentação	
B3	Auxílio-Refeição/Alimentação Líquido (B.1 - B.2)	
C	Assiduidade	
D	Programa de Assistência Social - PAS	
E	Outros (especificar)	
Total (A.3 + B.3 + C + D + E)		

Nota 10: O valor “Líquido” informado deverá refletir o custo real do benefício (considerando o valor eventualmente deduzido do próprio empregado, como nos casos de Auxílio Transporte e Auxílio-Refeição/Alimentação).

Nota 11: Observar a previsão de outros benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Submódulo 2.4 - Intra jornada Suprimido

2.4	Intra jornada Suprimido	Valor (R\$)
A	Intra jornada Suprimido	
Total		0,00

Nota 12: O custeio do Intra jornada Suprimido, no Submódulo 2.4, ocorre apenas quando houver a concessão parcial ou a não concessão do Intervalo Intra jornada, sendo este de, no mínimo, 1 (uma) hora para jornadas acima de 6 (seis) horas diárias. Quando não for o caso, este campo da planilha deve ser ignorado/excluído. **(Não haverá substituição do empregado durante o referido intervalo)**

Nota 13: De acordo com a Lei 13.467/2017, a verba referente ao intervalo Intra jornada suprimido deixa de ter natureza salarial (com repercussão na remuneração de férias, décimo terceiro salário, aviso prévio etc.) para ter natureza indenizatória (sem repercussão).

Nota 14: Quando houver a concessão do Intervalo Intra jornada ao empregado e, simultaneamente, houver a necessidade da substituição durante sua ausência para repouso ou alimentação, o custeio do empregado substituto no período de Intra jornada deverá ser alocado no Módulo 4 como “Substituto no Intervalo Intra jornada”.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos, Benefícios (anuais, mensais e diários) e Intra jornada Suprimido

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários e Intra jornada Suprimido	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	

Página 58 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 243
Rub.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	
2.4	Intrajornada Suprimido	
Total		

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	0,00
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,037%	0,00
C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,18%	0,00
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	0,00
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,66%	0,00
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	3,20%	0,00
	Total		0,00
BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 3		MÓDULO 1	
		MÓDULO 2.1	
		TOTAL	

Nota 15: A base de cálculo do Módulo 3 será a soma do Módulos 1 e 2.1.

Cálculo do percentual do Item 3-A: $5,55\% \times (1/12) = 0,46\%$

$5,55\%$ = percentual de empregados demitidos que não trabalham durante o aviso prévio (Acórdão TCU nº 1.904/2007)
 $1/12 = 1$ mês não trabalhado / 12 meses

Cálculo do percentual do Item 3-B: $8\% \times 0,46\% = 0,037\%$

8% = FGTS

$0,46\%$ = corresponde ao percentual do Aviso Prévio Indenizado (Item A)

Cálculo do percentual do Item 3-C: $(8\% \times 40\% \times 5,55\%) = 0,18\%$

8% = Alíquota do FGTS (8%)

40% = Valor da Multa do FGTS

$5,55\%$ = percentual de empregados demitidos que não trabalham durante o aviso prévio (Acórdão TCU nº 1.904/2007)

Cálculo do percentual do Item 3-D: $[(1/30) \times 7] / 12 = 1,94\%$

1 = remuneração integral

30 = número de dias no mês

7 = nº de dias do aviso prévio a que o empregado tem direito de se ausentar

12 = nº de meses no ano.

Cálculo do percentual do Item 3-E: $(\% \text{ total do Submódulo 2.2}) \times (\% \text{ Item 3-D Aviso Prévio Trabalhado})$

Cálculo do percentual do Item 3-F: $(8\% \times 40\%) = 3,20\%$

8% = Alíquota do FGTS

40% = Valor da Multa do FGTS trabalhado

Nota 16: Considerando que, durante o Aviso Prévio Trabalhado, o empregado poderá faltar até no máximo 7 (sete) dias corridos (Art. 488 CLT), a empresa contratada deve se anteparar para que o prazo final do Aviso Prévio Trabalhado seja síncrono com o prazo final de vigência contratual. **Exemplo:**

Cálculo do período de Aviso Prévio Trabalhado: $30 - 7 + (3 \times \text{anos de serviço prestado}) = \text{nº de dias de APT que devem anteceder o término da vigência contratual}$

30 = nº mínimo de dias de Aviso Prévio Trabalhado

7 = período que o empregado poderá faltar ao serviço no APT

3 = aviso prévio proporcional por ano (Lei 12.506/2011).





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 244
Rub. A

Obs.: Este cálculo considera que todos os empregados foram admitidos no início da vigência contratual (em situações divergentes a contratada deve realizar os ajustes necessários). Neste caso, consideramos como anos de serviços prestado cada período anual do contrato firmado com a Administração, conforme segue abaixo:

1º ano de vigência do contrato = 0 dias de APT proporcional

2º ano de vigência do contrato = 3 dias de APT proporcional

3º ano de vigência do contrato = 6 dias de APT proporcional

4º ano de vigência do contrato = 9 dias de APT proporcional

5º ano de vigência do contrato (máximo) = 12 dias de APT proporcional

Nota 17: Após encerrado o primeiro ano de contrato, nas respectivas prorrogações de vigência o percentual do Item “3-D - Aviso Prévio Trabalhado” deve ser alterado para 0,194% (Acórdão TCU nº 1.186/2017)

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 4.1: MÓDULO 1 + MÓDULO 2.1 + MÓDULO 2.2 + (MÓDULO 2.3 - Aux. Transp. Liq. - Aux. Alimentação Liq.) + MÓDULO 3	MÓDULO 1	0,00
	MÓDULO 2.1	0,00
	MÓDULO 2.3*	0,00
	MÓDULO 3	0,00
	TOTAL	0,00

Submódulo 4.1 - Substituto nas Ausências Legais

4.1	Substituto nas Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Férias	0,00%	0,00
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais	1,63%	0,00
C	Substituto na cobertura de Licença-Paternidade	0,02%	0,00
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho	0,33%	0,00
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade	0,056%	0,00
F	Outros (especificar)		
Total			

Nota 18: A base de cálculo do Módulo 4.1 será a soma do total dos Módulos 1, 2.1, 2.3 (subtraídos os custos transferíveis do empregado titular para o substituto na reposição. Exemplo: Aux. Transporte, Aux. Alimentação...) e Módulo 3.

Nota 19: Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação.

Nota 20: De acordo com estudos da Secretaria de Planejamento e Gestão, o provisionamento do item “4.1-A Substituto na Cobertura de Férias” não deverá ser incluído na planilha durante o primeiro ano de contrato, permanecendo zerado neste período (pois somente a cada doze meses, o empregado adquire direito a usufruir, nos doze meses subsequentes, um mês de férias - Art. 452-A, §9º, Lei nº 13.467/2017. Se nos primeiros doze meses não haverá usufruto de férias resultados do contrato, consequentemente não haverá necessidade de provisionamento para “Substituto na cobertura de Férias”).

Somente após encerrado o primeiro ano o item deverá ser provisionado com o percentual de 1,62% (Relatório de Monitoramento 02/2019/UEGP/SEPLAG).

Cálculo do percentual do Item 4.1-A (a partir do segundo ano de contrato): $(8,333\% + 8,333\% + 2,7778\%) / 12 = 1,62\%$





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 2448
Rub X

8,333% = custo do mês proporcional de 13º salário
8,333% = custo do mês proporcional de férias
2,7778% = custo do mês proporcional do adicional de férias
12 = nº de meses no ano.

Cálculo do percentual do Item 4.1-B: $(5,96 / 365) = 1,63\%$
5,96 = média de dias de ausências justificadas (IBGE)
365 = número de dias no ano

Cálculo do percentual do Item 4.1-C: $[(5 / 30) / 12] * 0,015 = 0,02\%$
5 = período de dias da Licença-Paternidade
30 = número de dias no mês
12 = meses no ano
0,015 = Média de trabalhadores que são pais durante o ano (IBGE)

Cálculo do percentual do Item 4.1-D: $[(15 / 30) / 12] * 8\% = 0,33\%$
15 = número de dias em que o empregado repousa e a contratada remunera
30 = número de dias no mês
12 = número de meses no ano
8% = média dos trabalhadores que sofrem acidente/ano, de acordo com estatísticas do IBGE

Cálculo do percentual do Item 4.1-E: $[0,02 * (4 / 12) / 12] = 0,056\%$
0,02 = índice de ocorrência. Dado utilizado do IBGE.
4 = meses de licença maternidade
12 = meses do ano

BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 4.2	MODULO 4.1
	TOTAL

Submódulo 4.2 - Incidências sobre o Substituto nas Ausências Legais

4.2	Incidência do Submódulo 2.2 sobre o Substituto nas Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Incidência do Submódulo 2.2 sobre o Substituto nas Ausências Legais		
Total			

Nota 21: A base de cálculo do Módulo 4.2 será o total do Módulo 4.1.
Cálculo do percentual do Item 4.2-A: (% total do Submódulo 2.2)

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais	
4.2	Incidências sobre o Substituto nas Ausências Legais	
Total		

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	





Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos - Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2449
Rub. A

B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		

**BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 5
(PLANILHA ESPECÍFICA DOS INSUMOS)**

Nota 22: Deverá ser elaborada uma planilha complementar, demonstrando o custo total de todos os insumos utilizados na prestação do serviço, bem como a distribuição dos valores mensais nas planilhas de custo por empregado abarcado no contrato.

Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
FATURAMENTO			
BASE DE CÁLCULO DOS TRIBUTOS			
C	Tributos		
	C1. Tributos Federais		
	C1-A (PIS)		
	C1. B (COFINS)		
	C.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3 Tributos Municipais		
	C3-A (ISS)		
	SOMA DOS TRIBUTOS		
	TOTAL		
BASE DE CÁLCULO PARA O CUSTOS INDIRETO = MÓDULO 1+ MÓDULO 2 + MÓDULO 3 + MÓDULO 4 + MÓDULO 5		MÓDULO 1	
		MÓDULO 2	
		MÓDULO 3	
		MÓDULO 4	
		MÓDULO 5	
		TOTAL	





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2490
Rub. 8

Percentual do Item 6-A Custo Indireto: no máximo 5% (Acórdão TCU nº 1.753/2008).

BASE DE CÁLCULO PARA O LUCRO = MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3 + MÓDULO 4 + MÓDULO 5 + CUSTO INDIRETO	MÓDULO 1	
	MÓDULO 2	
	MÓDULO 3	
	MÓDULO 4	
	MÓDULO 5	
	CUSTO INDIRETO	
	TOTAL	

Percentual do Item 6-B Lucro: Máximo 6,79% (Fundação Instituto e Pesquisas - FIA).

Cálculo do Faturamento: Módulo 1 + Módulo 2 + Módulo 3 + Módulo 4 + Módulo 5 + Custo indireto + Lucro = FATURAMENTO

Cálculo da Base de Cálculo dos Tributos: FATURAMENTO / (1 - %PIS - %COFINS - %ISS)

Percentuais do Item 6-C Tributo: Considerando a distinção habitual nas alíquotas de PIS, COFINS (de empresa para empresa) e ISS (de município para município), para estimar o preço de referência para cada posto de trabalho, sugerimos a utilização do regime tributário Lucro Presumido para estimar as alíquotas do PIS e COFINS, pois, apesar de o Lucro Real apresentar alíquotas superiores, a empresa pode se beneficiar por este tipo de regime, permitindo o desconto de eventuais créditos apurados.

Nota 22: A proposta comercial deverá refletir as alíquotas de tributos efetivas da empresa.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 - Encargos, Benefícios (anuais, mensais e diários) e Intra jornada	
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	
Subtotal (A + B + C + D + E)		
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Empregado		





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2451
Rub. D

ANEXO II – MANUAL DE DIETA



MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES VIA ORAL – SES / MT

Mato Grosso
2021





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2452
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES VIA ORAL – SES / MT

Elaborado por:

Amanda Lorrayne Vieira de Aguiar
Nutricionista do Hospital Regional de Cáceres "Drº Antonio Carlos Fontes"

Edicelma B. Nascimento
Nutricionista do Hospital Regional de Colider "Drº Masamitsu Takano"

Andreia de Sousa Oliveira
Nutricionista do Hospital Regional de Sorriso

Carmem Verônica F. Almeida Furio
Nutricionista do Hospital Regional de Rondonópolis "Irmã Elza Giovaneli"

Daniela Infantina Martins Bernardes
Nutricionista do Hospital Regional de Cáceres "Drº Antonio Carlos Fontes"

Fabiana Rech Bertinetti
Nutricionista do Hospital Regional de Rondonópolis "Irmã Elza Giovaneli"

Laura Clarice Correa da Costa
Nutricionista do Hospital Regional de Rondonópolis "Irmã Elza Giovaneli"

Patricia Zamproni Branco
Nutricionista do Hospital Regional de Rondonópolis "Irmã Elza Giovaneli"

Rodrigo Ferreira Cândido
Nutricionista do Hospital Regional de Cáceres "Drº Antonio Carlos Fontes"

Mato Grosso
2021

2



[Assinatura manuscrita]

Página 65 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2453
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

APRESENTAÇÃO

Este Manual de Dietas tem como objetivo a divulgação da padronização, nomenclatura, indicação e características das dietas utilizadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética dos Hospitais Estaduais do Mato Grosso, de maneira que seja instituído a padronização de dietas hospitalares ofertadas aos usuários. Dessa forma, este manual foi pensado para facilitar o trabalho da equipe multidisciplinar dos hospitais, respeitando a disponibilidade dos produtos, o cardápio da instituição, a patologia, as necessidades nutricionais, a aceitação dos pacientes e hábito alimentar dos usuários.

3



[Assinatura manuscrita]

Página 66 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2454
Rub. P

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

APRESENTAÇÃO	3
1. INTRODUÇÃO	5
2. DIETOTERAPIA	7
3. SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	8
4. DIETAS CONFORME AS CONSISTÊNCIAS	9
4.1 DIETA NORMAL – Sigla "N"	9
4.2 DIETA BRANDA – Sigla "B"	10
4.3 DIETA PASTOSA – Sigla "P"	11
4.4 PASTOSA HOMOGÊNEA – Sigla "P, homogênea"	13
4.5 DIETA LEVE OU SOPA – Sigla "S"	14
4.6 DIETA SEMILÍQUIDA – Sigla "SL"	16
4.8 DIETA LÍQUIDA RESTRITA – Sigla "LR"	19
4.9 PAPAS	20
4.9.1 PAPA I	21
4.9.2 PAPA II	22
4.9.3 PAPA III	22
4.10 DIETAS ESPESSADAS	23
5. DIETAS CONFORME COMPOSIÇÃO DE NUTRIENTES	23
5.1 DIETA LAXATIVA – Sigla "Lax"	23
5.2 DIETA CONSTIPANTE – Sigla "Const"	25
5.3 DIETA HIPOLIPÍDICA OU SEM GORDURA – Sigla "s/ g"	27
5.4 DIETA ASSÓDICA OU SEM SAL – Sigla "s/ s"	29
5.5 DIETA HIPOGLICÍDICA – Sigla "p/ DM"	30
5.6 DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC)	32
5.6.1 Procedimentos para reduzir potássio nos alimentos	35
5.6.2 Procedimento para reduzir fósforo nos alimentos	36
5.9 DIETA ISENTA DE ÁCIDOS – Sigla "s/ ác." ou DIETA SEM IRRITANTES GÁSTRICOS "SIG"	39
5.10 DIETA ISENTA DE GLÚTEN	41
5.11 DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA – Sigla "p/ APLV"	43
5.11 DIETA ISENTA DE LACTOSE – Sigla "s/ lactose"	45
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	47



Página 67 de 153





1. INTRODUÇÃO

A atenção integral ao paciente internado abrange um conjunto de cuidados, dentre estes os relacionados à dieta hospitalar e à atenção nutricional (GARCIA, 2006). O cuidado nutricional compreende um conjunto de medidas voltadas à promoção, recuperação e manutenção da saúde, proporcionando satisfação sensorial e psicológica do paciente. Dessa forma, esse cuidado é incorporado ao processo de humanização dos hospitais.

A humanização do atendimento nutricional em hospitais é caracterizado pelo constante acompanhamento dos pacientes pelos nutricionistas, possibilitando a escolha de alimentos e preparações que permitam favorecer a aceitação alimentar, segundo a dieta prescrita.

Esse cuidado nutricional baseia-se na alimentação saudável, que contribui para a prevenção das deficiências nutricionais, incluindo as de micronutrientes (fome oculta), e para aumentar a resistência a muitas doenças infecciosas em crianças e adultos, além de contribuir para a prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, como diabetes mellitus e hipertensão arterial. As práticas alimentares saudáveis devem ter como enfoque prioritário o consumo de alimentos de elevado valor nutritivo, como frutas, legumes e verduras, grãos integrais, leguminosas, sementes e castanhas, considerando sua segurança sanitária. Deve-se sempre considerar os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares (BRASIL, 2006).

A prescrição dietética envolve várias etapas que se iniciam com a entrevista ao paciente, anamnese, avaliação do estado nutricional, a hipótese diagnóstica nutricional, a determinação da conduta alimentar, a avaliação do grau de envolvimento da dieta nos resultados, a definição do nível de assistência (Maculevicius e col., 1994) e, posteriormente, a reabilitação nutricional (Trecco e col., 1997; Vaccari, 1998; Dias e col., 1999).

Para a prescrição de dietas orais, é importante a existência de trato gastrointestinal íntegro, de condições de ingestão, digestão e absorção dos alimentos. É primordial a prescrição de dietas que atendam aos sentidos e ao prazer da alimentação e da boa mesa, observando hábitos regionais saudáveis e assegurando necessidades individuais. Acima de tudo, deve-se promover a educação alimentar para que o tratamento seja efetivo, com a adesão do paciente e sua reabilitação





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls <u>2456</u>
Rub <u>A</u>

Página 69 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2457
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

(Trecco e col., 1997; Dias e col., 1999) no contexto do tratamento.

A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente. Para isso, as dietas são classificadas em três grupos, dietas de rotina, modificadas, especiais (ISOSAKI et al., 2009).

Este Manual de Dietas tem como objetivo a divulgação da padronização, nomenclatura, indicação e características das dietas utilizadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética dos Hospitais Estaduais do Mato Grosso.





SES
Fis. 2458
Rub. A

2. DIETOTERAPIA

A dietoterapia é a ciência que estuda e aplica a dieta com princípio terapêutico, tendo a dieta normal como padrão. A finalidade básica da dietoterapia é ofertar ao organismo nutrientes adequados ao tipo de doença, condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, mantendo ou recuperando o estado nutricional.

A dietoterapia é a parte do tratamento do paciente nas enfermidades agudas ou crônicas que envolve modificações na ingestão diária de alimentos. Ela pode ser a parte mais importante do tratamento ou até ser o único tratamento instituído, como no caso da dieta com baixo teor energético empregada em associação com medicamento no caso do diabetes, em que se combina a dieta com o uso de insulina. Em outros casos, a dietoterapia pode constituir apenas um suporte a outros tipos de tratamento, como por exemplo, a progressão de uma dieta líquida para uma dieta normal depois de uma cirurgia (Augusto et al., 1999). São inegáveis os benefícios de uma alimentação especializada a um organismo doente.

As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (DIAS et al., 2009; ISOSAKI et al., 2009).

As dietas podem ser classificadas de acordo com as características físicas ou químicas. De acordo com as características físicas, a classificação pode ser: Normal, Branda, Pastosa, Sopa ou Leve, Semi Líquida, Líquida Completa e Líquida Restrita. E quanto às características químicas, a dieta pode ser classificada como Hipossódica, Hipoglicídica, Hipolipídica, Hipoproteica, Hiperclórica, Hiperproteica, Obstipante/Constipante, Laxante, entre outras.





3. SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

A prescrição da dieta cabe ao profissional médico realizar e, competirá ao profissional nutricionista interpretá-las e realizar a escolha dos alimentos que compõem cada dieta, levando em consideração hábitos e necessidades dos pacientes.

As dietas de rotina e terapêuticas poderão ser cruzadas ou combinadas entre si. Dependendo do quadro clínico, inicia-se a evolução da dieta por uma dieta denominada Líquida Restrita ou dieta teste, Líquida Completa, Semi Líquida, Sopa, Pastosa, Branda, prescrevendo enfim a dieta Normal, respeitando as condições do paciente. Para os pacientes no pós-operatório do trato digestório, o Serviço de Nutrição e Dietética segue o protocolo denominado de Dieta Hospitalar Progressiva (DHP), onde observa-se a consistência da dieta indicada para cada tipo de cirurgia.

A inserção da dietoterapia é muito ampla no âmbito hospitalar, sendo utilizada para o tratamento de inúmeras patologias, neste manual descrevemos as dietas terapêuticas com maior incidência nos Hospitais Regionais do Estado do Mato Grosso, porém o Serviço de Nutrição e Dietética através da empresa contratada deverá atender as especificidades de outras patologias que surgirem, seguindo a prescrição do nutricionista de clínica, alterando as dietas terapêuticas conforme necessidade, como exemplo dieta vegana, pobre em vitamina K, para anemias, doença de Crohn entre outras e atendendo também características religiosas.

Diariamente os pacientes recebem 6 refeições ou mais dependendo da necessidade individual. **Essas refeições deverão ser ofertadas, seguindo o horário de distribuição padronizado pela unidade hospitalar, respeitando os demais fluxos de serviços existentes (higienização, horário de visitas, etc).**

HORÁRIO REFEIÇÃO POR CLIENTELA			
TIPO DE REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	SERVIDORES
DESJEJUM			
COLAÇÃO			
ALMOÇO			
MERENDA			
JANTAR			
CEIA			





4. DIETAS CONFORME AS CONSISTÊNCIAS

4.1 DIETA NORMAL – Sigla “N”

Dieta sem restrição e alteração de preparações e consistência dos alimentos. É uma dieta balanceada, conforme recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e, tem o objetivo de fornecer uma quantidade suficiente de macro e micronutrientes, para assim, manter o estado nutricional adequado de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas.

Características: Dieta normoproteica, normolipídica, normoglicídica e, sem alteração de consistência e nutrientes.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: A dieta normal é indicada para indivíduos que apresentam funções de mastigação, deglutição e gastrointestinais preservadas, e dessa forma, não necessitam de modificações dietoterápicas específicas.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Todos os tipos	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, em compotas, purês e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz, macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães, biscoitos e bolos	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações





Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação

4.2 DIETA BRANDA – Sigla “B”

Dieta de transição entre a pastosa e a normal, é nutricionalmente completa e, por apresentar baixos níveis de celulose e tecido cognitivo, tem o objetivo de facilitar o trabalho digestório.

Características: Dieta nutricionalmente completa, normoproteica, normolipídica e normoglicídica, porém, com alteração na consistência. A dieta possui um teor reduzido de fibras intactas, pois os alimentos com tecido conectivo e celulose são abrandados por cocção ou por ação mecânica, além disso, os alimentos ultraprocessados são utilizados minimamente e, é isenta de alimentos irritantes da mucosa gástrica e de preparações fritas.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: A dieta é indicada para indivíduos que não toleram a dieta normal, pois tem dificuldade leve na mastigação ou deglutição, e/ou, no pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas e assadas com consistência macia
Grupo de hortaliças	Todas que possam ser oferecidas assadas/cozidas ou em forma de creme/purê	Cozidas, refogadas, cremes, purês





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2462
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de frutas	Macias ou que possam ser oferecidas cozidas, ou em forma de creme/purê;	Cruas, em compotas, purês, sucos
Grupo de cereais	Arroz e macarrão bem cozidos, aveia e outros cereais, pães, biscoitos e bolos	Bem cozidos ou assados macios
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Bem cozidos e macios.
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces macios ou em pasta
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação

Preparações e alimentos proibidos:

Alimentos ou Preparações Proibidas
Pão francês;
Vegetais A;
Carnes vermelhas com alto teor de gordura, Alimentos embutidos (presunto, salsicha, linguiça);
Alimentos processados (milho, ervilha e azeitona);
Alimentos ultraprocessados (goiabada, maionese, ketchup, mostarda, molho de soja, molho (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes);
Farinhas (milho e mandioca);
Queijo

4.3 DIETA PASTOSA – Sigla “P”

Dieta de transição entre a leve e a branda. É uma dieta balanceada qualitativa e quantitativamente em princípios nutricionais, todavia, apresenta modificação em sua consistência, que objetiva antecipar o processo mastigatório e, favorecer a deglutição, bem como, a digestão e absorção.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2463
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Características: Dieta normoproteica, normolipídica e normoglicídica, contudo, há modificações na consistência dos alimentos, que são abrandados por cocção ou por ação mecânica. Essa dieta consiste de alimentos com textura macia, bem cozidos e com baixo teor de fibras, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço. Os alimentos são oferecidos em forma de purês, papas, cremes, pudins ou em pedaços bem pequenos e bem cozidos.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: É indicada para indivíduos com dificuldade de mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago; trato gastrointestinal pouco funcionante ou no pós-operatório.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Moldas ou desfiadas
Grupo de hortaliças	Todas que possam ser oferecidas bem picadinhas ou em forma de purê	Bem picadinho, purês
Grupo de frutas	Macias ou que possam ser oferecidas cozidas, ou em forma de creme/purê;	Cruas macias, picadas, em compotas, purês
Grupo de cereais	Arroz "papa", macarrão bem cozido, trigo, aveia e outros cereais, pães macios, biscoitos, bolo simples	Bem cozidos ou macios
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Liquidificado
Grupo de leite e derivados	Leite e iogurtes, mingaus, vitaminas, frapês.	Líquidos ou pastosos
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces macios ou em pasta

12



Página 76 de 153





Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação
----------------	--	---------------------------------

Preparações e alimentos proibidos:

Alimentos Proibidos

Pão francês; Alimentos crus (exceto alguns com textura mais suave);
Carnes vermelhas com alto teor de gordura; Alimentos embutidos (presunto, salsicha, linguiça);
Alimentos processados (milho, ervilha e azeitona);
Alimentos ultraprocessados (goiabada, maionese, ketchup, mostarda, molho de soja e molho inglês);
Farinhas (milho e mandioca);
Queijo.
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

4.4 PASTOSA HOMOGÊNEA – Sigla “P. homogênea”

A dieta pastosa homogênea é utilizada como parte do tratamento de disfagia, tem por objetivo fornecer uma dieta nutricionalmente adequada e em consistência que evite o risco de aspiração e demais consequências. É baseada na facilidade de manipulação oral, dessa forma, deve fornecer alimentos que estimulem a deglutição, mas que requeiram o mínimo de esforço na mastigação. Nesta dieta as preparações são liquidificadas isoladamente, como exemplo, creme de arroz, creme de legumes, pasta de carne. Dessa forma, o paciente consegue perceber o sabor e cada alimento. Diferente da dieta semi-líquida, onde a sopa é batida, tendo uma única apresentação.

Os alimentos sólidos, assim como os líquidos, são introduzidos gradualmente na dieta.

Características: A dieta é nutricionalmente completa, porém os alimentos apresentam-se na consistência de cremes homogêneos, purês ou pastas.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2465
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Indicação: É indicada para pacientes com disfagia decorrente de danos neurológicos ou procedimentos cirúrgicos de grande porte, como: acidente vascular cerebral (AVC), trauma de cabeça, neoplasias, principalmente de cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, degeneração cerebral, síndrome de Guillian – Barré, entre outros.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, aves (frango sem pele) e ovos, com baixo teor de gordura	Liquidificados
Grupo de hortaliças	Todas que possam ser oferecidas em forma de creme	Cremes
Grupo de frutas	Que possam ser oferecidas em forma de creme	Cremes
Grupo de cereais	Arroz, macarrão, trigo, aveia e outros cereais	Liquidificados
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Liquidificado
Grupo de leite e derivados	Leite e iogurtes, mingaus, vitaminas, frapês	Liquidificados
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo	Açúcar nas preparações
Bebidas	Suco de frutas	Sucos espessados

Preparações e alimentos proibidos:

Alimentos Proibidos

Todos alimentos em consistência sólida proibidos na dieta pastosa.





4.5 DIETA LEVE OU SOPA – Sigla “S”

Dieta de transição entre a líquida e a pastosa. Tem por finalidade favorecer a digestão dos alimentos em situações com comprometimento de fases mecânicas do processo digestório, numa fase pós-operatória ou em situações que a função gastrointestinal esteja debilitada.

Características: Essa dieta é hiperglicídica, normoproteica e normolipídica e, é composta por alimentos com textura macia. Além disso, proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: É utilizada em pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em de intolerância a alimentos mais sólidos, em casos de afecções do trato digestório, em determinados preparos de exames e, em pré e pós-operatórios.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Picadas ou desfiadas e Cozidas
Grupo de hortaliças	Todos os tipos	Picadas e Cozidas
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, em compotas, purês e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz, macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães, biscoitos e bolos	Cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2467
Rub. X

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos,iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco, leite, vitaminas	Todas as formas de apresentação

Preparações e alimentos proibidos:

Alimentos Proibidos
Pão francês; Alimentos crus (exceto alguns com textura mais suave); Carnes vermelhas com alto teor de gordura; Alimentos embutidos (presunto, salsicha, linguiça); Alimentos processados (milho, ervilha e azeitona); Alimentos ultraprocessados (goiabada, maionese, ketchup, mostarda, molho de soja e molho inglês); Farinhas (milho e mandioca); Queijo; Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

4.6 DIETA SEMILÍQUIDA – Sigla “SL”

É uma dieta de transição e de curta duração, que tem por finalidade favorecer a hidratação e fornecer uma alimentação que dê repouso digestivo. Exclui a fase de mastigação.

Características: Dieta incompleta nutricionalmente, modificada, composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca e, apresenta resíduos. Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil deglutição e digestão. (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 2468
Rub

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: Destina-se a pacientes que não toleram os alimentos sólidos, com dificuldade de mastigação e deglutição, com cirurgia de cabeça ou pescoço, para preparo de exames, quando a função gastrointestinal está moderadamente alterada e, no pré e/ou pós-operatório.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, aves (frango sem pele), com baixo teor de gordura	Cozidos e liquidificados
Grupo de hortaliças	Todas que possam ser oferecidas cozidas e liquidificadas	Cozidos e liquidificados
Grupo de frutas	Todas que possam ser oferecidas em forma de sucos ou liquidificadas	Liquidificados
Grupo de cereais	Aroz, macarrão, farináceos que possam ser adicionados nas preparações e que não modificam a consistência da dieta	Cozidos e liquidificados
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos e liquidificados
Grupo de leite e derivados	Leite integral, leite em pó, mingaus de consistência grossa, vitaminas engrossadas, iogurtes (sem pedaços de frutas e/ou grãos), frapês	Líquidos, mingaus, vitaminas, frapês
Grupo de gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel e açúcar mascavo.	Açúcar nas preparações e doces liquidificados
Bebidas	Chás, suco de frutas e água de coco	Líquidos

Preparações e alimentos proibidos:

Alimentos Proibidos

17



Página 81 de 153





Todos alimentos em consistência sólida proibidos na dieta leve.

4.7 DIETA LIQUIDA COMPLETA – Sigla “LC”

É considerada uma dieta de transição, cuja a finalidade é proporcionar maior repouso gastrointestinal, hidratar e nutrir os tecidos e amenizar a sintomatologia

Características: Dieta incompleta nutricionalmente e pobre em resíduos, cujos alimentos se apresentam em forma de liquidificação homogênea e são coados, ou alimentos que se liquefazem na boca. Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil deglutição e digestão, produzindo pouco resíduo.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: Pacientes com restrições das funções digestivas, problemas mecânicos no trato gastrointestinal superior, afecções digestivas, infecções agudas preparo para exames e pré e pós-operatório.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, aves (frango sem pele), com baixo teor de gordura	Cozidos, liquidificados e coados
Grupo de hortaliças	Todas que possam ser oferecidas cozidas e liquidificadas	Cozidos, liquidificados e coados
Grupo de frutas	Todas que possam ser oferecidas em forma de sucos, coquetéis ou liquidificadas	Liquidificados e coados
Grupo de cereais	Arroz, macarrão, farináceos que possam ser adicionados nas preparações e que não modificam a consistência da dieta	Cozidos, liquidificados e coados.
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha e outros	Caldos
Grupo de leite e derivados	Leite integral e desnatado	Líquidos, vitaminas e mingaus liquidificados e coados





Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel e açúcar mascavo	Açúcar nas preparações e gelatinas como sobremesas
Bebidas	Chás claros, suco de frutas e água de coco	Líquidos

Preparações e alimentos proibidos:

Alimentos Proibidos

Todos alimentos em consistência sólida proibidos na dieta semilíquida.

4.8 DIETA LIQUIDA RESTRITA - Sigla "LR"

Dieta restritiva em nutrientes, pode ser denominada de dieta teste ou dieta "prova", cuja a finalidade é testar o funcionamento do trato gastrointestinal, promover hidratação dos tecidos, evitar acidose e manter a função renal. É muito restrita e, não tem o objetivo de nutrir, apenas hidratar, por isso, dever ser rapidamente evoluída.

Características: Dieta nutricionalmente inadequada para suprir as necessidades de macro e micronutrientes. Fornece prioritariamente líquidos e eletrólitos, sendo constituída de preparações fluídas, que não provocam formação de gases e resíduos intestinais.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: Destina-se a pacientes que necessitam de repouso gastrointestinal, para preparo de exames e, no pré operatório, assim como, no pós operatório imediato, principalmente em cirurgias do trato gastrointestinal.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Isento	
Grupo de hortaliças	Todas que possam ser cozidas e aproveitado a água de cozimento	Somete a água de cozimento





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2471
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de frutas	Pouco fibrosas e sem casca (caju, goiaba, maçã, melão, pera)	Sucos bem diluídos (ao meio) e coados em peneira fina
Grupo de cereais	Isento	
Grupo de leguminosas	Isento	
Grupo de leite e derivados	Isento	
Grupo de gorduras	Isento	
Grupo de açúcares	Maltodextrina	Adicionado aos sucos ao meio
Bebidas	Água de coco, suplemento clarificado normocalórico e normoproteico, chá claros, sucos de frutas ao meio coados e Chás suaves	Líquidos

OBS: Como sobremesa é servida apenas gelatina tradicional ou diet.

Preparações e alimentos proibidos:

Alimentos Proibidos
Todos alimentos sólidos e líquidos que contenham resíduos. Exemplos: leite de vaca, pães, cereais, suco de fruta concentração tradicional, carnes, entre outros.

4.9 PAPAS

Segundo as recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria (2012) e da Organização Mundial de Saúde (2010), a alimentação complementar deve ser iniciada a partir dos 6 meses de vida tanto para crianças amamentadas quanto para aquelas alimentadas com fórmula infantil.

A partir dos 6 meses, o leite materno deve ser mantido, novos alimentos devem ser oferecidos e uma diversidade de cores, sabores, texturas e cheiros deve ser apresentada à criança. Uma alimentação adequada e saudável é fundamental para o crescimento e desenvolvimento da criança.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 242
Rub A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

O SND oferta os alimentos para as crianças, conforme preconizado pelo Guia Alimentar Para Crianças Menores de 2 Anos (2019). Dessa forma, todos os grupos de alimentos são introduzidos nas refeições.

Quadro 01 – Grupos de alimentos que devem compor as papas.

Grupos	Exemplos de alimentos
cereais	Arroz branco, integral ou parbolizado, grãos de trigo, farinhas de mandioca, de milho, de trigo ou de centeio, farinha, farelo os flocos de aveia, milho integral ou na espiga, macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água.
raízes e tubérculos	batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados.
Legumes, verduras	legumes e verduras frescos, embalados, fracionados ou congelados
Frutas	frutas frescas e secas, sucos naturais de frutas e sucos de frutas pasteurizados (sem adição de açúcar ou outras substâncias ou aditivos)
Carnes e ovos	carnes, vísceras e outras partes internas de gado, porco, aves, pescados, frutos do mar e demais animais, bem como ovos
feijões (leguminosas)	Feijão de todas as cores, ervilhas, lentilha, soja, grão de bico e etc.
amendoim, castanhas e nozes	castanha, amêndoas, amendoim, avelã, nozes e outras oleaginosas sem sal ou açúcar
leites	Leite humanos, leite de outros animais, (líquido ou em pó), iogurte e coalhada (sem adição de açúcar ou outra substância)
Outros	ogumelos frescos ou secos; especiarias ou ervas frescas ou secas, sementes como linhaça, gergelim, ou chia, chás (erva doce, capim leão, hortelã, café e chá mate (sem adição de açúcar)

Fonte: Brasil, 2019.

De acordo com o Guia Alimentar Para Crianças Menores de 2 Anos (2019), os alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base da alimentação da criança e de toda família, ou seja, a maior parte dos alimentos consumidos devem ser desse grupo. Deve-se evitar o açúcar e não é recomendado o uso de adoçante para esta faixa etária, pois os efeitos do adoçantes em crianças ainda não é bem conhecido.

Para melhor entendimento a dieta para crianças menores de 12 meses foi classificada como Papa I, Papa II e Papa III, considerando as diferenças de consistência para cada faixa etária. A seguir será descrito:

4.9.1 PAPA I

Dieta destinada para crianças entre 6 meses a 6 meses e 29 dias.





Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Características: É oferecido um alimento de cada grupo de alimentos, todos bem macios, de preferência amassado com o garfo e as carnes deverá ser moída ou bem desfiada.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 03 refeições diárias (2 papas de fruta – pequenas refeições e 1 papa salgada – almoço) em pequenas quantidades.

4.9.2 PAPA II

Dieta destinada para crianças entre 7 meses a 8 meses e 29 dias.

Características: É oferecido um alimento de cada grupo de alimentos, todos picados, raspados ou desfiada para que a criança aprenda a mastigar. Pode ser oferecido também pedaços grandes para a criança pegar com a mão e aprender a se alimentar.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 04 refeições diárias (2 papas de fruta – pequenas refeições e 2 papas salgada – almoço e jantar). A quantidade ofertada deverá ser um pouco a mais da Papa I.

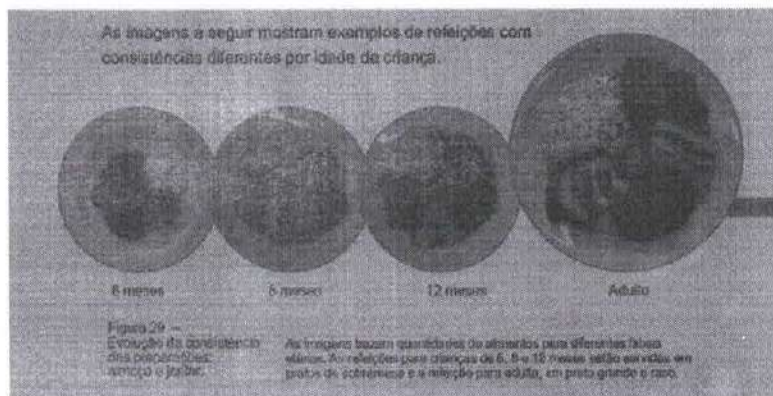
3.9.3 PAPA III

Dieta destinada para crianças entre 9 meses a 11 meses e 29 dias.

Características: É oferecido um alimento de cada grupo de alimentos, já em cozimento normal, podendo os alimentos ser cortados em pedaços maiores.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 04 refeições diárias (2 papas de fruta – pequenas refeições e 2 papas salgada – almoço e jantar).





FONTE: Guia alimentar para crianças Menores de 2 anos, 2019

4.10 DIETAS ESPESSADAS

A modificação da consistência alimentar é uma estratégia comumente empregada no tratamento dos distúrbios da deglutição. E para aqueles pacientes que não conseguem deglutir de forma correta os líquidos em sua consistência normal sem risco de aspiração, os espessantes alimentares são utilizados como parte do tratamento para disfagia.

Características: Os líquidos podem ser espessados para atingir três consistências diferentes, espessamento tipo néctar, tipo mel, tipo pudim.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades do paciente, conforme a prescrição do fonoaudiólogo.

Indicação: Disfagia neurogênica: AVE, TCE, doença de Parkinson, demências, ELA, EM, tumores do SNC, distrofias musculares, miastenia gravis, polineuropatia de doente crítico. Disfagia mecânica: traumas em região da cabeça e pescoço, cirurgias e osteófito cervical. Demais condições clínicas: rebaixamento do nível de consciência. Comorbidades: DPOC, DRGE



[Assinatura]





5. DIETAS CONFORME COMPOSIÇÃO DE NUTRIENTES

5.1 DIETA LAXATIVA – Sigla “Lax”

Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas, e agem aumentando o volume fecal e estimulando o peristaltismo intestinal.

Características: Esta dieta tem a finalidade de alterar a composição dos nutrientes ofertados nas consistências citadas anteriormente, pois, possui maior teor de fibras insolúveis e pode ser adicionados de simbióticos para facilitar o trânsito intestinal e equilíbrio da flora intestinal. É composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), com maior quantidade de alimentos ricos em fibras solúveis e insolúveis (frutas, sucos de frutas laxativo, hortaliças cruas) e adição de módulos de mix de fibras.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: Dieta indicada para paciente com obstipação intestinal.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Todos os tipos	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de frutas	Laranja, mamão, abacaxi, melancia, acerola, manga, tamarindo, uva, maçã e pera com casca, mexerica, melão	Cruas, em compotas, assadas, purês, sucos, coquetéis e sobremesas





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2476
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de cereais	Arroz, macarrão, trigo, fubá, aveia, mucilon de milho/cereais, neston e outros cereais, pães, pães integrais, biscoitos e bolos	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás, café, suco de frutas laxativas, coquetel laxativo	Todas as formas de apresentação
Módulos de nutrientes	Módulos e firas solúvel e insolúvel	Nas preparações

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Cereais e farináceos constipantes: amido de milho, Mucilon de arroz, Cremogema, polvilho;
Frutas e sucos de frutas constipantes;
Embutidos como linguiça, bacon, salsicha, etc;
Pimentas e temperos picantes;
Preparações com excesso de gordura, frituras;
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.2 DIETA CONSTIPANTE – Sigla “Const”

Dieta utilizada para diminuir a aceleração do trânsito intestinal, atendendo as perdas de água e eletrólitos.



[Assinatura manuscrita]





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 2477
Rub

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Características: Apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Segue padrão da dieta branda, pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais. Utilizar maltodextrina, os adoçantes naturais e/ou artificiais. Pode ser adicionados de simbióticos para regulação do trânsito intestinal e equilíbrio da flora intestinal

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: Indivíduos que não toleram a dieta normal, controle e auxílio no alívio dos sintomas da diarreia.

Alimentos proibidos: Leite com lactose, açúcar, gelatina, geleias, doces, frutas laxativas, verduras e legumes laxativos, excesso de óleo, frituras, etc.

Alimentos permitidos: Leite zero lactose ou sem lactose, de soja sem adição de açúcares, para adoçar maltodextrina.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas e assadas com consistência macia
Grupo de hortaliças	Batata, cenoura cozida, mandioca, cará, inhame, chuchu, abobrinha sem casca	Cozidas, refogadas, assadas, cremes, purês
Grupo de frutas	Banana maçã e prata, goiaba, maçã sem casca, pêra sem casca, limão, acerola, caju, maracujá	Purês, sucos, sobremesas
Grupo de cereais	Arroz; macarrão, pães, biscoitos salgado, amido de milho, farinha de mandioca	Cozidos ou assados macios
Grupo de leguminosas	Feijão	Somente caldo





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES

Fis 2478

Rub A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de leite e derivados	Leite sem lactose, Alimento de soja original sem açúcar	Todas as formas de apresentação
Grupo de açúcares	Maltodextrina e adoçantes naturais e/ou artificiais	Adicionado as preparações
Bebidas	Chás e sucos de frutas constipantes água de coco – sem adição de açúcar	Todas as formas de apresentação
Módulos de nutrientes	Módulos de fibra solúvel, simbiótico e lactobacilos	Nas preparações

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Leite com lactose e derivados;
Cereais integrais, pães doces, farelos, oleaginosas e sementes;
Frutas laxativas: ameixa, manga, mamão, laranja, abacaxi, tamarindo, abacate, etc;
Hortaliças folhosas cruas, beterraba, vagem, milho, couve-flor, tomate, abóbora cabotiã;
Feijão (grão);
Preparações gordurosas;
Sobremesas ricas em açúcar;
Alimentos ricos em gordura e de confeitaria (com recheios e coberturas);
Açúcar, mel, melado, geleia, achocolatados, refrigerantes, balas, biscoitos doces, cereal instantâneo com açúcar e leite condensado;
Carnes gordas, aves com pele, frios, defumados e vísceras;
Farináceos industrializados que contem açúcar em sua formulação (Neston, Mucilon, Farinha Láctea).
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.3 DIETA HIPOLIPÍDICA OU SEM GORDURA– Sigla “s/ g”

Dieta isenta da adição de gorduras e restrita em alimentos ricos em lipídios.
Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2479
Rub. X

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

lipídios. pacientes cuja restrição de gorduras pode interferir, favoravelmente, no sistema digestório, enfermidades hepáticas, pancreáticas, dislipidemias, da vesícula biliar, esteatorréia por má absorção (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).

Características: Dieta normoproteica, hipolipídica, normoglicídica. A restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: Destina-se a pacientes cuja restrição de gorduras pode interferir, favoravelmente, no sistema digestório, enfermidades hepáticas, pancreáticas, dislipidemias, da vesícula biliar, esteatorréia por má absorção (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Carnes magras, frango e peixes sem pele.	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Todos os tipos	Cruas, cozidas, assadas, refogadas, purês sem leite, sem manteiga e sem óleo
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, em compotas, assadas, purês, sucos e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz, macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães, biscoitos e bolos	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados desnatados (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2480
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de	Isento	Nas preparações
Gorduras		
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação

OBS: Todos os alimentos são preparados sem adição de óleo.

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Leite e derivados integrais;
Óleos, manteiga, azeite;
Chocolate, achocolatado e doces a base de leite e derivados;
Abacate, frutas oleaginosas, coco;
Embutidos como linguiça, bacon, salsicha, frios (presunto, mussarela) etc;
Pimentas e temperos picantes;
Preparações com excesso de gordura, frituras.
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinho de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.4 DIETA ASSÓDICA OU SEM SAL – Sigla “s/ s”

As dietas assódicas são prescritas primariamente para a prevenção ou controle de edemas e hipertensão ou hipernatremia.

Características: Dieta normoproteica, normolipídica, normoglicídica, composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais. A consistência da dieta será adequada de acordo com a tolerância e patologia do paciente.

O consumo diário de sal recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 5g de sal por dia o que equivale a 2000mg (2g) de sódio por dia. Para



[Assinatura manuscrita]





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2481
Rub. 18

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

pacientes com indicação de **dieta hipossódica** deverá ser ofertado ao paciente sachê com 1g de sal no almoço e 1g no jantar.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: É indicada para pacientes renais, cardíacos, que apresentam hipertensão, com ou sem edema.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Todos os tipos – sem adição de sal	Cruas, cozidas, assadas, refogadas – sem sal
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, em compotas, assadas, purês, sucos e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz e macarrão (sem adição de sal), pães e biscoitos com baixo teor de sódio.	Cozidos e assados
Grupo de leguminosas	Feljão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc. sem adição de sal	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados desnatados (queijos,iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga sem sal	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação

Preparações e alimentos não indicados:

30



[Assinatura]



[Assinatura]

Página 94 de 153



Alimentos Proibidos

Embutidos como linguiça, bacon, salsicha, presunto, etc;
Alimentos em conserva como: milho, azeitona, ervilha, pickles, etc
Queijos e manteiga com sal;
Pimentas, temperos picantes ou com excesso de sódio (shoyo, molho, inglês, etc);
Preparações com excesso de gordura, frituras;
Bolos com cobertura, pão de queijo ou biscoito de queijo, torta salgada, peto com sal;
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.5 DIETA HIPOGLICÍDICA – Sigla “p/ DM”

A dieta é a base do tratamento desta patologia, quer como medida exclusiva ou conciliado ao tratamento medicamentoso.

Características: Dieta hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica, composta por todos os grupos de alimentos (cereais de preferência integral, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais. A consistência da dieta será de acordo com a tolerância e patologia do paciente, isenta de açúcar, alimentos e preparações que possuam adição de açúcar. Será utilizado adoçantes naturais ou artificiais. As sobremesas devem ser frutas.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: É indicada para paciente com diabetes, tendo como objetivo corrigir as anomalias metabólicas características do diabetes e prevenir complicações associadas ao diabetes.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2483
Rub. *[assinatura]*

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de hortaliças	Tipo A (berinjela, maxixe, pepino, pimentão, tomate, abobrinha, jiló), tipo B (beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, abóbora) e tipo C (batata, cará, mandioca, inhame, batata doce) limitados a 30% na salada	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, purês, sucos e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz ou macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães integrais, bolachas água e sal	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados desnatados ou com baixo teor de gordura (queijos, iogurtes diet, etc), mingaus, vitaminas, frapês - sem adição de açúcar	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Adoçantes artificiais ou naturais, geléia diet	
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco - sem adição de açúcar	Todas as formas de apresentação

Obs.: As sobremesas são preferencialmente frutas.

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos
Açúcar, alimentos e preparações com açúcar; Embutidos como linguiça, bacon, salsicha, etc; Pimentas, temperos picantes; Preparações com excesso de gordura, frituras; Pães e torradas de farinha refinada; Guarnição com alimentos ricos em carboidratos: macarrão, polenta, milho, farinha de mandioca, panqueca, vegetal tipo C (batata, cará, mandioca, inhame, batata doce), etc;



[assinatura]





Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.6 DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC)

Para pacientes em hemodiálise a restrição de sódio é indicada não só para o controle da pressão arterial, como também para o controle na ingestão de líquidos, e consequentemente do ganho de peso interdialítico que não deve ultrapassar 3 a 5% do peso seco. A prescrição de líquidos baseia-se no volume urinário residual de 24h acrescido de cerca de 500ml para perdas insensíveis.

A necessidade protéica de pacientes em:

Hemodiálise: cerca de 1,1 a 1,4g/kg/dia de proteína

Tratamento conservador não dialítico: de 0,6 a 0,8g/kg/dia.

Diálise Peritoneal: de 1,2 a 1,3g/kg/dia

Insuficiência Renal Aguda: Não-dialisados: 0,6g/kg/dia; Hemodiálise intermitente, CAVH/CAVHD: 1,2 a 1,5g/kg/dia (Riella, 2018).

Características: É uma dieta geralmente em consistência branda, fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), porém a consistência da dieta poderá ser alterada de acordo com a tolerância e patologia do paciente. As refeições deverão ser preparadas sem adição de sal ou temperos com sal e serão evitados os alimentos ricos em sódio e ricos em potássio.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicações: Dieta indicada para pacientes com doença renal.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls 2485
Rub

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de hortaliças	Pepino, escarola, agrião, alface, almeirão, vagem, pimentão, repolho, cenoura, couve-flor, acelga, berinjela, milho.	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de hortaliças que necessitam método de Redução de potássio	Abóbora, abobrinha, batata, batata doce, brócolis, chuchu, couve-manteiga, espinafre, mandioca, mandioquinha, quiabo.	Não utilizar preparações com caldo do cozimento dos vegetais.
Grupo de frutas	Abacaxi, acerola, ameixa fresca, caju, caqui, jabuticaba, laranja-lima, limão, maçã, manga, melancia, morango, pêra, pêssego, pitanga, abacate, goiaba	Cruas, purês, sucos e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz ou macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães integrais, bolachas água e sal	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha e outros,	Cozidos (utilizar somente os grãos, não utilizar o caldo)
Grupo de leite e derivados	Leite e iogurte desnatados, mingaus, vitaminas	
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga sem sal	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás e café 1 vez ao dia, suco de frutas indicadas.	

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Evitar os condimentos desidratados (secos) e em pó, se houver restrição de potássio. Dar preferência para folhas frescas;





SES
Fis. 2486
Rub. 2

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Queijos, embutidos (salsicha, linguiça, presunto, etc.), oleaginosas, chocolates, sardinha e atum, gema de ovo, alimentos industrializados (possuem conservantes que são grande fonte de fósforo facilmente absorvido no intestino).

Pimentas e temperos picantes;

Preparações com excesso de gordura, frituras;

Bolos com cobertura, pão de queijo ou biscoito de queijo, torta salgada, peta com sal;

Alimentos ricos em potássio: tamarindo, banana prata, nanica e banana-maçã, melão, kiwi, ameixa seca ou enlatada, laranja, mamão, água de coco, mexerica, quiabo, chicória, rúcula, tomate e extrato, rabanete, espinafre cru;

Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.6.1 Procedimentos para reduzir potássio nos alimentos

O processo de cozimento em água das hortaliças e frutas promove perda significativa desse eletrólito em torno de 60% (Cuppari L., 2002). O potássio é o único mineral que quando um alimento fica de molho e é cozido, sai para a água. Esse método é mais utilizado para a batata, cenoura, mandioca, batata doce, beterraba, cenoura e abóbora, mas pode ser utilizado para qualquer hortaliça e frutas.

- Descascar, cortar em fatias finas e enxaguá-los;
- Colocar os vegetais em uma panela quase cheia de água e deixá-los de molho por 2 horas;
- Escorrer, enxaguar e escorrer novamente;
- Colocar novamente água na panela e deixar cozinhar;
- Depois de cozido, escorrer o vegetal e jogar a água fora;
- Usar em várias formas de preparação (purê, molho, assado, salada, etc.).

* Em caso de preparação de sopas não utilizar a mesma água onde foram cozidos os legumes e verduras, pois esse caldo é rico em potássio;

* Atenção: se os alimentos que contêm pouco potássio forem utilizados em grande quantidade, o total de potássio consumido passará a ser elevado;

* Se as frutas forem consumidas sob a forma de suco, a concentração de potássio será maior, a não ser que seja feito suco menos concentrado;

* Não utilizar a calda da compota de frutas, pois contém muito potássio;





SES
Fis. 2987
Rub. X

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

* Não preparar legumes e verduras no vapor, pois essa forma de cozimento não diminui a quantidade de potássio;

* As ervas aromáticas e o azeite de oliva são muito importantes na alimentação diária, uma vez que acrescentam um sabor especial aos alimentos além de trazer benefícios para a saúde;

* A quantidade de suco deverá fazer parte do cálculo do seu limite diário de líquidos e também do potássio. Deverá ser tomado entre as refeições ou opção para a fruta. Lembrar que as frutas contêm mais fibras do que os sucos, sendo estas importantes para o bom funcionamento intestinal;

* Feijão – deixar de molho em bastante água por mais ou menos 12 horas; trocar a água e cozinhar normalmente até o completo cozimento e jogar a água fora, **usar só o grão**;

5.6.2 Procedimento para reduzir fósforo nos alimentos

Deixar o alimento de molho em água fria por 1 h antes de cozinhar é uma alternativa, assim como cozinhar em água e refogar em óleo contendo um pouco de água reduz significativamente a quantidade de fósforo, sem reduzir a de proteína dos alimentos. (RIELLA, 2018)

O ideal é a restrição, no máximo, 800 mg/dia, porém, como as proteínas devem ser ingeridas em quantidades elevadas, torna-se impossível a restrição grande de **fósforo** na dieta. Por isso, a ingestão recomendada é de aproximadamente **800 a 1.200 mg/dia**. Pelo fato de o controle de fósforo sérico não ser possível somente com a dieta, o uso de quelantes, em geral, é indicado. Eles se ligam ao fósforo da dieta e são excretados via intestinal. É importante lembrar, também, que as doses de quelantes prescritos devem estar de acordo com a quantidade de fósforo presente na refeição. Um item importante da dieta é o controle da ingestão alimentos industrializados contendo aditivos à base de fósforo.

5.7- DIETA HIPERPROTEICA (HP)

Características: composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras). Segue o padrão da dieta livre com aumento no porcionamento dos alimentos ricos em proteína (carnes, leites e derivados) (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003) e adição de proteína em pó conforme prescrição do



20





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2488
Rub. _____

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

nutricionista de clínica. Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicações: utilizada com objetivo de produzir um balanço nitrogenado positivo em pacientes com estado infeccioso, desnutrição proteico calórica, queimaduras, alguns pós operatórios, cicatrização de feridas, câncer com desnutrição, politraumatismo, sarcopenia, entre outros (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura (porção 150 g no almoço e no jantar)	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Todos os tipos	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, em compotas, assadas, purês e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz, macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães, biscoitos e bolos	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês, leite enriquecido com suplemento HP.	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2489
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação
Módulos de nutrientes	Módulos de proteína em pó	Adicionado nas preparações

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Embutidos como linguiça, bacon, salsicha, etc;
Pimentas e temperos picantes;
Preparações com excesso de gordura, frituras;
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.8 DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA (HPHC)

Características: composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras). Segue o padrão da dieta livre com aumento do porcionamento dos alimentos ricos em proteína e carboidrato e adicionado de módulos de nutrientes de gordura e proteína. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicações: utilizada com objetivo de produzir um balanço positivo de energia e nitrogênio visando o ganho ponderal. Indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido a perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 2490
Rub A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura (porção 150 g no almoço e no jantar)	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Todos os tipos	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, em compotas, assadas, purês, sucos e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz (porção 200g, no almoço e jantar), macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães, biscoitos e bolos	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados integrais (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês, leite enriquecido com suplementos HC e HP.	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces.	Açúcar nas preparações e doces em qualquer consistência
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação
Suplementos e Módulos de nutrientes	Módulos de gordura, proteína em pó e complemento em pó	Adicionado nas preparações

OBS: Os pacientes recebem 2 pães no desjejum e merenda

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

39





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 2491
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Embutidos como linguiça, bacon, salsicha, etc;
Pimentas e temperos picantes;
Preparações com excesso de gordura, frituras;
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.9 DIETA ISENTA DE ÁCIDOS – Sigla “s/ ác.” ou DIETA SEM IRRITANTES GÁSTRICOS “SIG”

Dieta isenta de alimentos que estimulam a secreção ácida gástrica e isenta de irritantes gástricos.

Características: apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Isenta de alimentos que estimulam a secreção ácida gástrica e isenta de irritantes gástricos. Segue padrão da dieta branda, sem irritantes gástricos. Consistência: adaptada às condições da cavidade oral e conforme tolerância individual.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: paciente com distúrbios gástricos (gastrites, úlceras pépticas) (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, aves (frango sem pele), com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas e assadas com consistência macia
Grupo de hortaliças	Que possam ser oferecidas assadas/cozidas ou em forma de purê, sem casca e semente – exceto	Cozidas, refogadas, cremes, purês

40



Página 104 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis <u>2492</u>
Rub <u>A</u>

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

	flatulentas (repolho, quiabo, batata-doce, brócolis, couve-flor)	
Grupo de frutas	Macias ou que possam ser oferecidas cozidas, ou em forma de creme/purê (exceto frutas cítricas)	Cruas e purês
Grupo de cereais	Arroz e macarrão bem cozidos, trigo, aveia e outros cereais, pães, biscoitos e bolos	Bem cozidos ou assados macios
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Liquidificados
Grupo de leite e derivados	Leite e derivados desnatados (queijos, iogurtes, etc), mingaus, vitaminas, frapês	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces macios ou em pasta
Bebidas	Chás claros, suco de frutas (exceto cítricas), água de coco	Todas as formas de apresentação

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Alimentos flatulentos como repolho, vagem, quiabo, batata-doce, ovo, brócolis, couve-flor;
 Frituras e alimentos ricos em gordura;
 Hortaliças cruas, com cascas e/ou sementes;
 Embutidos (linguiça, mortadela, salsicha, salame, etc.);
 Condimentos fortes (pimentas, temperos picantes, extrato de tomate, cravo, etc);
 Conservas (azeitona, palmito, milho, ervilha, etc.);
 Oleaginosas (castanha de caju, castanha do Brasil, amendoim, etc)
 Sucos e frutas cítricas (limão, laranja, mexerica, maracujá, abacaxi, tamarindo, acerola, uva e tangerina);
 Achocolatado, café, chá-mate, chá-preto;
 Doces concentrados;
 Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

41



Página 105 de 153





5.10 DIETA ISENTA DE GLÚTEN

É uma dieta restrita em alimentos que contém glúten.

Características: Dieta normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica. São excluídos todos alimentos que contenham na sua composição ou que são contaminados com glúten, como trigo, aveia, centeio, cevada e malte (subproduto da cevada), assim como fica proibido utilizar quaisquer destes alimentos nas preparações culinárias da dieta.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: Dieta indicada para paciente com intolerância ou alergia ao glúten (doença celíaca), alguns casos de diarreias crônicas ou doenças inflamatórias intestinais.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, aves (frango sem pele), com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas e assadas com consistência macia
Grupo de hortaliças	Todos os tipos	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, em compotas, purês e sobremesas
Grupo de cereais	Todos sem glúten: Arroz, macarrão, pães, biscoitos e bolos preparados com farinha sem glúten	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Leite e iogurtes, mingaus, vitaminas, frapês	Liquidificados
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações





Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces macios ou em pasta
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Alimentos que contenha glúten;
Embutidos como linguiça, bacon, salsicha, etc;
Pimentas e temperos picantes;
Preparações com excesso de gordura, frituras;
Produtos ultraprocessados (biscoitos recheados, balas, guloseimas em geral, salgadinhos de pacote, tempero pronto, refresco industrializado em pó ou líquido e refrigerantes).

5.11 DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA – Sigla “p/ APLV”

Alergia à proteína do leite de vaca (APLV) - É uma doença inflamatória e secundária a uma reação imunológica contra uma ou mais proteínas do leite de vaca, especialmente a alfa-lactoalbumina, beta-lactoglobulina e a caseína (alérgenos alimentares mais frequentes no grupo etário até os dois anos de idade) (FIOCCHI, 2010). É a alergia alimentar mais comum em crianças. Reações alérgicas graves e fatais podem ocorrer em qualquer idade, e o tratamento consiste em remover o leite de vaca e seus derivados da dieta.

Características: Dieta normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, composta por quase todos os grupos de alimentos (cereais de preferência integral, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, carnes, ovos, gorduras), excluindo-se leites e derivados, garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais. A consistência da dieta será de acordo com a tolerância e patologia do paciente, isenta de leite e derivados e, preparações que possuam adição destes.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2495
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Indicação: É indicada para paciente com alergia a proteína do leite de vaca (APLV), tendo como objetivo evitar e prevenir complicações associadas a APLV.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Tipo A (berinjela, maxixe, pepino, pimentão, tomate, abobrinha, jiló), tipo B (beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, abóbora) e tipo C (batata, cará, mandioca, inhame, batata doce) limitados a 30% na salada	Cruas, cozidas, assadas, refogadas
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, purês, sucos e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz ou macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães integrais, bolachas água e sal – isentos de leite e derivados.	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Isento	
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces macios ou em pasta
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação

OBS.: As sobremesas são preferencialmente frutas.

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos





Qualquer alimento que possua os ingredientes listados a seguir no rótulo, pode conter leite de vaca, portanto, não devem ser consumidos: Caseína; Caseinato; Composto lácteo; Lactoalbumina; Lactoglobulina; Lactose; Lactulose; Proteínas do soro de leite; Whey Protein; Aroma de queijo; Sabor artificial de manteiga; Sabor caramelo; Sabor creme de coco; Sabor de açúcar queimado; Sabor iogurte; Sabor leite condensado; Sabor queijo.

5.11 DIETA ISENTA DE LACTOSE – Sigla “s/ lactose”

A lactose é um carboidrato encontrado no leite. Na falta da enzima lactase, os alimentos ricos em lactose não são digeridos, provocando cólicas, edema e diarreia persistente.

Características: Dieta normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, composta por quase todos os grupos de alimentos (cereais de preferência integral, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, carnes, ovos, gorduras), excluindo-se leites e derivados que contenham lactose, garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais. A consistência da dieta será de acordo com a tolerância e patologia do paciente, isenta de leite e derivados que contenham lactose e, preparações que possuam adição destes.

Fracionamento: Variável e de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. Oferta de rotina: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia).

Indicação: É indicada para paciente com intolerância à lactose, tendo como objetivo evitar e prevenir complicações associadas a intolerância.

Preparações e alimentos indicados:

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de carnes	Bovinas, suínas, aves (frango sem pele), peixes (sem couro) e ovos, com baixo teor de gordura	Cozidas, refogadas, assadas e grelhadas
Grupo de hortaliças	Tipo A (berinjela, maxixe, pepino, pimentão, tomate, abobrinha, jiló), tipo B (beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, abóbora) e tipo C (batata, cará, mandioca, inhame, batata doce) limitados a 30% na salada	Cruas, cozidas, assadas, refogadas





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2497
Rub. A

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

Grupos	Alimentos ou Preparações Permitidas	Forma de Apresentação
Grupo de frutas	Todos os tipos	Cruas, purês, sucos e sobremesas
Grupo de cereais	Arroz ou macarrão, trigo, aveia e outros cereais, pães integrais, bolachas água e sal – isentos de lactose.	Assados e cozidos
Grupo de leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.	Cozidos
Grupo de leite e derivados	Isento ou utilizar produtos que sejam isentos de lactose	Todas as formas de apresentação
Grupo de Gorduras	Óleos vegetais, manteiga	Nas preparações
Grupo de açúcares	Açúcar, mel, açúcar mascavo e doces	Açúcar nas preparações e doces macios ou em pasta
Bebidas	Chás, café, suco de frutas, água de coco	Todas as formas de apresentação

Preparações e alimentos não indicados:

Alimentos Proibidos

Leite de vaca e seus derivados, como iogurte, coalhada, leite fermentado (Yakult, Chámito, etc.), queijos em geral, Neston, Mucilon, Nutren Active, etc. Enfim, deve-se excluir todos os alimentos que tem leite na sua composição.

Evitar também os folhosos, as frituras e os alimentos laxantes (mamão, ameixa, alimentos integrais) na fase de diarreia.





6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Unidades de Nutrição do Complexo HCFMUSP. Manual de dietas do HCFMUSP, São Paulo, 1980.
- Manual De Dietas Hospitalares Do Hu-Ufjf/ Nutricionista Maria Amélia Ribeiro Elias.* Universidade Federal De Juiz De Fora.
- Manual De Dietas Do Hospital Universitário Maria Aparecida Pedrossian Elaborado Pela Divisão De Nutrição E Dietética Do Núcleo De Hospital Universitário (NHU) - FUFMS CAMPO GRANDE – MS 2013
- BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária a Saúde. Departamento de Atenção a Saúde. Guia Alimentar para crianças menores de dois anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
- BRYLINSKY, C. Processo de cuidado nutricional. In: MAHAN, L. K.; STUMP, S. E. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 10. ed. São Paulo: Roca, 1998. p. 415-435.
- CARUSO, L.; SIMONY, R.F.; SILVA, A.L.N.D. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005. 148p
- GARCIA, R. W. D. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 2, p. 129-144. 2006.
- NEPA - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO.** 4. ed. NEPA, UNICAMP: Campinas, 2011. 161p.
- PROENÇA, R. P. C. et al. A atenção alimentar e nutricional na produção de refeições. In: _____. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** 1ª ed. Florianópolis: UFSC, 2005. p. 29-54.





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis 2499
Rub X

Manual de Dietas Hospitalares Via Oral – SES/MT

SILVA JR, ENEO ALVES. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. Varela, 5ª edição, 2002, São Paulo.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Departamento de Nutrologia. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. 2. ed. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria, 2008.

STEELE CM, ALSANEI WA, AYANIKALATH S, BARBON CEA, CHEN J, CICHERO JAY, et al. The influence of food texture and function: a systematic review. Dysphagia. 2015;30(1):2-26.

RIELLA, M.C. Princípios de Nefrologia e Distúrbios hidroeletrólíticos, 6ª ed. Rio de Janeiro. Guanabara. Koogam, 2018.



Handwritten signature

Handwritten signature





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls 2500
Rub X

ANEXO III – INVENTÁRIO - ARÉA FÍSICA, DOS EQUIPAMENTOS MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA SES/MT

SES
Secretaria
de Estado
de Saúde



Governo do
**Mato
Grosso**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



INVENTÁRIO- SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO

Prédio novo (em obra)

Será disponibilizada área de aproximadamente 91,93 m² para montagem dos espaços para prestação dos serviços (área de cocção, dietética e pré-preparo).

Área de higienização de utensílios- 7,31 m²

Área de higienização de carrinhos – 3,6 m²

áreas para estocagem(despensa secos) (m²): 11,17m²

area estocagem(despensa descartáveis) (m²):11,38 m²

área para armazenagem de alimentos à temperatura ambiente(higienização hortifrúti) (m²):7,70 m².

área para armazenagem refrigerada (m²):14,24 m²

área para armazenagem material de limpeza (DML)m²: 2,03 m²

refeitório – 58,20 m²

sala nutricionista produção : 10,80 m²

vestiário feminino- 17,3 m²

descanso -9,56 m²

área de descarga -36,9 m²

banheiro nutricionista- 2,97 m²

TODO ESPAÇO COM CUBAS E BANCADAS EM INOX

LEVANTAMENTO DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E SERVIDORES DISPONIBILIZADOS PELA SES/MT:

ÁREA DE ARMAZENAMENTO

EXISTENTE :

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	Situação
01	Gelopar 6 portas (doação)	803298	nova
01	Balança digital toledo	Sem patrimônio	bom
01	Escada 3 piso	Sem patrimônio	bom
13	Formas retangulares	Sem patrimônio	bom
04	Formas assadeira com furo	Sem patrimônio	Bom

Digitizado com CamScanner



Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos - Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2501
Rub. A



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



01	Rebeldouro 5 torneiras	659391	bom
01	Maquina de gelo	184599	ruim

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	situação
01	Descascador de batata	Sem patrimônio	inservível
01	Multiprocessador	89129	inservível
01	Liquidificador industrial 7 lt	Sem patrimônio	inservível

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SOBREMESAS E HOJE LACTÁRIO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	situação
01	Geladeira duplex Electrolux 430 lt (doação)	Sem patrimônio	bom
01	Fogão industrial 2 bocas	659382	bom
01	Micro-ondas LG 32 LT	Sem patrimônio	bom
01	Sandueira domestica	Sem patrimônio	ruim
01	Liquidificador doméstico	Doação	Novo

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE REFEIÇÕES COM LANCHES (não temos)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	Situação
02	Espagueteira 7 lt inox	Sem patrimônio	Novas
01	Balde de gelo inox de 1,5 lt	Sem patrimônio	Novo
33	Garrafas térmicas de café 1,5lt	Sem patrimônio	Ruim

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES (não temos)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	Situação
04	Placas para cortes (vermelha/ amarela / verde)	Sem patrimônio	ruim
04	Facas média	Sem patrimônio	ruim
01	Machadinho	Sem patrimônio	ruim

ÁREA DE COCÇÃO E PRÉ-PREPARO GERAL

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	Situação
------------	-----------------------	------------------	----------

Digitizado com CamScanner

Página 114 de 153



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2502
Rub. X



Governo do
Mato Grosso

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



01	Forno industrial com uma câmara (doação)	Sem patrimônio	novo
01	Fogão 4 bocas industrial	710731	bom
01	Fogão 4 bocas industrial	659388	bom
01	Gelopar 6 portas	716654	nova
01	Fogão semi- industrial 6 bocas	doação	bom
05	Panelas grande alumínio batido com dois cabos aprox.. 50 cm diâmetro	Não tem patrimônio	bom
09	Panelas medias de alumínio batido com dois cabos aprox.. 45 cm de diâmetro	Não tem patrimônio	bom
5	Panelas pequenas 1 cabo de madeira	Não tem patrimônio	bom
03	Lambor de inox	Não tem patrimônio	ruim
01	Lixeira inox com pedal	184643	bom
01	Lixeira inox com pedal	184626	bom

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS (refeitório)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	Situação
01	Geladeira Electrolux duplex (doação)	803299	nova
24	Cadeiras de madeira (doação)	Sem patrimônio	bom
01	Micro-ondas Electrolux (doação)	Sem patrimônio	bom
01	Lixeira de inox com pedal	Apagado	bom
08	Mesas retangular com tampo de granito	apagado	inservível

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	Situação
01	Carrinho transporte 3 pisos peg. inox	659386	ruim
01	Carrinho transporte 3 pisos pequeno inox	184629	ruim
01	Carrinho transporte 3 pisos pequeno inox	659385	ruim
01	Carrinho transporte 3 pisos	659384	ruim

Digitizado com CamScanner



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2503
Rub. X



Governo do
Mato Grosso

GÓVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



	pequeno inox		
01	Carrinho 3 pisos inox gde	659381	ruim
01	Carrinho 3 pisos inox gde	659383	ruim
01	Carrinho 3 pisos inox gde	236643	ruim
01	Carrinho 3 pisos inox gde	659393	ruim

SALA DA NUTRICIONISTA

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO	situação
02	Armário metal com duas portas	184644 184730	ruim
01	Monitor LG 17 polegadas	183847	bom
01	CPU LG	184653	bom
01	Cadeira giratória sem braço	Sem patrimônio	ruim
02	Cadeiras giratórias em curvim com braço	Sem patrimônio	ruim
01	Mesa para reunião	184655	ruim
01	Armário MDF aéreo 7 portas	184656	ruim
01	Armário MDF baixo 3 portas	184645	ruim

SERVIDORES DA COZINHA:

QUANTIDADE	PERFIL E TIPO DE VÍNCULOS (CONCURSADO OU CONTRATADOS)
01	Nutricionista (efetiva) produção
02	Nutricionista (contratada) produção
02	Auxiliar de serviços gerais/ efetiva (grupo de risco em vias de aposentadoria)
04	Auxiliar de serviços gerais / efetiva
07	Auxiliar operacionais / contratada
01	Recepcionista- contratada

Digitalizado com CamScanner



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2504
Rub. A



Governo do
Mato Grosso

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SOBRADO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



SERVIDORES DO LACTÁRIO

QUANTIDADE	PERFIL E TIPO DE VÍNCULOS (CONCURSADO OU CONTRATADOS)
02	Auxiliar de serviços gerais / efetiva (vias de aposentadoria)
01	Auxiliar de serviços gerais / efetiva
01	Cozinheira / efetiva
11	Auxiliar operacional / contratada
01	Nutricionista / efetiva
01	Nutricionista / efetiva - 30 h
01	Nutricionista / contratada
01	Nutricionista / contratada

Itens em vias de aquisição para obra que se encontra em fase final para mudança para espaço novo:

EQUIPAMENTOS PERMANENTES

DESCRIÇÃO	TOTAL	Situação
balança eletrônica digital de precisão de 1 grama até 10 kg - balança eletrônica, capacidade pesagem: 10 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: postal, divisão leitura 1 grama, sistema de leitura, tipo: digital	01	Aguardando chegar
balcão térmico self service, em aço inox com 5 cubas, compatível com cubas em inox gn 1/1 de 100mm com alça, com altura: 10 cm; largura: 53 cm e profundidade: 32,5 cm.	1	novo
balcão refrigerado self service, em aço inox com 5 cubas, compatível com cubas em inox gn 1/1 de 100mm com alça, com altura: 10 cm; largura: 53 cm e profundidade: 32,5 cm		Novo
cafeteira elétrica industrial redonda, corpo em aço inoxidável 430 e depósito em aço inoxidável 304 pés inclinados com sapatas antiderrapantes torneiras com visor de nível para água e café resistência tubular e termostato regulável de 20° a 120° aquecimento em banho-maria acompanha vareta para limpeza das torneiras ideal para preparar e manter o café aquecido i. cafeteira certificada pelo inmetro, capacidade: 8 litros / medidas (mm): 290 x 360 x 740 / alimentação: 127 / 220 v / consumo: 1300w / 1,30kw/h.	1	Aguardando chegar
cafeteira industrial de inox, com capacidade para 15 litros.	2	Aguardando chegar
coifa de exaustão para fogão 8 bocas, em chapa de aço inoxidável, exaustor, chaminé e chapéu; vazão de no mínimo 10.000m³/h; velocidade mínima 1550rpm, alimentação: 110/220volts; 60hz.	1	Nova

Digitalizado com CamScanner

Página 117 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2503
Rub. X



GOVERNO DO
Mato Grosso

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



cooptop a gás, vidro temperado, com 02 queimadores, tipo de acendimento em chama, com grade de ferro fundido; dimensões aproximadas: largura 52,00 cm, altura 5,00 cm, profundidade 29,00 cm, voltagem: bivolt, com instalação, garantia mínima de 12 meses. unidade.	1	Novo
cooptop a gás, vidro temperado, com 04 queimadores, tipo de acendimento em chama, com grade de ferro fundido; dimensões aproximadas: altura: 60cm, largura: 59cm, profundidade: 52cm; voltagem: bivolt, com instalação, garantia mínima de 12 meses.	1	Novo
Cuba inox gastronômica gastronômica gn 1/1 de 100 mm com alça. Dimensões: apx= 10x53x32,5, peso 1,063 kg	24	Novas
Descascador de legumes/batatas em inox e fácil manuseio e limpeza, com cabo revestido em silicone, antideslizante e seguro. Tamanho: 4x11x20 cm. Com marca do fabricante e garantia no produto. – 10 kg.	1	Nova
Escada de alumínio, 03 degraus, acabamento lateral que não apareça os encaixes dos degraus, travamento de degrau (encaixe especial que não permita que o degrau gire), capacidade total de 120 kg (ocupante+carga), sapatas de borracha anti-deslizantes, maior altura útil - degraus com 30cm de distância. Unidade.	1	Nova
Extrator de sucos, tipo industrial, com motor de no mínimo 4 hp, com capacidade mínima de 5-litros, corpo cilíndrico alto, provido de 2 tipos de castanhas, sendo uma para laranja e outra para limão, caneca com coador, tampa, superfícies polidas ser pintadas com tinta anticorrosiva, bico aberto para facilitar a limpeza, bordas do local arredondadas, base robusta afim de garantir a devida estabilidade de máquina sobre a superfície de apoio, construído em aço inoxidável, no mínimo aisi 304, sobre base compacta ou pés reguláveis e antiderrapante, alimentação 110/220 v, selecionável. Unidade.	1	Novo
Fogão industrial em aço, a gás, com 08 bocas, grelhas 40x40cm, med. 2,00x1,00m. Unidade.	1	Novo
Forno elétrico profissional de banhada, 80 litros, potência superior 1400w, mínimo 1250w, temperatura mínima 35°C, temperatura máxima 250°C, desligamento automático, alarme sonoro, eficiência energética; medidas aproximadas: largura 57,6 cm, altura 61,2 cm, profundidade 58 cm; classe a, alimentação 110/220v. Unidade.	1	Novo
Forno industrial a gás, confeccionado em aço inox, composto de no mínimo uma câmara e uma grade com dimensões internas mínimas de 270 x 900 x 900 mm. Porta tipo guilhotina com vidro temperado. Snd	2	Novo
Freezer vertical 02 portas de vidro congelador com temperatura mínima de -18° e refrigeração: ar forçado controle digital de temperatura portas com vidro duplo, aquecidos e fechamento automático dimensões: frente: 1570mm, profundidade: 680mm, altura: 1910mm e 3 portas capacidade: 1090 litros	1	Novo

Digitalizado com CamScanner

Página 118 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls 2506
Rub A



Governo do
Mato Grosso

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Geladeira industrial de inox com 6 portas - 110v. Temperatura de ± 1 a 7°C . Controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Com 3 níveis de prateleiras aramadas e revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado.	2	Novas
Liquidificador industrial com copo e tampa em aço inox; capacidade de 06 litros; potência mínima de 700w; bivolt ou 110v. Garantia mínima de 01 ano unidade.	4	Aguardando chegar
Liquidificador industrial com copo e tampa em aço inox; capacidade de 1,5 litros; potência mínima de 700w; bivolt ou 110v. Garantia mínima de 01 ano unidade.	6	Aguardando chegar
paleta, material de confecção: polietileno - capacidade: até 2500 kg.	10	Novo
processador de legumes industrial com 6 discos	1	Aguardando chegar
seladora: equipamento utilizado para selar embalagens plásticas para uso em hospitais, clínicas e outros.	1	Novo

MOBILIÁRIO

descrição	Total	Situação
Cama tipo treliche de solteiro em madeira, com colchões altura: 190cm, largura: 94cm, comprimento: 202cm, peso suportado por cama: 120kg	2	Nova
Estante industrial de aço inox 304, com prateleiras gradeadas. Axlp 1,90x90x50 cm.	7	Aguardando chegar
Mesa de refeitório com 6 assentos, com tampo em mdf, estrutura de aço galvanizado.	10	Nova

UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS

descrição	total	Situação
Assadeira de alumínio nº 05, formato: retangular, altura: 07 cm, largura: 32cm, comprimento: 46,5 cm; para uso em fornos a gás e elétrico, garantia contra vícios ou defeitos de fabricação.	05	Novas
Assadeiras de alumínio polido, tipo hotel para bolos, (nº 3); espessuras 2,5mm; comprimento 35 cm; largura de 24 cm; altura de 5 cm; tolerância $\pm 10\%$. Características gerais: fabricado em alumínio polido; design retangular; com alças resistentes nas laterais; para uso em forno a gás e elétrico. Normas técnicas: devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox.	05	Novas

Digitizado com CamScanner

Página 119 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2507
Rub. X

 Governo do Mato Grosso GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			
Bacia de plástico atóxico branca - 32 litros - bacia de plástico atóxico branca, fabricada em polipropileno, design redondo, dimensões aproximadas: 25 cm altura x 45 cm diâmetro, devem atender as normas técnicas de referência relativas a		novas	
Fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, capacidade para 32 litros, garantia mínima de 06 meses contra vícios e defeitos de fabricação.	15		
Balde plástico branco com alça e tampa - 10 litros - balde, material: plástico, material alça: arame galvanizado, capacidade: 10 l, cor: branco, características adicionais: reforço fundo e borda	06	Novas	
Boleira plástica redonda - 30,8x26,3 cm com tampa encaixável - boleira plástica redonda, plástico atóxico de alta qualidade, com tampa de encaixa translúcida, dimensão: 30,8x26,3	02	Novas	
Caixa de polietileno com tampa 26 litros - caixa plástica, material: plástico, comprimento: 400 mm, largura: 270 mm, altura: 362 mm, cor: branca, tipo: organizador com tampa, capacidade: 26 l	06	Novas	
Caixa térmica fabricada em polietileno de altíssima resistência com isolamento em espuma de poliuretano de alta densidade, com capacidade para 24 litros. Unidade.	05	Novas	
Carro para detritos (lixeira para cozinha), em aço inox fosco, com tampa com rodízios, capacidade de 80 litros. Sem pedal Patrimônio (01029227/ 01029229/ 01029228)	3	Novas	
Colher de sopa em aço inox, inclusive o cabo. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Unidade.	50	Novas	
Colher para sobremesa, em aço inox, medindo no mínimo 17cm de comprimento. Unidade.	50	Novas	
Concha de inox- confeccionada em aço inox; dimensões 11x50 cm de altura x 2mm de espessura, capacidade aproximada de 250 ml.	10	Novas	
copo plástico graduado em plástico inquebrável, capacidade 500 ml. unidade	3	Novas	
cutele cozinha de aço inox 6 polegadas - cutelo, material lâmina: aço inoxidável, material cabo: polipropileno, comprimento lâmina: 6 pol, características adicionais: cabo atóxico, com ação antimicrobiana	8	Novos	

Digitalizado com CamScanner



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2508
Rub.

 Governo do Estado de Mato Grosso	GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
eskorredor de macarrão hotel em alumínio nº 50, 30 litros, com identificação do produto e marca do fabricante	2	Novos
Esmuadeiras em inox para mexer e servir alimentos, feitas totalmente em aço inox aisi 304 ou 430, Modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças, sendo: tamanho médio: aproximadamente 50 cm de comprimento; aproximadamente 2,5 mm de espessura; aproximadamente 10 cm de diâmetro.	10	Novas
Faca de cozinha, em aço inox, medindo 8", espessura 2mm, com o corpo em polipropileno, na cor branca.	20	Novas
Faca de mesa de inox com cabo de polipropileno - faca de mesa serrilhada, fabricada em inox com cabo de polipropileno. Dimensões aproximadas: 21 a x 3mm de espessura	50	Novas
Fouet batedor de massas e ovos - 40 cm - batedor de claras e massas, fouet manual, em aço inox, cabo branco em polipropileno, grande. Aproximadamente 40 cm	2	Novas
Fouet batedor de massas e ovos pequeno, com cabo de polipropileno - 31,4 cm	5	Novas
Frigideira funda antiaderente - 28 cm de diâmetro -	3	Novas
Garrafa térmica de pressão, com capacidade de 1 litro, corpo em aço inox, ampola de aço inox, fundo de aço inox, com tampa de polipropileno, com alça, lisa. Unidade.	15	Aguardando chegar
Garrafa térmica de pressão, com capacidade de 1,8 litros, corpo de aço inox, ampola de aço inox, fundo de aço inox, com tampa de polipropileno, com alça, lisa. Unidade	15	Aguardando chegar
Garrafa térmica, com tampa, na cor azul, corpo em polipropileno resistente contra impacto, com capacidade mínima 10 litros, com boca larga e pés retráteis, com torneira, embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Unidade.	2	Aguardando chegar
Pá colher para caldeirão com cabo de polietileno, branca - 90 cm - pá tipo "remo", branca em altileno, material resistente a atrito e altas temperaturas, com 90cm comprimento	6	Novas
Pá para caldeirão côncava com cabo de aço inox - 12x80 cm	3	Novas

Digitalizado com CamScanner





Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2509
Rub.

 Governo do Estado de Mato Grosso	GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
Panela de alumínio fundido, com alça e tampa, com capacidade para 20 (vinte) litros, embalagem com identificação do produto e marca do fabricante. Unidade.	2	Novas
Panela de alumínio fundido, com alça e tampa, com capacidade para 30 (trinta) litros, embalagem com identificação do produto e marca do fabricante. Unidade.	2	Aguardando chegar
Panela de pressão 15l- panela de pressão, em alumínio, capacidade 15 litros, com fechamento externo, válvula de escape e segurança, diâmetro 25cm, altura de 20cm, cabo e asa em baquelite, deve estar de acordo com a nbr 11823. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Unidade.	2	Aguardando chegar
Panela de pressão, em alumínio, capacidade 7,6 litros, com fechamento externo, válvula de escape e segurança, diâmetro 24,26cm, altura de 17,10cm, cabo e asa em baquelite, deve estar de acordo com a nbr 11823. Unidade.	2	Aguardando chegar
Panela pequena de alumínio nº 14, alça contínua do próprio alumínio fundido, sem madeira, com tampa. 1 l	5	Novas
Panela pequena de alumínio nº 16 alça contínua do próprio alumínio fundido, sem madeira, com tampa. 1/5 l	5	Novas
Panela tipo industrial alumínio fundido com 4mm de espessura, com alça e tampa de alumínio plano, com capacidade para 40 litros, com selo contendo a composição e informações do fabricante. Unidade.	05	Novas
Pegadores de inox - 28 cm	5	Novos
Placas ou tábuas de corte coloridas, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos. Construídas em polipropileno; atóxicas com aditivo antibactericida; antiderrapante; bordas arredondadas; cores variadas, conforme o tipo de uso; fácil higienização e resistente a produtos químicos. Furo para pendurar. Sendo: 1 (uma) placa na cor amarela para corte de aves. Dimensões aproximadas: altura: 50cm largura: 30cm espessura: 1,5cm	2	Novas
Placas ou tábuas de corte coloridas, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos. Construídas em polipropileno; atóxicas com aditivo antibactericida; antiderrapante; bordas arredondadas; cores variadas, conforme o tipo de uso; fácil higienização e resistente a produtos químicos. Furo para pendurar. sendo: 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes e frutos do mar; dimensões aproximadas: altura: 50cm largura: 30cm espessura: 1,5cm	2	Novas

Digitalizado com CamScanner



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2510
Rub. A



GÓVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
HOSPITAL REGIONAL DE SORRISO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



placas ou tábuas de corte coloridas, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos, construídas em polipropileno; atóxica com aditivo antibactericida; antiderrapante; bordas arredondadas; cores variadas, conforme o tipo de uso; fácil higienização e resistente a produtos químicos. furo para pendurar. sendo: 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. dimensões aproximadas: altura: 50cm largura: 30cm espessura: 1,5cm	2	Novas
placas ou tábuas de corte coloridas, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos, construídas em polipropileno; atóxica com aditivo antibactericida; antiderrapante; bordas arredondadas; cores variadas, conforme o tipo de uso; fácil higienização e resistente a produtos químicos. furo para pendurar. sendo: 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras. dimensões aproximadas: altura: 50cm largura: 30cm espessura: 1,5cm	2	Novas
placas ou tábuas de corte coloridas, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos, construídas em polipropileno; atóxica com aditivo antibactericida; antiderrapante; bordas arredondadas; cores variadas, conforme o tipo de uso; fácil higienização e resistente a produtos químicos. furo para pendurar. sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua. Dimensões aproximadas: altura: 50cm largura: 30cm espessura: 1,5cm	2	Novas
travessa refratária com tampa com 5,53litros	10	Aguardando chegar

DATA DA INFORMAÇÃO: 14/07/2021

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA INFORMAÇÃO:

ANDREIA S. OLIVEIRA
NUTRICIONISTA / CRN 2251

IVONE DE CARVALHO
DIRETORA GERAL / HRS

Digitalizado com CamScanner

Página 123 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos - Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2511
Rub. *A*



Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua João Domingos de Campos, s/n.
Centro Político Administrativo
78049-902, Cuiabá-MT
(65) 3613-5344
www.mt.gov.br

SES
Fls. _____
Rub. _____

INVENTÁRIO- SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL REGIONAL DE ALTA FLORESTA

Será disponibilizada área de aproximadamente 233,35 m² para montagem dos espaços para prestação dos serviços (área da cozinha)

Áreas para estocagem (m²): 21,6

Área para armazenagem de alimentos à temperatura ambiente (m²): 20,75

Área para armazenagem refrigerada (m²): 14,82

Área para armazenagem material de limpeza (m²): 5,45

LEVANTAMENTO DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E SERVIDORES DISPONIBILIZADOS PELA SES/MT:

ÁREA DE ARMAZENAMENTO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Freezers 2 portas 127V	920172/920081/0689
02	Ar Condicionado 22,4 KWH/mês	946592/946589

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SOBREMESAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Liquidificador Industrial Inox - 8 Litros	0895

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE REFEIÇÕES COM LANCHES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES

SAC.
Página 1 de 3





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls 2512
Rub X



Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua João de Deus, s/n, Centro Político Administrativo
78049-002, Cuiabá-MT
(65) 3613-5344
www.ses.mt.gov.br

SES
Fls _____
Rub _____

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE COCÇÃO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Geladeira c/ 2 portas 127V	0719
01	Forno Industrial 80cm – 220V	1427
01	Carrinho Inox c/ 3 prateleiras	652808

ÁREA DE PORCIONAMENTO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Bancada de Mármore	8260

PREPARO DE DIETAS ESPECIAIS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Geladeira c/ 2 portas 127V	114764
01	Liquidificador Industrial Inox – 8 Litros	821269
01	Ar Condicionado 22,4 kW/mês	946590
01	Cooktop 5 bocas	920025

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE PANEIS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE CARROS- TRANSPORTE

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS (REFEITÓRIO)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Micro-ondas 20L	1428
01	Buffet Inox 5 cubas	0956

26

S.A.C.
Página 2 de 3

X





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2513
Rub. X

SES
Secretaria
de Estado
de Saúde



Governo do
**Mato
Grosso**

Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua João Lins de Vasconcelos Campos, s/n
Centro Político Administrativo
78049-902, Cuiabá-MT
(065) 3613-5344
www.mt.gov.br

SES
Fls. _____
Rub. _____

01	Carrinho Inox c/ 3 prateleiras	0517
01	Ar Condicionado 220 V	1654
04	Mesas e Bancos - 6 lugares	180126/1223/180125/1224

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Carrinho de transporte Inox fechado	920055

SALA DA NUTRICIONISTA

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
03	Telas (computadores)	805810/656641/0643
03	CPU	656591/652321/0148
02	Nobreak	820352/820106
01	Ar Condicionado 22,4 KWH/mês	916588

DML

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	Prateleira Inox c/ 2 divisórias	0964

SERVIDORES DA COZINHA:

QUANTIDADE	PERFIL E TIPO DE VÍNCULOS (CONCURSADO OU CONTRATADOS)
23	AUX. OPERACIONAL / CONTRATADOS
03	NUTRICIONISTAS / CONTRATADAS

SERVIDORES DO LACTÁRIO – NÃO POSSUÍMOS

QUANTIDADE	PERFIL E TIPO DE VÍNCULOS (CONCURSADO OU CONTRATADOS)

DATA DA INFORMAÇÃO: 13/07/2021

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA INFORMAÇÃO

Eunice Vazquez Marques
Diretora Geral HRAFA
Ato nº 3.518/2015 GBSSES

Nadia Saggini
Matriculada: HRAF
Matr. 281720 CRM MT-12203
S.A.C.
Página 3 de 3





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2514
Rub. A



Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua João Domingos de Castro, s/n
Centro Político Administrativo
78049-902, Cuiabá-MT,
(65) 3613-5344/5313
www.mt.gov.br

SES
Fls. _____
Rub. _____

INVENTÁRIO- SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL ESTADUAL SANTA CASA

Será disponibilizada área de aproximadamente 272,23m² para montagem dos espaços para prestação dos serviços (área da cozinha).

Áreas para estocagem (m²): 32,42m²

Área para armazenagem de alimentos à temperatura ambiente (m²): 32,42m²

Área para armazenagem refrigerada (m²): 10,24m²

Área para armazenagem material de limpeza (m²): 3,63m²

Obs.: Dados fornecidos pela Engenheira/Arquiteta – Kellyn Maria Siebeneichler

LEVANTAMENTO DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E SERVIDORES DISPONIBILIZADOS PELA SES/MT:

ÁREA DE ARMAZENAMENTO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
1	CÂMARA FRIA DE RESFRIAMENTO	00800185
1	CÂMARA FRIA DE HORTIFRUTI	00800186
1	PRATELEIRA DE INOX	01914
1	PRATELEIRA DE INOX	01916

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
1	REFRIGERADOR DE 6 PORTAS	00800191

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SOBREMESAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE REFEIÇÕES COM LANCHES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

S.A.C.
Página 1 de 3





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES

Fis. 2515

Rub. X



Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua João Domingos de Campos, s/n,
Centro Político Administrativo
78049-902, Cuiabá-MT
(65) 3613-5344
www.mt.gov.br

SES

Fis. _____

Rub. _____

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

ÁREA DE COZINHA

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
1	FOGÃO DE 8 BOCAS	00800240
1	FOGÃO DE 8 BOCAS	00800239
1	FOGÃO DE 4 BOCAS	00800238

ÁREA DE PORCIONAMENTO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

PREPARO DE DIETAS ESPECIAIS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE PANEIS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE CARROS- TRANSPORTE

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

S.A.C.
Página 2 de 3





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. 2546
Rub. Δ

SES
Secretaria
de Estado
de Saúde



Governo do
**Mato
Grosso**

Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua João Dorvalino da Cunha, 5/3
Centro Político Administrativo
78049-902, Cuiabá-MT
(65) 3613-5344 / 9-5523
www.mt.gov.br

SES
Fis. _____
Rub. _____

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
	NÃO SE APLICA	

SALA DA NUTRICIONISTA

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
1	CADEIRA	01402
1	CADEIRA	01404

DML

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
1	PRATELEIRA	01914

DATA DA INFORMAÇÃO: 12 DE JULHO DE 2021.

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA INFORMAÇÃO:

Patricia Carneiro dos Santos
RT-Nutricionista
Hospital Estadual Santa Casa
CRN 1/18336

ASSINATURA DA DIREÇÃO DA UNIDADE HOSPITALAR

Patricia Carneiro dos Santos
Patricia Carneiro dos Santos
RT-Nutricionista
Hospital Estadual Santa Casa
CRN 1/18336

S.A.C.
Página 3 de 3

Página 129 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2517
Rub. J



Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua João Donato, 100 - Centro
Cidade Política - 78049-902, Cuiabá - MT
(65) 3613-3444 / 3419-5123
www.ses.mt.gov.br

SES
Fls.
Rub.

INVENTÁRIO- SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL ESTADUAL LOUSITE FERREIRA DA SILVA
HELFS

Será disponibilizada área de aproximadamente 165m² para montagem dos espaços para prestação dos serviços (área da cozinha)

Áreas de pré preparo (m²): 55

Área de distribuição (m²): 10,44

Área de administrativo (m²): 7

Área de refeitório (m²): 15,34

Área para armazenagem (m²): 9,87

Área refrigerada (m²): 2,85

Área de limpeza (m²): 2,70

Área de armazenamento de descartáveis (m²): 6,12

**LEVANTAMENTO DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E
SERVIDORES DISPONIBILIZADOS PELA SES/MT:**

ÁREA DE ALMOZENAMENTO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	FREEZER 06 PORTAS INOX INDUSTRIAL	657975
01	FREEZER 04 PORTAS INOX INDUSTRIAL	657976

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SOBREMESAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	REFRIGERADOR 4 PORTAS	00657577
01	PRATELEIRA	00651633

S.A.C.
Página 1 de 3



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2518
Rub. A



Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua: João de Deus, s/n, Centro Político Administrativo
78049-902, Cuiabá-MT
Fone: (065) 3613-5344
www.ses.mt.gov.br

SES
Fls. _____
Rub. _____

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE REFEIÇÕES COM LANCHES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE COZINHA

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS	00651669
01	CHAPA PARA FRITURAS	0065168
01	FOGÃO 4 BOCAS	00651663
01	COIFA PARA FOGÃO DE 4 BOCAS	00651656
01	COIFA PARA FOGÃO DE 6 BOCAS	651669

ÁREA DE PORCIONAMENTO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	PRATELEIRA DE AÇO	00651652

PREPARO DE DIETAS ESPECIAIS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE PANEIAS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	PRATELEIRA AÇO	00651654
01	BANCADA DE INOX	00659101

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE CARROS- TRANSPORTE

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

S.A.C.
Página 2 de 3

Página 131 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES

Fls 2519

Rub A



Secretaria Adjunta de Gestão Hospitalar
Rua: João Camargo de Figueiredo, 100
Centro Político Administrativo
78049-902 - Cuiabá-MT
(65) 3613-5344/24127
www.ses.mt.gov.br

SES

Fls

Rub

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO
01	CATraca DE CONTROLE DE ACESSO	651825
01	MESA DE INOX	

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

SALA DA NUTRICIONISTA

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

DML

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Nº DO PATRIMÔNIO

SERVIDORES DA COZINHA:

QUANTIDADE	PERFIL E TIPO DE VÍNCULOS (CONCURSADO OU CONTRATADOS)

SERVIDORES DO LACTÁRIO

QUANTIDADE	PERFIL E TIPO DE VÍNCULOS (CONCURSADO OU CONTRATADOS)

DATA DA INFORMAÇÃO: 09/07/2021

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA INFORMAÇÃO

Cristiane de Oliveira Rodrigues
Diretora Geral/HELPS/SES-MT
Matrícula: 294874

SAC

Página 3 de 3

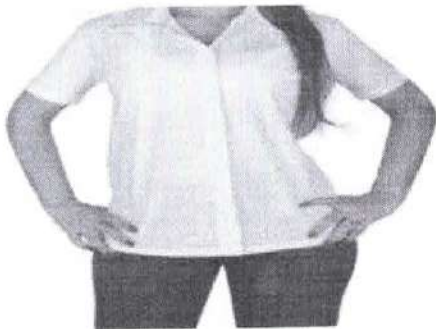


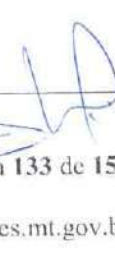


Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2520
Rub. A

ANEXO IV – PADRONIZAÇÃO DOS UNIFORMES

Uniforme padronizado para as SND para as Unidades Hospitalares da SES/MT.			
CARGO	DESCRIÇÃO DO UNIFORME	MEDIDA LOGOMARCA DA UNIDADE HOSPITALAR	MODELO
NUTRICIONISTA	Jaleco em tecido Gabardine premium na cor branca, com dois bolsos inferiores e um superior esquerdo com a logomarca SILK SCREEM, pala frontal para embutir os botões, em manga longa, tam. P, M, G E XL unissex.	NO MÍNIMO 10 CM	
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Camisa Social Feminina ou masculina Manga Curta Branca, na parte superior esquerdo com a logomarca SILK SCREEM, tecido tricoline com elastano.	NO MÍNIMO 10 CM	
COZINHEIRA	Unissex (blusa e calça)	NO MÍNIMO 10 CM	SCRUB 
AUXILIAR DE COZINHA	Blusa; gola com decote V, com manga		
COPEIROS	curta sem bolso		
LACTARISTA	Calça; com elástico na cintura e cordão para ajustes em bolso – cor branca, tamanho P, M, G e X, na parte superior esquerdo com a logomarca SILK SCREEM, Tecido 67 %algodão com 33 % poliéster.		
AUXILIAR DE LIMPEZA			





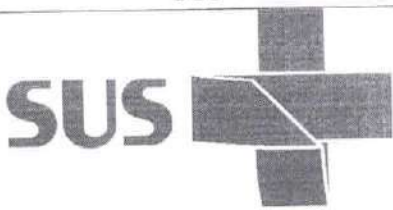
Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fis. <u>2523</u>
Rub. <u>X</u>

Obs: Os servidores da cozinha devem usar os uniformes padronizados neste termo de referência. A CONTRATADA deverá providenciar a identificação de cada servidor (função/cargo, nome) bordado em azul claro no lado esquerdo das blusas, jalecos e camisas, e abaixo da identificação deverá ser bordada a logomarca da unidade hospitalar.

Nas mangas dos jalecos e blusas, deverá ser bordado do lado esquerdo a logomarca do Governo do Estado de Mato Grosso e do lado direito a logomarca do SUS.

LOGOMARCAS.

SUS	SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
	
HMVG	HR. SORRISO
	
H. Estadual Santa Casa	HR. ALTA FLORESTA
	





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. <u>2522</u>
Rub. <u>A</u>

ANEXO V – MODELO DE RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO

RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO AO CONTRATO Nº ____/2022.

EMPRESA _____.

NÚMERO DO EMPENHO _____.

Ficha de Qualificação da Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar			
DESCRIÇÃO DAS OCORRÊNCIAS	C	NC	PONTUAÇÃO
1. COLABORADORES/ MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
1-Colaboradores adequadamente uniformizados e devidamente identificados com crachá em conformidade com as exigências do contrato.			
2-Número de colaboradores em quantidade suficiente para execução satisfatória do serviço contratado, conformidade com as exigências do contrato.			
3-Use adequado dos EPI e EPC, conforme preconizado pelo SESMT da CONTRATANTE.			
4-Manter profissionais cuja qualificação e/ou desempenho atendem ao perfil e cargos propostos conformidade com as exigências do contrato..			
5-Realização de treinamento admissional, sobre no mínimo os seguintes temas: Normas e Rotinas do Setor de Nutrição e Dietética, Boas Práticas de Fabricação e Dietas Hospitalares Progressivas.			
6-Realização de treinamento periódico adequado às necessidades do serviço para a equipe técnica, administrativa e operacional.			
7-Existência do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO dos colaboradores do SND.			
2. INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS			
8-Realização das reformas necessárias nas instalações para que a produção ocorra em fluxo contínuo e adequado, sem contaminação cruzada.			
9-Área externa e interna livre de focos de insalubridade, objetos em desuso e estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais; de acúmulo de lixo, dentre outros.			
10-Equipamentos, utensílios e móveis apresentam-se em bom estado de conservação.			
11-Equipamentos, utensílios e móveis em número suficiente para execução adequada do serviço, havendo reposição destes itens sempre que se apresentarem danificados, desgastados, destruídos ou desaparecidos.			
12-Deixar de colocar à disposição da Contratante os equipamentos, em perfeitas condições de uso, conformidade com as exigências do contrato.			
13-Realização da manutenção preventiva dos equipamentos, conforme periodicidade estabelecida no contrato.			
14-Realização de manutenção corretiva ou troca imediata de equipamentos para garantir a normalidade da execução do serviço.			
15-Deixar de providenciar a manutenção para solução de problema que acarrete suspensão de disponibilidade ou de operacionalidade de sistema predial.			

Página 135 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2523
Rub.

16-Existência de assentos e armários em boas condições de uso e número suficiente, destinados para guarda de pertences dos funcionários da CONTRATADA.			
3. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS			
17-Execução satisfatória de procedimentos de higienização diária do ambiente, móveis, equipamentos e utensílios da área de produção de refeições e lactário, conforme descrito neste TR.			
18 -O ambiente, os utensílios, bancadas e equipamentos mantêm sempre um bom aspecto de higiene.			
19 -Utilização de produtos químicos regularizados pelo Ministério da Saúde e aprovados pelo Setor de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da CONTRATANTE.			
4. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
20-Local livre de vetores e pragas urbanas.			
21-Realização do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, conforme descrito no TR.			
5. PRODUÇÃO: AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS			
22-Os gêneros alimentícios e materiais descartáveis são adquiridos em quantidade suficiente para atender a demanda, conforme per capta especificado no TR.			
23-Os gêneros alimentícios adquiridos atendem qualitativamente ao descritivo especificado no TR.			
24-Os materiais descartáveis utilizados, como copos, embalagens para refeição, papel toalha, papel higiênico, dentre outros, são de primeira qualidade e são aprovados pela SCIH da CONTRATANTE.			
25-Os gêneros alimentícios adquiridos (quando aplicável) são registrados nos órgãos competentes, conforme disposto nas legislações vigentes.			
26-No recebimento é avaliado se as embalagens, rotulagem e validade dos gêneros alimentícios (quando aplicável) estão em acordo aos parâmetros estabelecidos no TR. Caso não esteja, são separados, identificados e devolvidos ao fornecedor para posterior troca.			
27-No recebimento é avaliado se as embalagens dos metriais descartáveis estão em acordo aos parâmetros estabelecidos no TR. Caso não esteja, são separados, identificados e devolvidos ao fornecedor para posterior troca.			
28-Realização da verificação e registro da temperatura dos gêneros alimentícios perecíveis no ato do recebimento, em caso de divergência aos parâmetros dispostos no TR, esses itens são separados, identificados e devolvidos ao fornecedor para posterior troca.			
6. PRODUÇÃO: ARMAZENAMENTO			
29-O local para armazenamento dos gêneros alimentícios em temperatura ambiente apresenta a capacidade física suficiente e encontra-se organizado, limpo, com uso de estrados, paletes ou prateleira de material apropriado, respeitando o espaçamento mínimo para garantir a ventilação e a limpeza, e com temperatura adequada (22-26°C).			





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2524
Rub. X

controlada e registrada em planilha, para não comprometer a integridade e qualidade da matéria-prima.			
30-As matérias-primas e os alimentos prontos para consumo são identificados e armazenados separadamente por categoria, protegidos contra contaminantes.			
31-Os insumos que não são utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados/etiquetados, anotando as validade secundárias.			
32-O armazenamento dos gêneros alimentícios mantidos sob refrigeração e congelamento encontram-se adequados, com temperatura controlada e registrada em planilha e compatível a demanda do serviço.			
33-Armazenamento respeita o prazo de validade dos produtos e as regras do Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS).			
34-Produtos descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapos, etc.) armazenados protegidos contra contaminação.			
7. PRODUÇÃO: MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
39-As dietas/refeições são produzidas conforme padronização do Manual de Dietas Hospitalares – SES/MT.			
40-Os alimentos preparados apresentam as características e qualidade sensoriais (aparência, variedade, cor, odor, temperatura e sabor) conforme dispõe as legislações vigentes.			
41-Os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação de microrganismos, sendo acondicionados em equipamentos térmico ou refrigerado.			
42-Os alimentos preparados considerados “sobras limpas” são devidamente armazenados e reaproveitados para os comensais, exceto para os pacientes internados, seguindo o prazo de validade conforme descrito neste TR.			
43-O alimento preparado que é armazenado sob refrigeração ou congelamento tem sua embalagem identificada, constando nome da preparação, data de fabricação, validade e assinatura do manipulador.			
44-Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
45-A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizado.			
46-Os alimentos a serem consumidos crus, são submetidos a um processo de higienização seguindo o POP para essa atividade.			
47-Óleo comestível é utilizado de forma correta, não ultrapassando a temperatura de 180°C?			
8. PRODUÇÃO: DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS			
48-Cumprimento de horário estabelecido no contrato para a distribuição de refeições aos comensais.			
49-A distribuição dos alimentos preparados ocorre em condições de tempo e temperatura adequados.			
50-As refeições dos pacientes e acompanhantes são devidamente identificadas conforme protocolo de identificação da Instituição.			
51-O porcionamento das refeições atende ao per capita estabelecido no TR.			



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2525
Rub. A

52-O serviço ocorreu sem atrasos ou interrupções, e caso necessário, foi justificado e previamente apresentado ao Fiscal de Contrato.			
53-O balcão de exposição do alimento preparado e o refeitório são mantidos organizados e, em adequadas condições higiênico-sanitárias?			
54-Recolhimento dos utensílios (utilizados por qual clientela – usuários ou funcionários) utilizados na distribuição é realizado de forma adequada e dentro do horário previsto.			
55-Utilização de meios adequados para o transporte das refeições e dietas do lactário.			
56-Realização da reposição de descartáveis nos postos destinados, sempre que necessário.			
57-Realização da reposição de água mineral com celeridade, sempre que solicitado pelos setores da unidade hospitalar.			
9. CONTROLE DE QUALIDADE			
58-Realização da coleta diária de amostras de todas as preparações servidas, de maneira adequada, sendo essas amostras conservadas adequadamente por um período de 72 horas.			
59-Apresentação mensal de laudo de análise microbiológico/potabilidade de água utilizada para o preparo das refeições.			
60-Apresentação mensal de laudo de análise microbiológico de todas as refeições/dietas produzidas, seja pelo setor de produção de refeições, seja pelo lactário.			
10. COMBATE A INCÊNDIO			
61-Sistema de combate à incêndio efetivo, seguindo as recomendações técnicas descritas neste TR.			
62-Extintores em número suficientes e dentro do prazo de validade.			
11. DOCUMENTOS E REGISTROS			
63-Elaboração e implantação do Regimento Interno do Setor de Nutrição e Dietética (após aval da CONTRATANTE).			
64-Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas e APPCC e os Procedimentos Operacionais Padronizados para área de produção e lactário conforme padronizado pelo TR.			
65-POP implantados, fixados em locais estratégicos e de fácil visibilidade aos manipuladores de alimentos, para a sua correta execução.			
66-Apresenta cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.			
67-Elaboração e apresentação, em tempo hábil, dos cronogramas de entregas dos gêneros alimentícios do mês subsequente para apreciação da CONTRATANTE, conforme padronizado pelo TR.			
68-Elaboração e apresentação mensal, em tempo hábil, da escala de serviço do mês subsequente dos colaboradores contratados pela empresa para apreciação da CONTRATANTE.			
69-Elaboração e entrega do cardápio mensal dentro do prazo estabelecido neste TR para análise da CONTRATANTE.			





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. 2526
Rub. A

70-Realiza os registros das aferições de temperatura dos equipamentos, quando aplicável, e dos alimentos em todo processo de operacionalização?			
12. ADMINISTRATIVO			
71-Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.			
72-Reposição de faltas, férias e dispensa dos funcionários em tempo hábil conforme TR.			
73-Substituição imediata de qualquer funcionário cuja conduta, a juízo da CONTRATANTE, evidenciou-se inconveniente/inadequada para a perfeita execução do serviço.			
74-Aquisição de software para a realização de controle de entrada no refeitório apenas por plantonistas ou pessoas autorizadas pela diretoria?			
75-Encaminhamento do total de refeições atendidas diariamente, incluso usuários e colaboradores da unidade hospitalar, para o Fiscal de Contrato.			
76-Manter funcionários sem qualificação para a execução dos serviços.			
77-Subcontratação de um serviço de alimentação, sem a prévia autorização da CONTRATANTE.			
78-Cumprimento das Leis Trabalhistas dos funcionários do seu quadro de trabalho, como exemplo atraso do pagamento mensal, férias, adicional noturno, insalubridade, tabela de salários, recolhimento dos encargos trabalhistas, dentre outras.			
79-Impedir a entrada do Fiscal de Contrato ou de algum outro representante da CONTRATADA a qualquer horário nas dependências do SND da unidade hospitalar.			
80-Apresentar relatório do consumo dos produtos de dietas enterais, suplementos e formulas lácteas fornecidos pela SES/MT.			
81-Alteração do cardápio analisado, sem prévia autorização da CONTRATANTE.			
82-Entregar com atraso algum dos documentos exigidos no Termo de Referência ou pela Fiscalização			
83-Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia.			
84-Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.			
85-Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital, do Termo de Referência ou do Contrato não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo Contratante			

Tabela de Incidência de Penalidades

Pontuação Final	AVALIAÇÃO
0 a 13	Sem incidência de penalidades
14 a 27	Será glosado 20% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa
28 a 41	Será glosado 40% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa
42 a 55	Será glosado 60% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa
56 a 69	Será glosado 80% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls <u>2527</u>
Rub <u>X</u>

70 a 85

Será glosado 100% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa

Notas:

¹A fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, será feita, também pela aplicação dos critérios estabelecidos na Ficha de Qualificação da Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

²Será aplicada a pontuação “0” (zero) para o item em conformidade (C) e, “1” (um) para o item em não conformidade (NC)

³Os resultados encontrados, serão tabulados na Tabela de Incidência de Penalidades.

Assinatura do Fiscal do contrato:

Data:

Página 140 de 153





Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos - Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. _____
Rub. _____

ANEXO VI - TABELA DE PER CAPITA
TABELA DE PER CAPITA

ALMOÇO E JANTAR - PACIENTES E SERVIDORES

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PRAOPARAÇÃO	COZINHA	FREQUÊNCIA	PER CAPITA FINAL COZIDO EM GRAMAS (PRONTO)	
						REFEIÇÃO NORMAL (grama)	REFEIÇÃO GRANDE (grama)
CARNE BOVINA DE 1ª	PRATO PROTEICO						
	Alcatra/ Contrafilé/ Coxão mole	Bife	Bife acebolado, ao molho, de panela	Geral e dietética	4X SEMANA Ou na sopa	150 g A 180g CARNE SEM OSSO	
	Coxão mole, alcatra, patinho, contrafilé	Bife recheado (bacon ou linguiça tipo calabresa defumada)	Bife a role 20 g (bacon ou calabresa	Geral e dietética			
	Patinho. Coxão duro, coxão mole, peixinho limpo	Isclas, cubos, picadinho de carne	Caçarola, a moda, ao molho, isclas aceboladas c/ pimentão; ao molho Gratinadas, stroganoff, macarronada, risoto	Geral e dietética			
	Patinho, músculo e peixinho limpo	Moida	Ao molho, com legumes e tubérculos lasanha, macarrão, sopa. (Pão c/ carne – uso dietético)	Geral e dietética			
	Lagarto	Peça					
	patinho, músculo, peixinho limpo	almôndegas	ao molho e frita	Geral e dietética			
	bisteca bovina	bisteca bovina	bisteca frita de panela	Geral			
	coxão duro, paleta, peixinho	carne de panela	fatiada	Geral e dietética			
							100 g a 120 g
				200 g A 220 G			
				120G a 150 g			

SES
Fls. _____
Rub. _____



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

CARNE BOVINA DE 2ª	limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho	carne assada	fatiada	Geral e dietética	150 G a 180 gr
	alcatra, contrafilé e fraldinha				
	corte traseiro em mantas	carne de sol de primeira (magro)	arroz carreiro/ m.ª isabel, com lingüiça, com legumes b e c		120 G a 150 gr
	costela magra	costela magra	costela ao molho		250 A 3000 GR
CARNE SUÍNA	cupim	cupim	fatiada ao molho	Geral	120 A 150 G
	pernil traseiro	bife cubo e isca inteiro lingüiça	assado ou fatiado diversos		120 A 150 G
	costelinha		frita de panela ou com arroz		180 A 220 g
	bisteca	inteira	bisteca frita de panela	1 x semana No almoço	200 A 220 g
CARNE SUÍNA	lombo suíno	lombo suíno	frito de panela ou fatiado, falsa feijoada light	Geral	150 A 180G
	pernites suíno (orelha, pé, costelinha defumados) e carne seca e lingüiça tipo calabresa defumada)	fracionado	Feijoada Pernites 60g Carne seca 40g Calabresa 40g	2 x mês no almoço	140 g

[Assinaturas manuscritas]



SES
Fls. _____
Rub. _____



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

CARNE SUÍNA E BOVINA	coxão duro, paleta, peixinho limpo, patinho, coxão mole, alcatra, contrafilé, lombo suíno músculo	carne fresca e carne seca (conforme supracitado)	falsa feijoada/ feijoada light	Dietética	Conforme solicitar	150g
AVES	coxa e sobre coxa de frango	fracionada c/ osso filé à passarinho	frango ao molho ou assado galinhada	Geral e dietética	2x semana Ou na sopa	180 a 220 gr
	peito de frango: filé de frango	bife/cubos/liscas	grelhado, milanese, yakissoba, parmegiana, ao molho, desfiado		1 x semana Ou na sopa	120 a 150 g
	linguiça	gomos			80g	
PEIXE	pacu, tambacú	pedaço e inteiro	frito, assado	Geral	1x mes	200 gr a 220 g
	suã de peixe		pirão	Geral	50g	
	filé pintado, cachara e jaú – paciente)		ensopado, milanese, frito, mujica	Geral e dietética	Conforme solicitar	150 A 180 GR
VISCERAS	presunto cozido laminado		lasanha, risoto, lasanha light (dietas)	Geral	Conforme solicitar	40g
	salsicha tipo 1		cachorro quente		Conforme solicitar	50g
	figado bovino	bife			Conforme solicitar	120 GR
OPÇÕES DE PRATO PROTÉICO VEGETARIANO						
OVO	ovo grande de galinha (55-62g)		farofa	Geral e dietética	Conforme solicitar	25 g
	ovo grande de galinha (55-62g)		frito, cozido, omelete, mexido	Geral e dietética	Conforme solicitar	1 a 2 unid
PTS	Proteína texturizada de soja		Almondegas ou refogada	Geral e dietética	Conforme solicitar	100 GR
	queijo tipo ricota ou queijo mussarela tipo 1		recheio de panqueca, crepe, lasanha, pão e similares com	Dietética	Conforme solicitar	40g

[Assinaturas manuscritas]





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

MASSAS	acompanhamento ou não		Conforme solicitar	15g 100 gr
	queijo tipo parmesão ralado	ralado		
	massa	panqueca/crepe e similares		
- CARDÁPIO DO JANTAR DE FUNCIONÁRIOS SERÁ DECIDIDO CONFORME ORIENTAÇÃO DA UNIDADE. - NO CASO DA CONFECCÃO DE FEIJADA SEM COSTELINHA E RABINHO, O PER CAPITA DO PERNIL DEVERÁ SER CONSIDERADO 100 GRAMAS PARA REFEIÇÃO GRANDE - A QUANTIDADE DE MOLHO NÃO INTERFERE NO PER CAPTA DA CARNE. - CONSTAM PER CAPITAS DE TODOS OS ITENS NA PLANILHA, CABE AO NUTRICIONISTA DA UNIDADE A PERMISSÃO OU NÃO DO ITEM NO CARDÁPIO PARA PACIENTES ADULTOS OU PEDIÁTRICOS. - AS CARNES COM OU SEM OSSO PODERÃO SER DESFIADAS CONFORME PRESCRIÇÃO DIETÉTICA - PARA METODOLOGIA DA FREQUENCIA DE CARNES, FORAM UTILIZADOS 62 DIAS, CONSIDERANDO ALMOÇO E JANTAR + 20% (12 VEZES = 6 CARNE BOVINA E 6 CARNE AVES) DO NÚMERO DE DIAS PARA EVENTUAIS SUBSTITUIÇÕES PARA CASOS QUE NÃO HÁ ACEITAÇÃO OU OPÇÃO PARA NÃO UTILIZAÇÃO DO CARDÁPIO				
ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS				
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	COZINHA	INCIDÊNCIA MENSAL P/DIETA LIVRE E REFEIÇÕES NORMAIS	PER CAPITA LÍQUIDO (PRONTO)
Arroz tipo 1	Cozido	Geral	Diária	200 g 250 g
Arroz p/ sopa	Cozido	Geral e dietética		60 g
Feijão tipo 1	Cozido			100 g 120 gr
Feijão preto p/ feijoada	Cozido	Geral	Conforme solicitar Cardápio	60 g
Feijão p/ sopa	Cozido			50 g
Macarrão espaguete e parafuso	Preparação			120 g 150 g
Massa p/ lasanha	Cozido			50 g a 100 g
Massa para cuscuz	Cozido			100 g a 120 g
Macarrão p/ sopa	Cru			20 g
Margarina com sal	Pão			10 g
Margarina sem sal	Pão			10 g
Maionese	Cachorro quente			20 g
Semente de linhaça, triturada	Sucos, vitamina, etc.			20 g
Fubá de milho	Eskalado			25 g

[Assinatura]





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

Fubá de milho	Mingau			20 g
Milho conserva	Creme de milho			100 gr
Canjiquinha	preparação			100 gr
Farinha de mandioca	Farofa			40 g
Farofa	Preparação			70 g a 90 g
Farinha de rosca	Fritura			15 g
Pirão	Preparação			100 g
Polenta	Preparação			100 g
Torta salgada recheio diversos	preparação			90 a 120 g
Adoçante pó sachê	Preparações frias ou quente diversas		Dietário	1 sachê
Adoçante líquido	Preparações frias diversas	Dietética	Diário	0,3 ml
Adoçante culinário	Preparações quentes bolo diet, arroz doce, etc.		Conforme solicitar	0,5 ml
Folhosos crus	Preparações únicas e ou compostas		Diário	30g a 50 g
Saladas: folhosos refogados	Preparação		Diário	50 g a 80 g
Legumes para guarnição	Preparação			60 g a 100 g
Legumes para salada	Preparação		Diário	50 a 80 gr
Azeitona sem caroço	Preparação			15 g
Ervilha	Preparação			20 g
Palmito	Preparação			20 g
Batata palha	guarnição			10g
Batata palha	Cachorro quente			10 g
Leite condensado	Preparação			20 g
Gachup	Cachorro quente			15 g
Shoyo	Yakissoba			15 ml
Café torrado, extra forte, moído, a vácuo.	Café puro e forte		Diário	10g/100 ml
Aveia	Biscoitos e assados			15 g
Proteína texturizada de soja	Tortas, quibe e salada	Dietética	Conforme solicitar	50 g
Trigo para quibe	Quibe			20 g
	Tabule (salada)			10 g
Farelo de trigo	Biscoitos, vitaminas, farofa	Geral Dietética	Conforme solicitar	15 g

[Assinatura]

2532
A





Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES _____
Fls _____
Rub _____

Maionese light 0% Colesterol	Pão, patês, saladas	Dietética	Conforme solicitar	10 g
OS EMBUTIDOS, ENLATADOS, ERVAS FRESCAS OU SECAS SÃO CONSIDERADOS ACOMPANHAMENTOS.				
AS SALADAS COMPOSTAS DEVERÁ CONTER A MESMA PROPORÇÃO DE INGREDIENTES 50%				
SALADA: LEGUMES E FOLHOSOS:				
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	COZINHA	INCIDÊNCIA MENSAL P/DIETA LIVRE E REFEIÇÕES NORMAIS	PER CAPITA LÍQUIDO (pronto)
Abóbora	Doce	Geral e dietética	Conforme cardápio	60 G a 100 g
Abóbora	Refogada			
Abobrinha	Refogada			
Acelga	Salada			
Acelga	Refogada			
Agrião	Salada mista			
Alface	Salada mista			
Batata doce	Refogada			
Batata doce	Frita			
Batata inglesa	Salada			
Batata inglesa	Frita			
Batata inglesa	Purê			
Batata inglesa	Sopa			
Banana terra	Farofa			
Banana terra	Frita			
Berinjela	Refogada			
Berinjela	Frita			
Berinjela	Salada mista			
Beterraba	Salada mista			
Beterraba	Refogada			
Brócolis	Salada mista			
Cará	Refogado			
Cenoura	Salada			
Cenoura	Ralada			
Cenoura	Refogada/purê			
Cenoura	Sufilé			



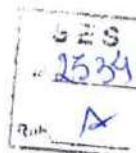


Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. _____
Rub. _____

Cenoura	Sopa		
Chuchu	Refogado		
Chuchu	Suflê		
Chuchu	Sopa		
Couve- manteiga	Refogada		50 G a 80 g
Couve- manteiga	Suflê		150 G
Couve –flor	Salada mista		50 G a 80 g
Couve- flor	Sopa		20 G
Espinafre	Refogado		100 G
Jiló	Refogado		120 G
Mandioca	Cozida		120 a 150 G
Mandioca	Sopa		60 a 100 G
Mandioca	Refogado		120 G
Mandioquinha	Sopa		80 G
Maxixe	Refogado		100 G a 150 G
Milho verde	Refogado		
Milho verde	Espiga inteira		70 G
Milho verde	Curau		30 G a 50 g
Pepino	Salada mista		20 G
Pimentão	Salada		60 a 100 G
Quiabo	Refogado		20 G
Rabanete	Salada mista		30 a 50 G
Repolho	Salada mista		50 G a 80 g
Repolho	Refogado		50 G
Repolho	Suflê		30 a 50 g
Riccula	Salada		50 a 80 gr
Tomate	Salada mista		30 G
Tomate	Molho		100 G a 120 gr
Tomate	Salada		50 G a 80 g
Vagem	Refogado		100 G
Vagem	Suflê		50 G a 80 g
Vagem	Salada		80 G
Vagem	Sopa		

* SERÃO CONSIDERADOS ACOMPANHAMENTOS: ERVAS FRESCAS OU SECAS, PASSAS, EMBUTIDOS, ENLATADOS





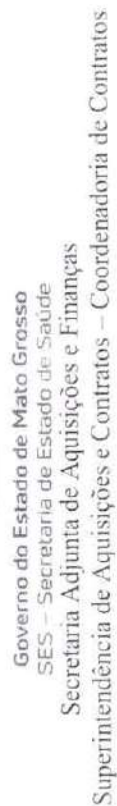
Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES
Fls. _____
Rub. _____

- AS SALADAS COMPOSTAS DEVERÃO ESTAR NA MESMA PROPORÇÃO DE INGREDIENTES, EX.: SALADA DE CENOURA COM COUVE-FLORES DEVERÁ CONTER 50% DE CENOURA E 50% DE COUVE-FLORES OU CONFORME FICHA TÉCNICA APROVADA PELA CONTRATANTE. - SALADAS ELABORADAS (MARROQUINA, TABULE, GRÃO DE BICO) 80 A 100 G				
SOBREMESAS: FRUTAS E DOCE.				
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	COZINHA	INCIDÊNCIA MENSAL P/DIETA LIVRE E REFEIÇÕES NORMAIS	PER CAPITA LÍQUIDO
FRUTA	Ameixa fresca	Geral e dietética	Conforme cardápio DIARIAMENTE	2 unidades (130 g)
	Ameixa sem caroço seca			02 unidades
	Abacaxi havaí			Fatia média (150 g)
	Abacaxi havaí			150 g
	Abacaxi pérola			Fatia média (150 g)
	Abacaxi pérola			150 g
	Abacate manteiga			50 g
	Banana maçã			1 unid. Grande (100 g)
	Banana nanica			1 unid. Média (130 g)
	Caqui			2 unidades (130 g)
	Limão			1/3 unid. Média
	Laranja			1 unid. média (150 g)
	Laranja			3 unid. média (450 g)
	Maçã			1 unid. Média (150 g)
	Maçã			80 g
	Maçã			50 g
	Mamão formosa			1 fatia grande (200 g)
	Mamão			60 g
	Melancia			1 fatia grande (300 g)
	Melancia			200 g
FRUTA	Maracujá			40 g
	Melão			200 g
	Melão			1 fatia grande (200 g)
	Pocá (tangerina)			1 unid. Média (170 g)
	Uva niágara			30 bagos (150 g)





Rub

	Uva Itália	Porção				15 bagos (150 g)
	Uva rubi	Porção				15 bagos (150 g)
	Pêra	Porção				1 unid. Média (150 g)
	Pêssego fresco	Porção				1 unid. Média (60 g)
	Uva passas	Porção				20 g
	Frutas para preparação de natal/ano novo	Porção				250g
	Goiabada	Porção				
	Marrom glacê tipo 1	Porção				
DOCE EM PASTA	Doces caseiros de: banana, caju, abóbora, batata doce, mamão, doce de leite cremoso tipo	Porção	Geral	Conforme cardápio		40 g a 80 gr
	Canjica c/ coco, arroz doce c/ canela, engana marido simples ou com fruta	Porção				
DOCE CREMOSO	Pavê simples, manjar c/ ameixa, chico balanceado, mousses variados pudim cremoso podendo se normal ou diet	Porção	Geral e dietética	Conforme cardápio		80 G a 120 gr
	Ameixa em calda (vit. Lax.)	Porção				
DOCE EM CALDA	Pêssego em calda, figo em calda	Porção		Conforme cardápio		80 G a 120 gr
	Gelêia diet	Para pão	Dietética	Diário		15 g
GELEIA	Gelêia sabores diversos		Geral			
	Gelatina diet	porção		Conforme cardápio		80 ml 180 ML
	Gelatina		Geral e dietética			
DOCE	Spumone ou sorvete					80G a 100 g
	Salada de frutas	Simplex com no mínimo 3 tipos de frutas ou especial com 4 tipos de fruta, suco de laranja, leite condensado e creme de leite.	Geral e dietética	Conforme cardápio		150 g a 200 g

Palácio Paiaguás, Rua D, s/n, Bloco 5, Centro Político Administrativo
CEP: 78049-902 • Cuiabá • Mato Grosso – Telefone: (065) 3613-5344 – E-mail: contratos@ses.mt.gov.br





Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos - Coordenadoria de Contratos

SES

Fls

Rub

Salada de frutas lanche	Conforme cardápio	200 G
- AS FRUTAS DEVERÃO SER SERVIDAS NO PERÍODO DE SUAS RESPECTIVAS SAFRAS, PODENDO HAVER SUBSTITUIÇÕES POR OUTRAS FRUTAS POR ESSE MOTIVO PARA FUNCIONÁRIOS. - OS SUCOS DE FRUTA PODERÃO SER PREPARADOS POR FRUTAS IN NATURA OU POLPA DE FRUTA PARA PACIENTES. - AS FRUTAS EM CUBOS DEVERÃO SER PORCIONADAS EM POTES E FATIADAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE.		
PÃES/BOLO DE FESTA/BISCOITOS/PIPOCA/SALGADOS E SALGADOS DE FESTA.		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
PÃES, BOLOS, BISCOITOS, PIPOCA E SALGADOS	Pão francês	Refeição normal Grande
	Pão de batata	50 G 100 G
	Pão mandi	50 G 100 G
	Mini panetone	50 G 100 G
	Pão hot dog	150 G 150 G
	Minipão hot dog	100 G 100 GR
	Bolo simples ou com calda	50 G -
	Bolo de festa	100 G 150 G
	Pipoca	100 G 120 G
	Biscoito maizena	80 G -
	Biscoito de sal	35 g(6 unid) 60g (10 unid)
	Biscoito d' água / sem sal	35 g(6 unid) 60 g(10 unid)
	Biscoito recheado	35 g(6 unid) 60 g(10 unid)
	Bisnaga de leite	36 g(4 unid) 72 gr
	Cuca simples	40 g (2 unid) 80 gr
	Pão de forma	70 g (1 fatia) 100 g
	Pão sem gluten	50 g (2 fatias) 100 g
	Pão integral	35g (2 fatias)
	Bolo diet e sem gluten	50 g (2 fatias) 100 g
	Salgado inteiro (esfira/ mini pizza/ enrolado salsicha ou presunto e queijo)	100 gr 150 gr
	Salgado tipo festa	Conforme cardápio
	Massa para tapioca	Conforme cardápio
		120 g 120g
	Geral e dietética	Conforme cardápio
	Geral	50 g (2 fatias) 100 g
	Geral	Conforme cardápio
	Geral e dietética	6 unid 10 unid
		100 g 120 gr





Governo do Estado de Mato Grosso
SES - Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos - Coordenadoria de Contratos

SES

Fls

Rub

BEBIDAS E INFUSOS.		Preparação		PER CAPITA LÍQUIDO	
ALIMENTO					
BEBIDAS, INFUSOS		Chá matle		2,5 G	200 ml
		Café			100 ML
		Suave de camomila		2,5 G	200 ml
		Chá suave de erva-doce		2,5 G	200 ml
		Chá suave de erva-cidreira		2,5 G	200 ml
		Chá de maçã		2,5 G	200 ml
		Chá silvestre (flores e frutas)		2,5 G	200 ml
		Chá hortelã		2,5 G	200 ml
		Refrigerante normal diet para eventos	Geral e dietética	500 ML	
		Suco de fruta natural ou com polpa de frutas para ser servido no refeitório de paciente e plantonista		300 ML	
• PÓ E AÇÚCAR PARA O PREPARO DO CAFÉ - 100 G DE CAFÉ PARA CADA LITRO DE ÁGUA E AÇÚCAR CRISTAL 80 A 100G PARA CADA LITRO. • TODOS LÍQUIDOS PODE SER PREPARADOS COM OU SEM AÇÚCAR					
LEITES, PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES ENRIQUECIDOS.		PREPARAÇÃO		PER CAPITA LÍQUIDO	
ALIMENTO					
LEITES/ PRODUTOS LÁCTEOS/PRODUTOS DE SOJA		Leite integral uht		250 ML	
		Leite desnatado uht	Geral	250 ml	
		Bebida láctea sabor morango ou coco		250 ml	
		Amêndoas*		200 g	
		Iogurte desnatado	Geral e dietética	200 ml	
LEITES ENRIQUECIDOS		Soja integral em pó (sabor baunilha) ou líquido		250 ml	
		Leite c/ fubá torrado		5%	
		Avela / farinha láctea / mucilon	Geral e dietética	8 %	
		Chocolate em pó tipo 1		10 %	
		Nutren e sustagem		15 %	



253
X



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

SES

Fis _____

Rub _____

LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS		Maisena (mingau líquido)		5 %
		Maisena (mingau pastoso)		8 %
		Maisena (mingau engrossado)		10 %
		Leite e leites enriquecidos		250 ml (paciente) 200 ml (plantonista)
CONDIMENTOS E ÓLEOS.				
ALIMENTO		Leite integral em pó	General	15 % de diluição
CONDIMENTOS E ÓLEOS		PREPARAÇÃO		PER CAPITA LÍQUIDO
		Sal refinado, iodado, com baixa umidade		
		Alho		1,5 g
		Extrato de tomate		1,5 g
		Cebola		5 g
		Tomate		10 g
		Pimentão		10 g
		Colorau		8 g
		Canela em pó/ noz moscada		1 g
		Vinagre de vinho ou suco de limão		3 g
		Pimenta		1,5 ml
		Salsa/coentro/manjerico, alecrim, manjerona		1,0 g
		Cebolinha		1,5 g
		Açúcar cristal para cafezinho		1,5 g
		Açúcar cristal preparações diversas		10 g
		Azeite de oliva extra-virgem para saladas		30 g
		Óleo para refogados (soja, milho, arroz, girassol)		10 ml
		Óleo para frituras sem imersão		15 ml
		Óleo para frituras com imersão		15 ml
		Sal refinado, iodado, em embalagens de.		35 ml
	Os molhos para salada devem ser a base de vinagre, azeite ou limão thaiti ou outros molhos. Não usar tempero completo			1 g



SES

Fls. _____

Rub. _____



Governo do Estado de Mato Grosso

SES – Secretaria de Estado de Saúde

Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças

Superintendência de Aquisições e Contratos – Coordenadoria de Contratos

INGREDIENTES PARA SOPA.			
ALIMENTO	Preparação		Per capita líquido
SOPA	Legume tipo c		100 g
	Legumes tipo b (variados)		150 g
	Macarrão p/ sopa		20 g
	Carne moída ou peito de frango		80 g
	Folhosos		20 g
	Ovo de galinha		50 g
	Temperos (cebolinha, salsinha, cebola, alho, tomate)		Observar per captas de temperos)

Assinado de forma digital por MARCIO LUIZ DE MATTOS

MULLER:50797352287

Dados: 2022.02.04 20:36:59 -03'00'

MARCIO LUIZ DE MATTOS

MULLER:50797352287

287

