



CONTRATO N°. 013/2018
PREGÃO ELETRÔNICO N°. 032/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 390754/2016

QUE TEM POR OBJETO “PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA/HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, PLANTONISTAS DO COMPLEXO CIAPS - ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: UNIDADE I COM CEAC, UNIDADE III, CAPS-AD II, CAPSI, LAR DOCE LAR, UNIDADE II”.

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. LUIZ ANTONIO VITÓRIO SOARES, casado, portador da cédula de identidade RG nº 019771 SSP/MT, inscrito no CPF sob o nº 138.731.301-06.

CONTRATADA: O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA (GRAN NUTRIZ), inscrita no cadastro do CNPJ/MF sob o nº 01.646.611/0001-74, com sede sito à SOF Sul – Quadra 09 – Conjunto B – Lotes 1/3/4 – Guara – Brasília - DF – CEP: 71.215-247 - fone (61) 3035-0200 – Cel. (61) 99556-2249 – e-mail: gerente.comercial@gnutriz.com.br, neste ato representada pelo Sr. VALTAIR GARCIA GODOIS, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG nº 1.146.910 – SSP/DF e inscrito no CPF sob o nº.599.016.401-72,

OS CONTRATANTES, considerando os documentos que instruem o processo administrativo nº 390754/2016, procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 032/2017**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, do qual será parte integrante o Termo de Referência, e que será regido pela Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, pelos Decretos Estaduais nº. 840, de



10/02/2017 e alterações, 7.218 de 14/03/2006, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir delineadas:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente contrato tem como objeto a *"Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação coletiva/hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes, plantonistas do Complexo CIAPS - Adauto Botelho, composto por: Unidade I com CEAC, Unidade III, CAPS-AD II, CAPSI, Lar Doce Lar, Unidade II"*.

2 CLÁUSULA SEGUNDA - DO CONTRATO

2.1 O período de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, **tendo início em 02/05/2018 e término em 01/05/2019**, 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 nos termos do Art. 57 da lei 8.666/93.

2.2 A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme art. 65 da lei 8.666/93.

2.3 É vedado caucionar ou utilizar o contrato decorrente do presente instrumento para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Administração.

2.4 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 - DA GARANTIA CONTRATUAL

3.1 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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

3.6 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.

3.6.1 A autorização contida no item acima é extensiva aos casos de multas aplicadas, após esgotado o prazo recursal.

3.7 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.

3.8 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.

4 CLÁUSULA QUARTA - DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

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

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QTD MENSAL	QTD ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	TIPO: DESJEJUM, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE ICEAC, UNIDADE III, CPAS AD II, CAPSI E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN	9.306	111.672	5,90	658.864,80
02	TIPO: COLAÇÃO, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO E EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE ICEAC, UNIDADE III, CAPS AD II, CAPSI E LAR DOCE LAR E UNIDADE II DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN	5.430	65.160	6,41	417.675,60



03	TIPO: ALMOÇO, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC, UNIDADE III, CAPS AD II, CAPSI E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN	9.444	113.328	12,24	1.387.134,72
04	TIPO: MERENDA, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO E EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC, UNIDADE III, CAPS AD II, CAPSI E LAR DOCE LAR E UNIDADE II DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN	9.908	118.896	5,24	623.015,04
05	TIPO: JANTAR, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC, UNIDADE III, CAPS AD II E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN	7.490	89.880	12,09	1.086.649,20
06	TIPO: CEIA, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC, UNIDADE III, CAPS AD II E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN	4.170	50.040	5,52	276.220,80
07	TIPO: CAFÉ, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO E EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC, UNIDADE III, CAPS AD II, CAPSI E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN	1.203	14.436	2,72	39.265,92
08	TIPO: DIETA ESPECIALIZADA SUPLEMENTOS ORAIS, MÓDULOS FORNECIDAS AOS PACIENTES DEVIDAMENTE AVALIADOS CLINICAMENTE EM KG. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC E UNIDADE III, HOSPITALARES DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	KG	8,9	106,80	16,12	1721,62
09	TIPO: DIETA ESPECIALIZADA SUPLEMENTOS ORAIS, MÓDULOS FORNECIDAS AOS PACIENTES DEVIDAMENTE AVALIADOS CLINICAMENTE EM LITRO. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADES I/CEAC E UNIDADE III, HOSPITALARES DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	LT	8	96	16,12	1.547,52



10	TIPO ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 1, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC, CAPSI, UNIDADE III E LAR DOCE LAR, DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO	UN		3,208	8,64	27.717,12
11	TIPO ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 2, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I/CEAC, CAPSI, CAPS-AD II, UNIDADE III, LAR DOCE LAR E UNIDADE II DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN		8,491	11,70	99.344,70
12	TIPO ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 3, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: CAPSI, CAPS-AD II, UNIDADE III E LAR DOCE LAR, DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO.	UN		1126	14,95	16.833,70
TOTAL						4.635.990,74

4.2 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.

5 CLÁUSULA QUINTA - DO LOCAL E DO PRAZO

5.1 Os serviços serão prestados em todo o Complexo CIAPS – Adaauto Botelho, observado que:

5.1.1 Nas unidades a seguir a empresa deverá prestar os serviços de nutrição e alimentação coletiva no próprio local:

- Unidade I** com CEAC (Centro Especializado de Atenção à crise), estabelecido na Av. Adaauto Botelho s/nº, bairro Coophema, Coxipó, Cuiabá-MT.
- Unidade III** - localizada na Rua Projetada s/n ao fundo do DETRAN, Cuiabá-MT.
- Lar Doce Lar** - localizado na Rua Professor João Felix nº 1055, bairro Lixeira, Cuiabá-MT.

5.1.2 Nas Unidades a seguir a empresa deverá entregar os alimentos prontos e semi-prontos, vindos das outras unidades, arcando integralmente com os custos do transporte.

- CAPS AD II** – atualmente localizado na Rua Edgar Vieira, nº 728, bairro Boa Esperança, Cuiabá-MT, com previsão de mudança para Rua Itaparica s/nº, esquina com a Avenida



Adauto Botelho, bairro Vista Alegre, Cuiabá-MT ou mesmo para outro endereço, estruturando-se como **CAPS AD III 24 HORAS**.

- b) **CAPSI** - localizado na Av. Antônio Dorilêo S/N, bairro CoopHEMA, Cuiabá-MT.
- c) **Unidade II** – BR 364 – KM 12 – Pascoal Ramos – Cuiabá-MT.

5.2 Prazo de início de execução dos serviços será de até 05 (cinco) dias úteis, após a retirada da Nota de Empenho/Ordem de Serviços;

6 CLÁUSULA SEXTA - DA AQUISIÇÃO, DO RECEBIMENTO, DO ARMAZENAMENTO E DO CONTROLE DE ESTOQUE.

6.1 A CONTRATADA deverá adquirir produtos de estabelecimentos ou de Fornecedores que pratiquem as Boas Práticas de Manipulação e que obedeçam as legislações pertinentes a alimentos;

6.2 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;

6.3 A CONTRATADA deve adquirir no prazo máximo de 30 dias para começar a efetivar seu trabalho, para os pacientes os seguintes produtos: caneca de polietileno com alça com capacidade para 250ml, talheres de polietileno, bandejas fast food com 8 (oitos) lugares, colheres de aço inox, hotbox 30 litros com capacidade para 04 (quatro) cubas, hotbox pequeno para saladas, pratos de polietileno colorido para o CAPSI, potes plásticos com tampa com capacidade de 250 ml, vidros refratários com tampa, utensílios para servir, jaras plásticas com tampa com capacidade de 500 ml e 1 litro, jaras com tampa com capacidade de 2 litros, vasilhames plásticos com tampa com capacidade para 10 litros, garrafas para café de 1 litro ou 2, de acordo com a necessidade. Para os Plantonistas: copos descartáveis de 300 ml, copos descartáveis com tampa de 150 ml para sobremesas, pratos de vidro transparentes, garfos, facas e colheres de aço inox, jaras de café com capacidade de 1 litro para todos os setores necessários, refresqueira de 02 (duas) cubas com capacidade de 10 litros para a Unidade I, 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, filtros para torneiras de higienização de folhosos, legumes e frutas com instalação imediata em todas as Unidades, observando as trocas de refil que deverão ser realizadas periodicamente e outros que serão adquiridos conforme necessidade da Empresa CONTRATADA;

6.3.1 A CONTRATADA deverá realizar periodicamente a reposição dos utensílios utilizados por pacientes e plantonistas, como pratos, facas, garfos, colheres para servir e outros que se façam necessário, devido o perfil dos pacientes psiquiátricos ser muito instável;

6.4 A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios, equipamentos e material de consumos em geral, descartáveis como: copos de 50 ml, 150 ml com tampa, 300 ml, potes de 250 ml com tampa, 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;



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

6.6 Realizar procedimentos gerais indispensáveis para o recebimento de mercadorias, observando as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, higiene pessoal e do uniforme do entregador, integridade e higiene das embalagens, temperaturas e outras medidas necessárias ao recebimento de mercadorias;

6.7 Os recebimentos de Gêneros Alimentícios do Complexo CIAPS-AB, quanto aos gêneros perecíveis terão entrega diária e para os não perecíveis, seguir cronograma elaborado juntamente com o Nutricionista Responsável pela Unidade Contratante. Mantendo seus estoques de matéria – prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no plano de trabalho/ contrato e com periodicidade das entregas. Realizando por parte da CONTRATADA controle quantitativo e qualitativo dos Gêneros Alimentícios e materiais de consumo, trabalhando com estoque mínimo de 30%;

6.8 Executar os cuidados necessários em todas as etapas de produção o controle de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, condição de estocagem, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas as legislações pertinentes.

7 CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREPARO E DA DISTRIBUIÇÃO

7.1 A Unidade I, Lar Doce Lar, Unidade III possuem cozinha própria (SND) para fazer o pré-preparo e preparo das grandes e pequenas refeições. No CAPS-AD II há uma pequena copa cozinha onde são preparadas as pequenas refeições e jantar, o Almoço é transportado da Unidade I até o local. No CAPSI há uma pequena copa-cozinha para o pré-preparo e preparo das pequenas refeições, as grandes refeições são transportadas da Unidade I para a mesma.

7.2 Em todas as refeições de pacientes e plantonistas, as preparações e bebidas devem ser servidas em temperaturas recomendadas, bem embaladas ou cobertas, assegurando os padrões de higiene e segurança alimentar (guardanapos, sacos, saquinhos plásticos, insulfilm, papel toalha, toalhas, etc.), tanto quando servidos no refeitório como também os enviados para as internações e atividades/oficinas/capacitações.

7.3 Efetuar a higienização dos alimentos em solução clorada, principalmente vegetais crus, legumes, frutas e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

7.4 Utilizar água mineral da CONTRATANTE para a diluição dos sucos e água potável para preparação das refeições, sendo que é responsabilidade da CONTRATADA dispor de filtro.

7.5 Fornecer aos pacientes e plantonistas que estiver em tratamento dietoterápico, alimentação correta, de acordo com a prescrição, sem alteração do preço da alimentação normal.

7.6 Comprovar o uso das quantidades de alimentos “per capita”, através de pesagem sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Para isso a CONTRATADA deverá adquirir e manter uma balança precisa (com variação de 0,01g) para pesagem dos alimentos e preparações “per capita” sempre que solicitado pela CONTRATANTE em todas as unidades de produção.



7.7 Deixar à disposição dos plantonistas, galheteiros (com sal, vinagre, azeite extra virgem e molho de pimenta), sendo que o azeite extra virgem, molho de pimenta, vinagre deverão estar à disposição destes comensais, no refeitório, em embalagem própria e transparente.

7.8 Deverá ser ofertado um molho para saladas todos os dias no refeitório de servidor.

7.9 Na merenda quando servir frutas que necessitem cortar como: melão, melancia, mamão, laranja deverá ser colocado à disposição pratos, facas e garfos para o consumo dos mesmos.

7.10 Para a distribuição dos alimentos quentes e refrigerados devem-se observar os critérios de tempo e temperatura. A CONTRATADA responsável por adquirir termômetros para que se faça esse controle monitorando e registrando em impressos próprios.

7.11 Modo de Distribuição das refeições:

7.11.1 Plantonistas:

- Unidade I – Balcão térmico quente e frio garfo e faca de inox (quantidade suficiente do início ao fim, não podendo começar a refeição na unidade I com menos de 60 pratos transparentes, 60 facas e 60 garfos), sem espera desnecessária e riscos de higienização e para sobremesas servir com colher descartável, (o porcionamento do prato protéico e suco serão feitos por funcionário da CONTRATADA).
- Unidade III – As refeições devem ser distribuídas no balcão térmico, garfo e faca de inox e pratos transparentes (o porcionamento do prato protéico e suco serão feitos por funcionário da CONTRATADA).
- CAPS-AD II – No almoço a refeição será transportada em hotbox de 30 litros com capacidade para 4 cubas, sendo a salada em hotbox separada de tamanho menor. Nesta Unidade os plantonistas irão se servir, sendo necessários pratos transparentes e garfos e facas em inox, (o porcionamento do prato protéico e suco serão feitos por funcionário da CONTRATADA).
- CAPSI - No almoço a refeição será transportada em hotbox de 30 litros com capacidade para 4 cubas, sendo a salada em hotbox separada de tamanho menor.
- Lar Doce Lar – Será utilizado balcão térmico quente e frio. Servir em pratos transparentes e utilizarão garfos e facas em inox para plantonistas. (o número de talheres deve ser suficiente do início ao fim). Para pacientes porcionar suas refeições em pratos de polietileno colorido e utilizará colher de aço de inox.

7.11.2 Pacientes:

- Unidade I – No refeitório de paciente será utilizado bandejas fast food com 08(oito) cavidades, copos de polietileno com alça, colher de polietileno e pratos de polietileno quando houver necessidade. No Posto II e CEAC serão utilizados pratos, copos e talheres de polietileno.
- Unidade III - No refeitório de paciente será utilizado bandejas fast food com 08(oito) cavidades, copos de polietileno com alça, colher de inox e pratos de polietileno quando houver necessidade.
- CAPS-AD II – No almoço será servido em marmitex. O jantar de plantonistas e pacientes é produzido no local. É necessário travessas de vidro refratárias e utensílios para servir as preparações, copos descartáveis, colher de inox e pratos de vidro.



- d) CAPSI - Os pacientes terão suas refeições porcionadas em pratos de polietileno colorido, utilizará colher de aço de inox, canecas de polietileno com alça.
- e) Lar Doce Lar - Os pacientes terão suas refeições porcionadas em pratos de polietileno colorido, utilizará colher de aço de inox, canecas de polietileno com alça.

8 CLÁUSULA OITAVA - DA HIGIENIZAÇÃO

8.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa, devendo isto ser providenciado integralmente em 90 dias.
- b) Fazer a barba diariamente.
- c) Não aplicar maquiagem em excesso.
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- f) Manter os sapatos e botas limpos.
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, corte ou queimadura.
- h) Manter a higiene adequada das mãos.
- i) 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.
- j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem freqüente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento.
- k) Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.
- l) Utilizar máscaras naso-bocais 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.
- m) Utilizar óculos de proteção nas situações necessárias.
- n) 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.
- o) Quando o manipulador de alimentos estiver doente (gripe/diarreia/doença contagiosa/inflamação da garganta, ouvido, olhos) deverá ser afastado pois a possibilidade de contaminação é muito provável. Devendo voltar as suas atividades após absoluta certeza de que não constitui risco para a segurança alimentar.
- p) Todos orientados a não fumar nas zonas de trabalho.
- q) O funcionário só deverá beber, comer ou mascar nos locais destinados às refeições e nos períodos de pausa.
- r) 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.

8.1.1 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.

8.1.2 Correrá por conta da CONTRATADA a limpeza das caixas de gordura das áreas do serviço de nutrição.

8.1.3 Elaborar e cumprir cronograma de limpeza anual da caixa de água, nas Unidades em que abastecem o Serviço de Nutrição e Dietética, realizando 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.

8.1.4 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.

8.1.5 Elaborar cronogramas de todos os itens sob sua responsabilidade, como:

- a) Cronograma de troca dos filtros e higienização dos bebedouros (troca de filtros de acordo com orientação do fabricante e higienização dos bebedouros deve ser semanal).
- b) Cronogramas de higienização terminal e diário do ambiente e equipamentos e utensílios (entrega mensal ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE).
 - Os dois primeiros efetivados e apresentados em 30 dias
- c) Cronograma de realização da dedetização e desratização (de 3 em 3 meses ou de acordo com a necessidade).
- d) Cronograma de limpeza da caixa d'água (2 vezes ao ano).
- e) Cronograma de limpeza das caixas de gordura e outros (semanal ou de acordo com a necessidade).
- f) Os cronogramas deverão ser apresentados para apreciação do nutricionista das Unidades todos os meses, contendo quem os executou e produtos utilizados.

9 CLÁUSULA NONA - DO TRANSPORTE

9.1 No CAPSI, CAPS AD II e Unidade II as refeições especificadas na programação mensal para pacientes e plantonistas devem ser transportados em temperatura adequada, de acordo com a legislação e entregue nessas Unidades pela CONTRATADA.

9.1.1 As normas a serem seguidas para o transporte de refeições estão de acordo com as orientações da Vigilância Sanitária através da Portaria CVS 15 de 07/11/91. Ressaltamos a necessidade de atendimento para transporte de refeições semi-prontas e prontas.

9.1.2 Principais orientações a serem seguidas:

9.1.2.1 Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Utilizando transporte fechado isotérmico ou refrigerado.



9.1.2.2 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contem os alimentos.

9.1.2.3 O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

9.1.2.4 Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transporte. A limpeza interna do veículo deve ser efetuada com água tratada com hipoclorito de sódio a 2,5 %. Até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para completa remoção.

9.1.2.5 A desinfecção deve ser realizada com substância química específica para área de alimentação. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

9.1.2.6 Os Utensílios para acondicionamento de gêneros alimentícios perecíveis para transporte devem ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

9.1.2.7 Assegurar que os materiais usados para proteção e fixação da carga não representem fonte de contaminação ou dano para o produto desinfetando-os junto com o veículo de transporte.

9.1.2.8 Observar o binômio tempo x temperatura para o acondicionamento das refeições. Que serão realizadas em recipiente hermeticamente fechado, de forma a garantir temperatura compatível: refrigerado = 4 °C a 7 °C; aquecido = mín 60 °C; congelado = até - 12 °C e resfriado de 6 °C até 10 °C.

9.1.2.9 As refeições do CEAC e Posto 2 devem ser transportadas em carrinho de aço inox, de acordo com as normas de higiene.

10 CLÁUSULA DÉCIMA - DA REPETIÇÃO

10.1 Na unidade III, que atende uma clientela do sexo masculino, a partir de 18 anos para tratamento de desintoxicação de substâncias psicoativas, existem pacientes que podem necessitar de repetição. Eles possuem sinais específicos como perda de controle sobre o uso (compulsão) associado com abstinência e tolerância. Na efetivação do processo de desintoxicação os pacientes recebem a medicação prescrita e controlada, sendo um dos efeitos colaterais o aumento do apetite muito além do normal, apresentam baixa tolerância à frustração, são pacientes que após Anamnese, Avaliação Nutricional e exames bioquímicos verifica-se problemas nutricionais, sendo necessário um aporte maior tanto qualitativo quanto quantitativo a ser ofertado aos mesmos. Pelos motivos expostos necessitamos que seja ofertado repetição de 100% aos pacientes, somente no almoço e jantar. Nas outras preparações nosso per capita já é aumentado, pois é característico da nossa clientela um consumo maior de alimentos. No entanto é importante frisar que todos são acompanhados por Nutricionistas e tem dietas prescritas. Quando necessário se faz as intervenções dietéticas necessárias de forma pontual.



11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - PROGRAMAÇÕES DE REFEIÇÕES, ATIVIDADES TERAPÊUTICAS, OFICINAS TERAPÊUTICAS, PALESTRAS, CURSOS E CAPACITAÇÕES - TABELAS.

11.1 Tabela 1 – programação mensal do número de refeições para pacientes e plantonistas.

REFEIÇÃO	PACIENTE/PLANTONISTA	UNID. I E CEAC	CAPS AD II	CAPSI	LAR DOCE LAR	UNID. III	UNID. II	TOTAL MÊS	TOTAL ANUAL
DESJEJUM	PACIENTE	2100	550	330	570	1500	-	9.306	111.672
	PLANTONISTA	2250	220	286	750	750	-		
COLAÇÃO	PACIENTE	2100	-	-	570	1500	1260	5.430	65.160
ALMOÇO	PACIENTE	2100	132	66	570	3000*	-	9.444	113.328
	PLANTONISTA	1650	330	396	600	600	-		
MERENDA	PACIENTE	2100	660	330	570	1500	1260	9.908	118.896
	PLANTONISTA	1650	330	308	600	600	-		
JANTAR	PACIENTE 17:30 H	2100	-	-	570	3000*	-	7.490	89.880
	PACIENTE 18:45H	-	550	-	-	-	-		
	PLANTONISTA 21:00H	600	-	-	360	200	-		
	PLANTONISTA CAPS AD II 18:00H	-	110	-	-	-	-		
CEIA	PACIENTE	2100	-	-	570	1500	-	4.170	50.040

*Esses valores, nos itens Almoço e Jantar já estão com os quantitativos calculados de acordo com a justificativa de Repetição.

11.2 Tabela 2 - programação mensal de litros de café puro e adoçado para as unidades do CIAPS Adauto Botelho.

PERÍODO	HORÁRIOS	UNID. I E CEAC	CAPS AD II	CAPSI	LAR DOCE LAR	UNID. III	TOTAL MÊS	TOTAL ANO
MATUTINO	6:00 – 6:30 H	180	22	44	150	120	1203	14.436
	8:00 – 8:30 H							
VESPERTINO	14:00 – 14:30 H	160	33	44	90	120		
NOTURNO	20:00 – 20:30 H	90	-	-	60	90		
		430	55	88	300	330		

11.3 Tabela 3 – programação quantitativa semanal, quinzenal, mensal, bimestral e anual de oficinas e atividades terapêuticas, palestras, cursos e capacitações para as unidades do complexo ciaps Adauto Botelho.



11.3.1 Tabela 3.1 – unidade I

OFICINAS E ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	PROGRAMAÇÃO	TIPO	QUANTITATIVO		TOTAL	TOTAL
			PL	P*	MÊS	ANO
OFICINA TERAPÊUTICA DE ANIVERSARIANTE DO MÊS (EXCETO DEZEMBRO)	11 MESES	2	-	70	70	770
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DO CARNAVAL	ANUAL	2	15	70	-	85
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DA FESTA JUNINA	ANUAL	2	15	85	-	100
OFICINA TERAPÊUTICA DA PRIMAVERA	ANUAL	2	5	70	-	75
OFICINA TERAPÊUTICA DO CINEMA	10 MESES	1	5	50	55	550
OFICINA TERAPÊUTICA DA ATIVIDADE EXTERNA	10 MESES	2	3	12	15	150
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DA VISITA DO PAI NOEL	ANUAL	1	-	70	-	70
OFICINA TERAPÊUTICA DE SAÚDE MENTAL COM SABOR (CONSIDERANDO 10 MESES)	QUINZENAL	2	2	5	14	140
OFICINA TERAPÊUTICA GRUPO DE FAMÍLIA	QUINZENAL	1	2	15	34	408

11.3.2 Tabela 3.1.2 - unidade I

FORMAÇÃO CONTINUADA	PROGRAMAÇÃO	TIPO	QUANTITATIVO		TOTAL	TOTAL
			PLANTONISTA		MÊS	ANO
CAPACITAÇÕES	1 CAPACITAÇÃO DE 04 HORAS EM 2 DIAS CONSECUTIVOS EM 9 MESES	2	50/DIA		100	900
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE COMEMORAÇÕES	TRIMESTRAL	2	60		60 A CADA 3 MESES	240 AO ANO
PALESTRAS	2 DIAS CONSECUTIVOS	-	-		-	-

11.3.3 Tabela 3.2 - CAPS AD II

OFICINAS E ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	PROGRAMAÇÃO	TIPO	QUANTITATIVO		TOTAL	TOTAL
			PL	P	MÊS	ANO
OFICINA TERAPÊUTICA DE ANIVERSARIANTE DO MÊS DE PACIENTE (EXCETO DEZEMBRO)	MENSAL	2	-	80	80	880
OFICINA TERAPÊUTICA DE PRÁTICA DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	MENSAL	2	-	30	30	360



OFICINA TERAPÊUTICA DA FESTA JUNINA	ANUAL	3	15	140	-	155
ATIVIDADE DE COMEMORAÇÃO DE DIA DA FAMÍLIA	ANUAL	2	15	140	-	155
OFICINA TERAPÊUTICA DA CONTRATERNIZAÇÃO DE NATAL	ANUAL	3	15	140	-	155
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE COMEMORAÇÕES	TRIMESTRAL	2	25	-	25 DE 3 EM 3 MESES	100

11.3.4 Tabela 3.3- CAPSI

OFICINAS E ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	PROGRAMAÇÃO	TIPO	QUANTITATIVO		TOTAL	TOTAL
			PL	P	MÊS	ANO
OFICINA TERAPÊUTICA DE ANIVERSARIANTE DO MÊS DE PACIENTE	MENSAL	2	03	40	43	516
OFICINA TERAPÊUTICA DA PÁSCOA	ANUAL	1	-	155	-	155
OFICINA TERAPÊUTICA DA FESTA JUNINA 2	ANUAL	3	15	140	-	155
OFICINA TERAPÊUTICA DIA DAS CRIANÇAS (OCORRE DURANTE UMA SEMANA DE SEGUNDA A SEXTA)	ANUAL	1	-	35/DIA	-	175
OFICINA DA COZINHA TERAPÊUTICA	QUINZENAL	2	-	15	30	360
OFICINA TERAPÊUTICA DA SALA DE ESPERA	QUINZENAL	1	-	30	60	720
OFICINA TERAPÊUTICA DA CONTRATERNIZAÇÃO DE NATAL	ANUAL	3	15	180	-	195
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE COMEMORAÇÕES	TRIMESTRAL	2	20	-	20 DE 3 EM 3 MESES	80

11.3.5 Tabela 3.4 - LAR DOCE LAR

OFICINAS E ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	PROGRAMAÇÃO	TIPO	QUANTITATIVO		TOTAL	TOTAL
			PL	P	MÊS	ANO
OFICINA TERAPÊUTICA DE ANIVERSARIANTE DO MÊS	MENSAL	2	-	20	20	240
OFICINA TERAPÊUTICA DO CARNAVAL	ANUAL	2	15	20	-	35
OFICINA TERAPÊUTICA DA PÁSCOA	ANUAL	1	-	20	-	20
OFICINA TERAPÊUTICA DA FESTA JUNINA	ANUAL	2	15	25*	-	40
OFICINA TERAPÊUTICA DIA DAS CRIANÇAS (OCORRE DURANTE UMA SEMANA DE SEGUNDA A SEXTA)	ANUAL	1	-	20/DIA	-	100
OFICINA TERAPÊUTICA DO CINEMA	MENSAL	1	-	20	20	240
OFICINA TERAPÊUTICA DA ATIVIDADE EXTERNA (DURANTE 9 MESES)	MENSAL	2	5	20	25	225
OFICINA TERAPÊUTICA DA ATIVIDADE EXTERNA DE FÉRIAS NOS MESES DE JULHO,	10 PASSÍGIOS	2	5	20	25 EM 3 MESES DE	250



DEZEMBRO E JANEIRO					FÉRIAS	
OFICINA TERAPÊUTICA DA CHEGADA DO PAI NOEL	ANUAL	2	15	25*	-	40
OFICINA TERAPÊUTICA DA SORVETADA OU SESSÃO DE PIZZA	BIMESTRAL	2	-	20	20	120
OFICINA TERAPÊUTICA DO CHURRASCO	MENSAL	3	8	20	28	336
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE COMEMORAÇÕES	TRIMESTRAL	2	20	-	20 DE 3 EM 3 MESES	80

*FAMILIARES DE PACIENTE

11.3.6 Tabela 3.5 - UNIDADE III

OFICINAS E ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	PROGRAMAÇÃO	TOTAL	QUANTITATIVO		TOTAL MÊS	TOTAL ANO
			PL	P		
OFICINA TERAPÊUTICA DE ANIVERSARIANTE DO MÊS (EXCETO DEZEMBRO)	MENSAL	2	-	50	50	550
OFICINA TERAPÊUTICA DE PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	MENSAL	2	-	50	50	600
OFICINA TERAPÊUTICA DE GRUPO DE FAMÍLIA	QUINZENAL	1	-	30	60	720
OFICINA TERAPÊUTICA DA FESTA JUNINA 2	ANUAL	3	20	110	-	130
OFICINA TERAPÊUTICA DO CINEMA	MENSAL	2	-	50	50	600
OFICINA TERAPÊUTICA DA VISITA DO PAI NOEL	ANUAL	1	-	50	-	50
ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE COMEMORAÇÕES	TRIMESTRAL	2	20	-	20 DE 3 EM 3 MESES	80

11.3.7 Tabela 3.6 - UNIDADE II

OFICINAS E ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	PROGRAMAÇÃO	TIPO	QUANTITATIVO		TOTAL MÊS	TOTAL ANO
			PL	P		
OFICINA TERAPÊUTICA DE ANIVERSARIANTE DO MÊS	MENSAL	2	-	60	60	720

Legenda: PL = Plantonista P = paciente

*contempla familiares de pacientes e plantonistas que estejam acompanhando o evento.

Todas as solicitações no que compete a evento e seu quantitativo foram encaminhados pelas Nutricionistas e RT's das Unidades, atendendo ao projeto terapêutico da Unidade.

11.3.8 Tabela 3.7 – DIETAS ESPECIALIZADAS – UNIDADES DE REFERÊNCIA MENSAL E ANUAL.



DIETAS ESPECIALIZADAS	MENSAL	QUANTITATIVO MÊS	QUANTITATIVO ANO
DIETA NORMOCALÓRICA/NORMOPROTEICA ATÉ 16% DO VCT COM PROTEÍNAS DE AVB C/ FIBRAS; EM PÓ PARA SISTEMA ABERTO, COMPOSTA DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, DENSIDADE CALÓRICA DE 0,8 A 1,2 CAL/ML; TCM DE NO MÁXIMO 30% ISENTA DE LACTOSE E GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MS. SABORES BAUNILHA E CHOCOLATE.	MENSAL	0,800 KG	9,6 KG
FORMULA ENTERAL SEMI-ELEMENTAR E, EM PÓ, (PARA SISTEMA ABERTO) ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLÚTEN, COMPOSTA DE FIBRAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, E REGISTRO NO MS. SABOR BAUNILHA.	MENSAL	2,4 KG	28,8 KG
SUPLEMENTO ORAL HIPERCALÓRICO, NORMOPROTEICO (ATÉ 16 % DO VCT) – LÍQUIDO, COM SABOR, PRONTO PARA BEBER, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, RICO EM VITAMINAS E MINERAIS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, E REGISTRO NO MS. TETRAPACK 200 ML SABOR BAUNILHA E CHOCOLATE).	MENSAL	5 LITROS	60
MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEL E INSOLÚVEL, MÍNIMO DE 40 % INSOLÚVEL, PARA USO EM DIETA ORAL OU ENTERAL. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, E REGISTRO NO MS.	MENSAL	2,4 KG	28,8 KG
SUPLEMENTO NUTRICIONAL INSTANTÂNEO PARA USO ORAL, EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, A BASE DE LEITE EM PÓ DESNATADO, FRUTOOLIGOSACARÍDEOS, GORDURA LÁCTEA E INULINA. ISENTA DE SACAROSE E GLÚTEN. (SABOR CHOCOLATE, BANANA OU BAUNILHA).	MENSAL	2,4 KG	28,8 KG
SUPLEMENTO ORAL ENERGÉTICO, PARA SITUAÇÕES DE STRESS METABÓLICO, COM GLUTAMINA E VITAMINA C, E MALTODEXTRINA 100%. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLÚTEN. ASPECTO FÍSICO PÓ. APLICAÇÃO FACILITAR E MANTER A SÍNTESE PROTEICA, MINIMIZAR O CATABOLISMO, FORTALECER A FUNÇÃO IMUNE. EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES, PESO LÍQUIDO E NÚMERO DO LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. ENVELOPE DE 30G.	MENSAL	0,9 KG	10,8 KG



FÓRMULA ENTERAL PARA HIPERGLICEMIA E DIABETES LÍQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM LÍPIDEOS MAIOR OU IGUAL A 35% DO VET, SUPLEMENTADA COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E REGISTRO NO MS. EMBALAGEM TETRA PAK DE 200.	MENSAL	DE 3 LITROS	36 LITROS
--	--------	-------------	-----------

*Esses Suplementos somente serão utilizados após avaliação da Nutricionista de Clínica, para atender necessidades especiais dos pacientes. Sendo sua principal utilização nas Unidades consideradas hospitalares (Unidade I e Unidade III), podendo ser utilizada em outras Unidades mediante justificativa e avaliação da Nutricionista.

*Caso haja necessidade de dieta especializada para Terapia Nutricional Enteral, além do que se encontra discriminado na TABELA 3.7, a CONTRATADA se responsabilizará por adquirir as dietas conforme prescrição do nutricionista da SES (CONTRATANTE), em empresa especializada que atenda as normas da RDC63/2000 da ANVISA.

*As dietas especializadas devem ser entregues mensalmente em sua totalidade no Setor de Nutrição da CONTRATADA.

11.4 Descrições das preparações das atividades/oficinas terapêuticas e capacitações do CIAPS – AB.

11.4.1 Elaborar cardápios para as Atividades/Oficinas Terapêuticas e Capacitações conforme sugestões e quantidades de comensais citados nas Tabelas 03 e 04. Sendo que as solicitações serão realizadas mensalmente através de Comunicação Interna em Anexo com antecedência (Encarte 01 deste contrato). As demais unidades deverão encaminhar estas comunicações também para o Responsável Técnico do Setor de Nutrição.

11.4.2 Há 2 tipos de Festa Junina. Tipo 2 atende Unidade I, Lar Doce Lar e Tipo 03 atende Unidade III, CAPSI e CAPS AD II. Utilizar colheres, copo e prato descartáveis.

11.4.3 Oferecer sem custos adicionais balões grandes (cores variadas), velas de aniversário, saquinho para cachorro quente, pipoca e descartáveis nos aniversários ou outros se for solicitado (para todas as unidades).

11.4.4 Oferecer nas Oficinas/Atividades Terapêuticas e Capacitações, toalhas de mesa e infantil (CAPSI), utensílios apropriados e adequados para a ocasião, em bom estado de conservação. E essas atividades devem ser acompanhados/servidas por funcionário da CONTRATADA.

11.4.5 Para a atividade terapêutica externa ou qualquer outra atividade fora das unidades, deve ser providenciado garrafa térmica para água e suco, vasilhame com tampa e alça de segurança.



sacos plásticos, guardanapos e copos descartáveis, etc. Se necessário embalar e separar conforme temperatura, realizando transporte correto (caixas térmicas). Ainda se necessário fornecer gelo. Para os pacientes em dieta especial em todas as atividades, as preparações deverão ser adequadas de acordo com a prescrição dietética.

11.4.6 Para as datas comemorativas serão estabelecidos às preparações com seus respectivos per capita descritas na Tabela Abaixo:

11.4.7 TABELA 4 – DATAS COMEMORATIVAS/PREPARAÇÕES/PER CAPTA

TABELA DE PROGRAMAÇÕES	ATIVIDADE OU OFICINA	ALIMENTO	PER CAPTA	ATIVIDADE/ OFICINA/CAPACITAÇÕES
TABELA 3.5 E 3.1	OFICINA TERAPÊUTICA DE GRUPO DE FAMÍLIA UNIDADE III E UNIDADE I	FRUTA BOLO SIMPLES SUCO NATURAL	150G 200G 300 ML	1
TABELA 3.3 E 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DA PÁSCOA (CAPSI E LAR DOCE LAR)	SACOLA ESPECIAL (A SACOLINHA E FITA DEVE SER FORNECIDA JUNTO COM O BOMBOM) CONFETE	04 UNO DE BOMBONS DE 21G / CADA DE PRIMEIRA QUALIDADE 50G	1
TABELA 3.3 E 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DIA DAS CRIANÇAS (CAPSI E LAR DOCE LAR) *ESTE EVENTO É COMEMORADO DURANTE 5 DIAS ÚTEIS DA SEMANA COM FAMILIARES, NO HORÁRIO MATUTINO E VESPERTINO. SENDO UM DOS ITENS POR DIA.	PICOLÉ DE LEITE BOMBOM BALAS E PIRULITOS BRIGADEIRO CASEIRO SORVETE	2 UNIDADES 02 UNO 40G 02 UNO MEDIAS 02 BOLAS	1
TABELA 3.3	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DA SALA DE ESPERA CAPSI	BISCOITOS DIVERSOS SUCO NATURAL	65G 300 ML	1
TABELAS 3.1, 3.4 E 3.5	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE SESSÃO CINEMA	REFRIGERANTE NORMAL E DIET PIFOCA	600 ML 80G	1
TABELA 3.1 E 3.5	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE VISITA DO PAPEI NOEL	SACOLA ESPECIAL (A SACOLINHA E FITA DEVE SER FORNECIDA JUNTO COM O BOMBOM E BALAS MASTIGÁVEIS)	04 BOMBONS DE 21G/CADA DE PRIMEIRA QUALIDADE 50G	1



TABELAS 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 E 3.6	ATIVIDADE TERAPÊUTICA ANIVERSARIANTE DO MÊS PACIENTE	BOLO RECHEADO C/ COBERTURA SALGADO TIPO FESTA OU SALGADO ASSADO OU TORTA DE PÃO DE FORMA E FRANGO REFRIGERANTE NORMAL E DIET BRIGADEIRO OU BEIJINHO OU SORVETE	200 G 10 UND POR PESSOA OU 250G 600 ML/PESSOA 02 UND/PESSOA OU 02 BOLAS	2
TABELAS 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 E 3.6	ATIVIDADE TERAPÊUTICA COMEMORAÇÕES PLANTONISTAS	BOLO CONFETADO SALGADOS ASSADOS TIPO FESTA SUCO NATURAL DE FRUTA OU POLPA	200G 10UND POR PESSOA OU 250G 300 ML/PESSOA	2
TABELAS 3.1 E 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DO CARNAVAL - SALADA DE FRUTA ESPECIAL (4 TIPOS DE FRUTA, COM SUCO DE LARANJA, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE) SENDO QUE ESTES DOIS ÚLTIMOS PODEM SER DEIXADOS À PARTE.	PICOLÉ SALGADO TIPO FESTA OU SALGADO ASSADO O OU TORTA DE PÃO DE FORMA E FRANGO PONCHE SEM ÁLCOOL OU REFRIGERANTE NORMAL E DIET SALADA DE FRUTA ESPECIAL	02 UND 10 UND POR PESSOA OU 250G 600 ML/600 ML 250 G	2
TABELA 3.3	ATIVIDADE TERAPÊUTICA NA COZINHA CAPSI - QUINZENAL - SERÁ SOLICITADO INGREDIENTES PARA 5 TIPOS DE PREPARAÇÕES PARA O QUANTITATIVO DA TABELA 3.3. SENDO QUE OS PRODUTOS SERÃO UTILIZADOS EM ATIVIDADE NO CAPSI; - FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DOS INGREDIENTES CONFORME ENCARTE 02 DESTE CONTRATO. - AO LADO ESTÁ	1) FARINHA DE TRIGO: OVO FERMENTO LEITE TIPO C AÇÚCAR MARGARINA LEITE CONDENSADO ACHOCOLATADO EM PÓ GRANULADO MARGARINA COCO RALADO 2) FARINHA DE TRIGO MARGARINA OVO CARNE MOÍDA MUSSARELA	64G 54G 2G 44ML 60G 40G 22G 10G 10G 4G 20G 125G 75G	2



	EXEMPLIFICADO OS INGREDIENTES PARA CADA PREPARAÇÃO, DE FORMA EXEMPLIFICADA, ISTO PODERÁ/DEVERÁ SER MUDADO A CADA SOLICITAÇÃO. – COMO REGRA GERAL SÃO 5 TIPOS DE PREPARAÇÃO.	PRESUNTO FRANGO DESFIADO FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ 3)SUCO DE LARANJA AÇÚCAR 4)ABACAXI AÇÚCAR 5) PIPOCA AÇÚCAR SAL 6)GELATINA EM PÓ 7)LARANJA BANANA MAÇA MAMÃO SUCO DE LARANJA AÇÚCAR 8)IOGURTE 9)ARROZ LEITE TIPO C AÇÚCAR	10G 117,5G 12,5G 12,5G 62,5G 2,5G 342 ML 18G 144G 18G 40G 10G 0,4G 365G 30G 37G 15G 30G 30ML 15G 90 ML 23G 58ML 12G	
TABELA 3.2	OFICINA TERAPÊUTICA DIA DA FAMÍLIA CAPS AD II	CACHORRO QUENTE COM BATATA PALHA OU SALGADOS TIPO FESTA BOLO COM COBERTURA PIPOCA DOCE/SALGADA REFRIGERANTE NORMAL E DIET	300G 10 UND 200 G 40G 600 ML	2
TABELA 3.1 E 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DA FESTA JUNINA I	BOLO DE FUBÁ/MILHO/MANÉ PELADO CURAU OU CANJICA PAÇOCA DOCE DE ABÓBORA SALGADO ASSADO REFRIGERANTE NORMAL E DIET	200G 150 ML 02 UND 02 UND 250G 600ML	2



TABELA 3.1	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DA FESTA DA PRIMAVERA	PICOLÉ FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS PÃO ITALIANO OU CACHORRO QUENTE PONCHE SEM ÁLCOOL OU REFRIGERANTE NORMAL E DIET	02 UND 250G 300G 600 ML/600 ML	2
TABELA 3.1, 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA EXTERNA	SALGADO OU SANDUÍCHE NATURAL BOLO SIMPLES FRUTA OU SALADA DE FRUTA REFRIGERANTE NORMAL E DIET OU SUÇO	300G 200G 02 UND OU 250 G 600 ML	2
TABELA 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE SORVETADA	SORVETE SABORES CHOCOLATE, MORANGO E CREME SALADA DE FRUTA ESPECIAL CALDA DE CHOCOLATE	180G 100G 5-ML	2
TABELA 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE SESSÃO DE PIZZA	TRÊS SABORES (PORTUGUESA, CALABRESA, FRANGO COM PALMITO) REFRIGERANTE NORMAL E DIET	120G CADA SABOR 300 ML	2
TABELA 3.1	OFICINA TERAPÊUTICA DE SABOR COM SAÚDE MENTAL - QUINZENAL - SERÁ SOLICITADO INGREDIENTES PARA 2 TIPOS DE PREPARAÇÕES PARA O QUANTITATIVO DA TABELA 3.1. SENDO QUE OS PRODUTOS SERÃO UTILIZADOS EM ATIVIDADE NA UNIDADE I; - FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DOS INGREDIENTES CONFORME ENCARTE 02 DESTES CONTRATOS - AO LADO ESTÁ EXEMPLIFICADO OS INGREDIENTES PARA CADA	3) FARINHA DE TRIGO OVO FERMENTO LEITE TIPO C AÇÚCAR MARGARINA LEITE CONDENSADO ACHOCOLATADO EM PÓ GRANULADO MARGARINA COCO RALADO 4) FARINHA DE TRIGO MARGARINA OVO CARNE MOÍDA MUSSARELA PRESUNTO FRANGO DESFIADO FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ	64G 54G 2G 44ML 60G 40G 22G 10G 10G 4G 20G 125G 75G 10G 117,5G 12,5G 12,5G 52,5G 2,5G	2



	PREPARAÇÃO, DE FORMA EXEMPLIFICADA, ISTO PODERÁ/DEVERÁ SER MUDADO A CADA SOLICITAÇÃO. – COMO REGRA GERAL SÃO 2 A 3 TIPOS DE PREPARAÇÃO.	3)SUCO DE LARANJA AÇÚCAR 4)ABACAXI AÇÚCAR 5)PIPOCA AÇÚCAR SAL 6)GELATINA EM PÓ 7)LARANJA BANANA MAÇA MAMÃO SUCO DE LARANJA AÇÚCAR 8)IOGURTE 9)ARROZ LEITE TIPO C AÇÚCAR	342 ML 18G 144G 18G 40G 10G 0,4G 365G 30G 37G 15G 30G 30ML 15G 90 ML 23G 58ML 12G	
TABELA 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE CHEGADA DO PAI NOEL NO LAR	MINI-PANETONE PÃO ITALIANO OU EMPADÃO DE FRANGO: SUCO NATURAL REFRIGERANTE NORMAL E DIET	90G 250G 300ML 300 ML	2
TABELA 3.2 E 3.5	OFICINA TERAPÊUTICA DE PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL CAPS AD II E UNIDADE III. UTILIZAR FORMULÁRIO ENCARTÉ 02 DESTE CONTRATO	FRUTAS VARIADAS: AVEIA LINHAÇA PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TRIGO PARA KIBE LEGUMES VARIADOS GRANOLA BEBIDA LÁCTEA	150G 13G 4G 15G 15G 100G 15G 100 ML	2
TABELA 3.1.2	PALESTRA CAPACITAÇÕES DE DOIS DIAS CONSECUTIVOS COM DURAÇÃO DE 4 HORAS CADA DIA	FRUTAS – 02 TIPOS SALGADO OU BOLO SUCO	02 TIPOS 200G 300ML	2



TABELAS 3.3, 3.2 E 3.5	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DA FESTA JUNINA CAPSI, CAPS-AD II, UNIDADE III	BOLO DE FUBÁ/MILHO/MANÉ PELADO CURAU OU CANJICA PAÇOCA DOCE DE ABÓBORA SALGADO ASSADO REFRIGERANTE NORMAL E DIET MARIÁ IZABEL FAROFÁ DE BANANA FEIJÃO CALABREÇA SALADA DE REPOLHO C/ ABACAXI	200G 150 ML 02 UND 02 UND 250G 600ML 100G 70G 80G 100G	3
TABELA 3.4	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DO CHURRASCO	VINAGRETE MANDIOCA COZIDA CARNE ASSADA (LINGUIÇA, COXINHA DE FRANGO, ALCATRA OU CONTRAFILÉ) ARROZ FAROFÁ REFRIGERANTE NORMAL/DIET SORVETE	130G 150G 250G CADA 80G 70G 360 ML 02 BOLAS (100GRAMAS)	3
TABELAS 3.2 E 3.3	ATIVIDADE TERAPÊUTICA DE CONFRATERNIZAÇÃO DE NATAL CAPS AD II E CAPSI	SALADA DE FOLHAS/TOMATE CEREJA /CENOURA E PALMITO MOLHO PARA SALADA COXA E SOBRECOXA ASSADA COM MOLHO DE LARANJA LAGARTO OU PERNIL SUÍNO FATIADO AO MOLHO ARROZ BRANCO (CRU) FAROFÁ DE PASSAS FRUTAS (MELANCIA/ABACAXI/MELÃO/ BANANA) REFRIGERANTE NORMAL E DIET PANETONE	QUANTIDADE USUAL QUANTIDADE USUAL 250G 150 G 80 G 70G 250G 600ML 200G	3



12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS PARA PACIENTES E PLANTONISTAS

12.1 Desjejum; Colação (PACIENTE); Almoço; Merenda; Jantar; Ceia (PACIENTE).

12.2 As refeições deverão ser distribuídas nos horários abaixo:

- a) Horário de entrega do desjejum para pacientes – 06h:00min.às 06h:40min;
- b) Horário de entrega do desjejum para plantonistas que estão saindo do plantão – 05h:30min. Às 06h:00min;
- c) Horário de entrega do desjejum para plantonistas que estão chegando no plantão– 07h:10min. Às 07h:40min.
- d) Horário de entrega da colação para pacientes – 09h:00min.
- e) Horário de entrega do almoço para pacientes – 11h:00min;
- f) Horário de entrega do almoço para plantonistas – 11h:45min.
- g) Horário de entrega da merenda para pacientes – 15h:00min;
- h) Horário de entrega da merenda para plantonistas– 15h:30min.
- i) Horário de entrega do jantar para pacientes – 17h:30min;
- j) Horário de entrega do jantar para pacientes CAPS AD II – 18h:45min;
- k) Horário de entrega do jantar de plantonistas – 21:00 horas;
- l) Horário de entrega do jantar de plantonistas CAPS AD II – 18h:00min.
- m) Horário de entrega da ceia para pacientes – 20h:00min.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CARDÁPIO

13.1 Os cardápios completos de dietas gerais, especiais e suas involuções tanto para pacientes quanto plantonistas deverão ser planejados pela CONTRATADA, e submetidos à apreciação 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.

13.2 O Cardápio deverá ser unificado para todas as Unidades. Devendo ser elaborado preparações regionais ou comemorativas em datas como Natal (almoço e ceia), Ano Novo (almoço e ceia), Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia Internacional da Mulher, Dia do Funcionário Público, Festas Juninas, Páscoa, Dia de Prevenção e Combate a Hipertensão Arterial, Dia de Combate ao Câncer, Dia de Combate ao Diabetes, Dia Mundial da Alimentação Saudável, Dia Mundial da Saúde Mental, SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. Algumas unidades têm suas particularidades, onde algumas alterações devem ser previamente combinadas entre as partes, com o conhecimento formal da RT de Nutrição e ainda observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

13.3 Cuidar para que as refeições estejam com ótima apresentação e sabor agradável, mantendo o funcionamento da cozinha de forma diária, sem que falte nenhum dos itens constantes do cardápio diário.



13.4 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.

13.5 As refeições para pacientes com doenças infectocontagiosas, devem ser servidas em embalagens descartáveis.

13.6 Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. As sobras que foram para a distribuição não poderão ser reaproveitadas em outras refeições, 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 a base de carne ou outras preparações, como também o óleo utilizado para frituras.

13.7 Quanto às dietas especiais como Branda, Pastosa ou Sopa ou mesmo outras, 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.

13.8 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.

13.9 Manter os per capita e quantidades dos alimentos e preparações dentro do previsto, mesmo sendo em finais de semana, pontos facultativos e feriados.

13.10 A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano que porventura causar aos pacientes e servidores, em decorrência do não cumprimento das Boas Normas de Fabricação, devidamente atestados como causadora do fato.

13.11 Quando forem necessárias obras nas dependências da cozinha, por parte da CONTRATADA, que impeçam seu uso, a mesma deverá atender à necessidade da refeição, entregando as mesmas prontamente, em local e horário normal, até que regularize o funcionamento.

13.12 Adquirir e afixar murais, medindo, pelo menos 1m x 1m, em todas as unidades, nos refeitórios de plantonistas, em local visível, para informações de horários, cardápios, entre outros.

13.13 Todos os dias, a CONTRATADA deverá servir como opção, dois ovos aos plantonistas ou pacientes, que porventura não comam a preparação principal estipulada pelo cardápio ou a preparação esteja muito salgado para o plantonista, sem onerar o custo das refeições. Uma exceção a essa regra é que nos dias em que for carne suína ou miúdo (dobradinha e fígado) oferecer como opção protéica frango ou carne bovina.

13.14 O café (receita) deverá ser padronizado e rigorosamente seguido pelos Nutricionistas da CONTRATANTE, conforme descrito no item 13.39 de Bebidas e Infusos da Tabela de especificações.



13.15 Os setores deverão entregar a garrafa no SND até o horário previsto (**08h:00min, 14h:00min, e 20h:00min**) para ser higienizada e proporcionado pela CONTRATADA. O copeiro realizará a entrega das garrafas nos devidos setores.

13.16 Será servido café 50 ml, no desjejum, colação e merenda dos pacientes.

13.17 Solicitamos que seja observada a dieta dos pacientes, quanto às alterações necessárias as suas particularidades no cardápio do dia. Exemplo: paciente diabético deverá ser fornecido suco c/ adoçante, fruta ou gelatina diet de sobremesa para o mesmo; paciente com dieta constipante, fazer uma preparação diferenciada para o mesmo nos dias em que alimentos constipantes não estiverem contemplados no cardápio. O exemplo de cardápio involutivo das Dietas ofertadas encontra-se no encarte 03 deste contrato.

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

- 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.
- Lasanha sem excesso de embutidos, feijoada light, macarronada, galinhada, carnes com legumes, assados, adequadas para dietas brandas e pastosas.
- O frango filé deve ser picado em cubo ou isca e quando for coxa e sobre coxa para a branda pode ser inteiro.
- Na dieta pastosa, deverá conter diariamente no almoço e jantar duas preparações de legumes tipo B bem picadinhos e diferentes. Juntamente com a dieta pastosa será servida diariamente sopa padrão.
- Os leites enriquecidos, vitaminas, sucos constipantes, sucos para diarreia ou suplementações orais deverão ser engrossados com alimentos/produto nutritivo como estabelecido nas Características da dieta, como também pode haver necessidade de se utilizar produtos listados na tabela 3.7 conforme prescrição do Nutricionista Clínico.
- As fórmulas de leite calórico, vitaminas, mingaus seguirão uma padronização da nutrição clínica da CONTRATANTE, podendo ser acrescidas de outras se necessário for.
- Nutricionista Clínico indicará os suplementos nutricionais que devem ser utilizados e para quais pacientes deve ser utilizado e os respectivos horários.

13.19 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

13.20 As gramagens indicadas no item 13.39 seguintes, que discorre sobre Especificações dos gêneros alimentícios, preparações, per capitas e frequências de preparações, representam às quantidades adequadas a realidade para dietas de pessoas com sofrimento psíquico e dependentes químicos das nossas Unidades, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas por iniciativa da Empresa, salvo a pedido do mesmo ou orientação da Nutricionista da CONTRATANTE.



13.21 Os sucos deverão ser servidos, somente polpa ou natural para paciente e plantonistas com variação no sabor conforme per capita de preparação e volume definidos. No horário da merenda, como opção ao cardápio do dia, ofertar 02 porções de fruta aos plantonistas, sendo que a mesma poderá ser acompanhada do suco.

13.22 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.).

13.23 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.

13.24 A carne de sol não é de charque.

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

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

13.27 Outros condimentos podem ser necessários de acordo com as preparações.

13.28 As sopas devem ser bem elaboradas e temperadas.

13.29 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.

13.30 No CAPSI deverá ser entregue frutas todos os dias de acordo com o quantitativo de pacientes, (colação e merenda) de 3 tipos.

13.31 A CONTRATADA deverá guardar diariamente uma amostra de todas as dietas fornecidas aos pacientes e plantonistas e acondicionar por 48 horas em refrigeração até 4° C em embalagem apropriada com tampa, sem onerar 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 servidas deve ser monitorada.

13.32 As saladas dos pacientes devem estar temperadas com azeite, vinagre ou limão, sal e cheiro verde.

13.33 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e geral destinada à pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas.

13.34 O Panetone previsto no Item 13.39, referente a pães é um ingrediente da data festiva do Natal e consequentemente deve ser servido no Desjejum de Paciente.

13.35 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 uma 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 15min. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas ou sensoriais.

13.36 FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES:

13.36.1 O cardápio deverá obedecer à seguinte frequência de preparações:

13.36.1.1 Desjejum das 05:30 às 06h:00 e das 07h:10 às 07h:40 (Plantonista):

- Deverá ser ofertado café com e sem açúcar, chás claros ou matte, leite, pão francês, proteína de alto valor biológico, margarina com sal e fruta.

13.36.1.2 Desjejum (paciente):

- a) Deverá ser ofertado café com e sem açúcar, chás claros ou matte, leite integral e/ou desnatado e/ou enriquecidos com: mucilagens, aveia, achocolatado, suco, frutas, linhaça, nutren, ameixa em calda, de acordo com o cardápio e levando em consideração à prescrição do Nutricionista.
- b) Quanto aos pães, devem variar entre pão francês, de forma, batata, careca, todos com ou sem margarina. O pão integral deve ser ofertado todos os dias para os pacientes diabéticos, hipertensos, constipados. Deve ser ofertado proteína de alto valor biológico para os pacientes.
- c) No CAPSI, quanto às frutas devem ser variadas diariamente, de acordo com a preferência da criança.

13.36.1.3 Colação (paciente):

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
FRUTA(2 PORÇÕES)	SALADA DE FRUTA C/ BEBIDA LÁCTEA	FRAPÊ DE FRUTA C/ AVEIA	SALADA DE FRUTA C/ BEBIDA LÁCTEA	FRUTA(2 PORÇÕES)	SALADA DE FRUTA C/ BEBIDA LÁCTEA	VITAMINA DE FRUTA C/ MUCILAGEM
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ

- Na colação de pacientes deverá ser ofertado chá claro como opção para aqueles pacientes que não queiram o café.

13.36.2 Almoço (plantonista), considerando 7 vezes/semana:

- a) Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório.
- b) Prato protéico: diário e obrigatório contendo:



- Carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª).
 - Aves: 2 vezes.
 - Peixes: 1 vez por mês (devendo ser ofertado durante o dia da semana).
 - Carne suína: 1 vez por quinzena, retirando 01 dia de carne bovina.
 - Vísceras (fígado, dobradinha): 2x por mês, como opção nesse dia deverá ser ofertado carne bovina ou frango.
- c) Guarnição: verduras/legumes: 4 vezes semana e massas farinhas tubérculos: 3 vezes semana.
- d) Salada: 3 tipos.
- e) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório.

OBS: No período da Quaresma, de acordo com o dogma cristão servir carne branca (ave) nas segundas e quartas e carne branca (peixes) nas sextas-feiras. Sendo isso previsto no seu custo com antecedência. Não se encaixa em Evento.

- f) Nas datas comemorativas previstas para todos, ofertar sobremesa especial citada no item 13.39 das Especificações.

13.36.3 Almoço (paciente), considerando 7 vezes/semana:

- a) Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório.
- b) Prato protéico: diário e obrigatório contendo:
- Carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª).
 - Aves: 2 vezes.
 - Peixes: 1 vez por mês (devendo ser ofertado durante o dia da semana).
 - Carne suína: 1 vez por quinzena, retirando 01 dia de carne bovina.
 - Vísceras (fígado, dobradinha): 2x por mês, como opção nesse dia deverá ser ofertado carne bovina ou frango.
- c) Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana.
- d) Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana (variadas durante a semana) e doces: 3 vezes por semana (de acordo com a tabela 11).
- e) Salada: 3 tipos.
- f) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório.

OBS: No período da Quaresma, de acordo com o dogma cristão servir carne branca (ave) nas segundas e quartas e carne branca (peixes) nas sextas-feiras. Sendo isso previsto no seu custo com antecedência.

13.36.4 Merenda (paciente):

- a) Preparações Diversas líquidas: sucos de frutas (fruta ou polpa), frapês com polpa de fruta, leite enriquecido com mucilagem ou farinha láctea, leite enriquecido com sustagem ou nutren ou sustain, leite com achocolatado.



- b) Preparações Diversas sólidas: bolos (frutas, chocolate, fubá, milho, cenoura, coco, sendo que devem variar entre simples, com cobertura ou com recheio), salgados assados, pão de queijo ou chipa, pão doce, cueca virada, misto quente, salgados fritos, pão com presunto e queijo ou patê, salada de fruta com granola à parte, canapés, torta de liquidificador.

13.36.5 Merenda (plantonista):

- a) Preparações Diversas líquidas: sucos de frutas (fruta ou polpa), frapês com polpa de fruta, chás suaves gelado, chá matte gelado.
- b) Preparações Diversas sólidas: bolos (frutas, chocolate, fubá, milho, cenoura, coco, sendo que devem variar entre simples, com cobertura ou com recheio), salgados assados, pão de queijo ou chipa, pão doce, cueca virada, misto quente, salgados fritos, pão com presunto e queijo ou patê, salada de fruta com granola à parte, canapés, torta de liquidificador.
- c) Como opção para o lanche do plantonista todos os dias, oferecer fruta (02 porções) devidamente embalados acompanhado de suco do dia.

13.36.6 Jantar: (plantonista), considerando 7 vezes/semana:

- IDEM AO ALMOÇO.

13.36.7 Jantar: (paciente), considerando 7 vezes/semana:

- a) Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório.
- b) Prato protéico: diário e obrigatório contendo:
- Carne bovina: 4 vezes por semana (2 vezes c/ carne de 1ª e 2 vez com carne de 2ª) (3x na semana e 1x no final de semana).
 - Aves: 3 vezes, (2x na semana e 1 x no final da semana).
 - Peixes: 1 vez por mês (devendo ser ofertado durante a semana)
 - Carne suína: 1 vez por quinzena, retirando 01 dia de carne bovina.
- c) Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana.
- d) Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana (variadas durante a semana) e doces: 3 vezes por semana.
- e) Salada: 3 tipos.
- f) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório.

OBS: No período da Quaresma, de acordo com o dogma cristão servir carne branca (ave) nas segundas e quartas e carne branca (peixes) nas sextas-feiras. Sendo isso previsto no seu custo com antecedência. Não se encaixa em Evento.

- No dia de Higienização Terminal da Cozinha que deve acontecer 1 vez por semana poderá ser ofertado Sopa de carne com legumes e macarrão, pão, fruta e suco natural.

13.36.8 Ceia (paciente):



- a) Preparações Diversas líquidas: *leite c/ fubá torrado, leite c/ aveia, leite c/ farinha láctea, leite com mucilon, chás suaves, vitamina de fruta, bebida láctea sabor morango (1x na semana). * não será tolerado chá mate e nem preto.
- b) Preparações Diversas sólidas: pão careca c/ margarina, biscoito maisena, biscoito de sal, pão mandi c/ margarina.

13.37 CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS:

13.37.1 Dieta normal:

- a) **Desjejum:** leite com achocolatado, leite puro ou mucilagens ou vitaminas, iogurte, pão francês ou outros, queijo, ovos, carne moída, frango desfiado, presunto, frutas, suco de fruta ou polpa, suplementos (suplemento nutricional em pó completo, cereais integrais (aveia, linhaça, granola, etc). Servir 50 ml de café para os pacientes no desjejum.
- b) **Colação:** suco de frutas natural, frutas, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães diversos, bolos, biscoitos e leite, bebida láctea, etc Servir 50 ml de café para os pacientes na colação.
- c) **Almoço:** arroz, feijão, carne ou frango ou peixe, guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces 3x/semana) e suco natural.
- d) **Merenda:** salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar.
- e) **Jantar:** cardápio igual ao almoço (para plantonistas)
- f) **Jantar Pacientes:** idem ao almoço, sendo outro cardápio
- g) **Ceia:** leite, chás suaves; bolachas ou torradas; margarina ou geléia.

13.37.2 Dieta branda:

- a) **Desjejum:** Leite com achocolatado ou com suplemento nutricional em pó completo e balanceado ou mucilagens ou vitamina de frutas, pão de forma sem casca ou bisnaga ou de leite ou biscoito, margarina, mingau, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- b) **Colação:** suco de frutas natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc. Servir 50 ml de café para os pacientes na colação.
- c) **Almoço:** arroz bem cozido, feijão, carne moída cozida ou bife picado ou carnes de panela picadas ou frango cozido e em cubinhos, frango assado, legumes, verduras picadas, frutas macias, opção de sopa (doces não concentrados), suco de frutas natural.
- d) **Merenda:** leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, chás, sucos naturais, bolo simples (de cenoura, chocolate, etc)
- e) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- f) **Ceia:** chá com pães macios ou leite enriquecido.

13.37.3 Dieta pastosa:



- a) **Desjejum:** leite com achocolatado ou suplemento nutricional em pó completo e balanceado ou mucilagens ou vitamina de frutas, pão de forma sem casca ou bisnaga ou de leite ou biscoito, margarina, mingau, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- b) **Colação:** suco de fruta natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc. Servir 50 ml de café para os pacientes na colação.
- c) **Almoço:** arroz pastoso, feijão liquidificado, carne moída ou frango desfiado, purê e legumes bem picadinhos, suflês, cremes, lasanhas adaptadas, opção de sopa, suco de frutas natural e frutas macias inteira, picada quando solicitado pela Nutricionista.
- d) **Merenda:** leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, margarina, geléia, requeijão, gelatina, biscoito maisena ou de leite.
- e) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- f) **Ceia:** chá ou leite enriquecido, mingau, biscoitos, bisnaga.

13.37.4 Dieta Semi-Líquida:

- a) **Desjejum:** Leite enriquecido (suplemento nutricional em pó completo e balanceado) mingaus. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- b) **Colação:** mingau ou suco de frutas natural misto, iogurte. (misto – 2 a 3 tipos de frutas ou frutas + vegetais coados) Servir 50 ml de café para paciente na colação.
- c) **Almoço:** escaldados, caldo de carne com legumes e arroz ou macarrão, purês, suflês, cremes, carne moída ou frango desfiado, sopa inteira ou liquidificada, suco de frutas natural e frutas macias.
- d) **Merenda:** leite enriquecido ou mingau ou vitamina de frutas, biscoito maisena ou de leite, pães macios (pão de leite, careca, bisnaga, pão de forma).
- e) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- f) **Ceia:** leite enriquecido ou mingau, biscoito maisena ou água e sal e Paes macios.

13.37.5 Dieta Líquida Completa:

- a) **Desjejum:** Leite enriquecido com suplemento nutricional em pó completo e balanceado, mingaus ou vitamina de fruta consistente; Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- b) **Colação:** mingau ou suco de frutas natural misto, iogurte. (misto – 2 a 3 tipos de frutas ou frutas + vegetais coados;) Servir 50 ml de café para paciente na colação.
- c) **Almoço e Jantar:** caldo de carne com legumes liquidificado e coado, gelatina ou pudim ou flans, suco de frutas não ácidas, coado e natural;
- d) **Merenda:** leite enriquecido (com suplemento nutricional em pó enriquecido com vitaminas e minerais) ou mingau ;
- e) **Ceia:** mingau com farinha láctea, leite enriquecido (com suplemento nutricional em pó completo e balanceado) ou calórico, chá suave (somente se prescrito).

13.37.6 Dieta Hipocalórica e hipolípídica:



13.37.6.1 Tendo em vista atender pacientes hepatopatas, com distúrbios hepáticos e vesiculares, dislipidemias, distúrbios intestinais, obesidade, torna-se necessário uma dieta isenta de adição de gordura e restrita em alimentos ricos em lipídios, contendo aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios; e com restrição de carboidratos simples. Todos os alimentos deverão ser preparados com adição reduzida de gordura, pão diet (sem gordura e/ou sal), leite desnatado, carnes magras, adoçante à base de sucralose, margarina light com sal e sem sal, em todas as preparações; Além da dieta prescrita, servir:

- a) **Desjejum:** leite desnatado com café ou achocolatado diet, ou vitamina de fruta, ou mingau de cereais adoçados com adoçante, pão diet (sem gordura e/ou sal) ou biscoito de água e sal, margarina light, fruta; Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- b) **Colação:** suco de fruta natural ou de polpa ou fruta, biscoito de água e sal, gelatina; Servir 50 ml de café para paciente na colação.
- c) **Almoço:** carne magra, guarnição, salada crua, servir sempre uma verdura cozida, sobremesa fruta e suco adoçado com adoçante;
- d) **Merenda:** suco de fruta natural ou de polpa ou mingau de cereais com leite desnatado adoçado com adoçante e pão diet ou torrada, biscoito de água e sal;
- e) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- f) **Ceia:** leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais adoçado com adoçante, pão diet, torrada ou biscoito de água e sal, margarina light.

13.37.7 Dieta Hipercalórica e hiperproteica:

13.37.7.1 Visa atender pacientes com necessidade de aporte calórico aumentado, desnutrição, baixo peso, inapetência, com perda de massa corpórea, estado imunológico deficiente, etc; Sendo necessária para recuperação e manutenção do peso corpóreo e do estado nutricional dos pacientes. Deverá ser acrescentado uma porção à mais de carne ou ave ou peixe ou ovo cozido além do cardápio normal, bem como, adicionar nas preparações líquidas, suplemento nutricional em pó completo e balanceado, hiperproteico e hipercalórico com fibras, tendo como fonte de carboidratos 100% maltodextrina e isento de glúten, para atingir as carências nutricionais diárias; Além da dieta prescrita, servir:

- a) **Desjejum:** leite com suplemento nutricional em pó completo e balanceado e fruta, pão francês ou outros, queijo, ovos, carne moída, frango desfiado, presunto, margarina, frutas, suco de frutas ou polpa, cereais integrais (aveia, linhaça, granola, etc...).
- b) **Colação:** suco de frutas natural, frutas, vitaminas ou mingaus enriquecidos, pães diversos, bolos, biscoitos e leite integral com suplemento;
- c) **Almoço:** arroz, feijão, carne ou frango ou peixe (além da porção extra), guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces 3x/semana) e suco natural;



- d) **Merenda:** salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar;
- e) **Jantar:** igual ao almoço;
- f) **Ceia:** leite com suplemento nutricional em pó, bolachas ou torradas; margarina ou geleia.

13.37.8 Dieta para diabetes:

13.37.8.1 Tendo em vista a necessidade de atender pacientes com diagnóstico de Diabetes Mellitus ou com Intolerância à Glicose bem como manter o nível glicêmico do paciente o mais próximo do adequado, deverá ser utilizado adoçante em todas as preparações a base de sucralose, leite desnatado, bem como, adicionar nas preparações Fórmula em pó nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e colesterol, especializada e de baixo índice glicêmico, normocalórica, normoproteica e normolipídica, com o objetivo de manter e recuperar o estado nutricional de pacientes que necessitam de controle glicêmico, oferecer dieta rica em fibras insolúveis (folhosos), além de utilizar produtos integrais (pães, biscoito e torrada integral), não utilizando doces, rapadura, bolos; Além da dieta prescrita, servir:

- a) **Desjejum:** leite desnatado com café ou achocolatado diet ou suplemento nutricional em pó para diabetes, pão ou biscoito ou torrada integral, margarina light ou geléia de frutas diet;
- b) **Colação:** suco de fruta natural ou polpa com adoçante ou fruta, biscoito integral ou pão integral e proteína magra;
- c) **Almoço:** carne magra, servir salada crua em maior quantidade, as guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas com outras com menos teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico, usar com moderação a batata inglesa, mandioca, farinha de mandioca e massas e sobremesa fruta em vez de doce ou suco adoçado com adoçante;
- d) **Merenda:** servir suco de fruta natural ou mingau de cereais com leite desnatado e adoçante, pão dietético (sem gordura e/ou sem sal) ou pão, biscoito ou torrada integral;
- e) **Jantar:** igual ao almoço;
- f) **Ceia:** leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais com suplemento nutricional em pó para diabetes, adoçado com adoçante, biscoito integral, margarina light.

13.37.9 Dieta Hipossódica:

13.37.9.1 Necessária para atender o paciente com quadro de hipertensão arterial ou renal, ou que necessite de redução da adição de sal na alimentação, sendo que a dieta deverá ser isenta do sal de cozinha, e margarina light sem sal. Ainda atender se necessário 1 g em



sache . A carne deve ser preparada com pouco sal. Restringir o uso de enlatados, embutidos, margarina com sal, temperos prontos; Além da dieta prescrita, servir:

- a) **Desjejum:** leite integral com café ou achocolatado ou vitamina de fruta, pão diet (sem sal e/ou sem gordura) ou careca ou biscoito d'água, margarina sem sal e fruta;
- b) **Colação:** suco de fruta natural ou polpa ou fruta, biscoito d'água, margarina sem sal, gelatina, bebida láctea, pão integral pobre em sódio, etc.
- c) **Almoço:** carne, arroz e feijão sem sal, devendo ser preparados com temperos naturais como alho, cebola, pimentão, cheiro verde e ervas aromáticas, salada temperada com limão, azeite e alho; refogados com margarina sem sal; sobremesa fruta da época ou gelatina e suco;
- d) **Merenda:** servir suco de fruta natural ou mingau de cereais com leite integral, pão diet (sem sal e/ou sem gordura) ou biscoito d'água, margarina sem sal;
- e) **Jantar:** igual ao almoço;
- f) **Ceia:** leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais, biscoito pão diet ou careca ou biscoito d'água, margarina sem sal.

13.37.10 Dieta para diarreia

13.37.10.1 Destinada aos pacientes que apresentarem diarreia, disbiose e desconforto Intestinal, sendo evitado leite integral e seus derivados integrais tendo em vista o nível de lactase nos enterócitos estarem diminuídos, podendo ocasionar intolerância; Ofertar fonte de fibras solúveis, frutas constipantes e sucos constipantes e legumes só cozidos e sem casca) . Acrescentar Probiótico em pó com uma combinação de fibras solúveis, goma guar parcialmente hidrolizada e inulina, com o objetivo de manter o 35acu35frio da flora intestinal, além disso, em substituição do açúcar , adicionar um complemento alimentar que não contenha adição de hidratos de carbono, para enriquecer caloricamente água, sucos, chás e leites; Além da dieta prescrita, servir:

- a) **Desjejum:** chá preto ou vitamina constipante com Probiótico em pó, adoçado com complemento alimentar que não contenha adição de hidratos de carbono simples, pão dietético (sem gordura e/ou sem sal), ou biscoito d'água e fruta constipante;
- b) **Colação:** suco ou fruta ou vitamina constipante Probiótico em pó, utilizar suplemento que contenha 100% de fonte de fibras solúveis, pão dietético (sem gordura e/ou sem sal), ou biscoito d'água, gelatina diet;
- c) **Almoço:** além da guarnição, servir duas verduras cozidas constipantes, feijão somente na forma de caldo e sobremesa fruta constipante ou gelatina diet e suco adoçado com complemento alimentar que não contenha adição de hidratos de carbono simples,
- d) **Merenda:** servir suco ou fruta ou vitamina constipante, pão dietético (sem gordura e/ou sem sal), ou biscoito d'água, gelatina diet;
- e) **Jantar:** igual ao almoço;



- f) **Ceia:** chá preto, biscoito de água, ou de água e sal, vitamina constipante Probiótico em pó, adoçada com complemento alimentar que não contenha adição de hidratos de carbono simples.

13.37.11 Dieta Laxativa ou para Constipação Intestinal:

13.37.11.1 Indicada para atender aos pacientes internados com constipação intestinal, bem como aqueles que virão a desenvolver desconforto gastrointestinal, tendo em vista a maioria das medicações utilizadas no nosso serviço ocasionar o retardo do esvaziamento gástrico, sendo necessário o consumo elevado de fibras solúveis (50%) e insolúveis (50%) diariamente para aumentar o volume fecal estimulando o peristaltismo intestinal, utilizar módulo de fibras alimentares em pó para nutrição oral, constituído pelo mix de fibras com 6 diferentes tipos. Capaz de atuar ao longo de todo o cólon, possibilitando o desenvolvimento de uma microflora saudável. Alta produção de AGCC e reduzido teor de gases; Há casos ainda que necessitaremos de suplementação hídrica na forma de chás ou sucos, devido à baixa ingestão do paciente e nossa necessidade de incentivar juntamente com a equipe a ingestão hídrica correta, nesse caso as fórmulas do tipo L6 à L8 (logo abaixo) podem ser solicitadas na quantidade de 1 litro por período. Além da dieta prescrita, servir:

- a) **Desjejum:** vitamina de leite com fruta laxativa e ameixas secas e linhaça e módulo de fibras alimentares em pó para nutrição oral, constituído pelo mix fibras e pão ou biscoito ou torrada integral;
- b) **Colação:** suco ou vitamina de fruta laxante e linhaça + cardápio normal
- c) **Almoço:** além da guarnição e salada crua, servir sempre uma verdura cozida laxativa, sobremesa fruta ou suco laxativos com mix de fibras;
- d) **Merenda:** servir sucos ou vitaminas, ameixas secas – 4 unidades + cardápio normal
- e) **Jantar:** igual ao almoço
- f) **Ceia:** chás suaves (erva-doce, camomila, hortelã) ou suco laxativo, biscoito, torrada ou pão integral.

13.37.12 Dieta para crianças e adolescentes em situações especiais:

13.37.12.1 Visa atender crianças e adolescentes com **restrição de Glúten, Soja, Lactose e de Caseína**; A alimentação deve contribuir para diminuição dos sintomas da patologia como euforia e a agressividade, bem como atender as necessidades de aporte protéico e calórico aumentados, inadequação alimentar, estado imunológico deficiente, déficit de crescimento, desnutrição e baixo peso; Deverá ser acrescida com fórmula em pó nutricionalmente completa e balanceada, normocalórica, normoproteica, isenta de lactose, e glúten e colesterol, para atender crianças de 1 a 10 anos de idade, ideal para reverter algumas deficiências nutricionais, que quando supridas, ajudam a controlar melhor a doença, sendo uma ótima forma de complementar o tratamento do autismo infantil e adulto. A dieta deverá ofertar alimentos ricos em ferro, cálcio, ômega 3 e zinco: feijão, beterraba, lentilha, espinafre, couve, brócolis, sardinha, atum, nozes, amêndoas, castanhas de caju e



do Brasil, semente de linhaça, de chia, gergelim, banana verde. Além da dieta prescrita, servir:

- a) **Desjejum:** suplemento nutricionalmente completa e balanceada, normocalórica, normoproteica, isenta de lactose, e glúten e colesterol, suco, fruta, pão (confeccionado com farinha isenta de glúten), ovos, carne moída, frango desfiado, margarina.
- b) **Colação:** suco ou fruta ou salada de frutas, pães diversos, bolos, biscoitos, torradas (confeccionados com farinha isenta de glúten), gelatina, patê de atum;
- c) **Almoço:** arroz, feijão, carne ou frango ou peixe; guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces 3x/semana) e suco;
- d) **Merenda:** tapioca, patê de atum, salgados, bolos e pães variados (elaborados com farinha isenta de glúten), gelatina, suco, fruta, salada de fruta, : suplemento nutricionalmente completa e balanceada, normocalórica, normoproteica, isenta de lactose, e glúten e colesterol.

13.38 Exemplo de fórmulas básicas que devem ser utilizadas em nosso serviço. Sendo que outras ainda podem ser solicitadas ou utilizadas:

13.38.1 L 1 – VITAMINA LAXATIVA:

- a) 02 unidades de ameixa preta.
- b) 01 fatia de mamão (100 g).
- c) 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g).
- d) 01 copo de leite (150 mL).
- e) Açúcar – 1 colheres de sopa.
- f) Módulo de fibras alimentares em pó : 1 colher medida.
- g) OBSERVAÇÃO: Para paciente diabético não colocar açúcar.

13.38.2 L 2 – VITAMINA LAXATIVA:

- a) Leite integral em pó: 08 medidas de NAN.
- b) Mamão: 01 fatia fina.
- c) Ameixa em calda: 02 und.
- d) Linhaça: 01 colher de sopa.
- e) Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida.

13.38.3 L 3 – VITAMINA LAXATIVA

- a) Leite integral em pó: 08 medidas de NAN.
- b) Farelo de trigo: 01 colher de sopa.
- c) Farelo de aveia: 01 colher de sopa.
- d) Mamão: 01 fatia fina.
- e) Água para completar 250 ml.
- f) Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida.

13.38.4 L 4 – VITAMINA LAXATIVA PARA DIABÉTICO

- a) Leite desnatado – 250 ml.
- b) Mamão – 01 fatia fina.
- c) Linhaça – 02 colher de sopa.
- d) Suplemento em pó para diabetes – 06 medidas.

13.38.5 L5- VITAMINA LAXATIVA



- a) 02 unidades de ameixa preta.
- b) 01 fatia de mamão (100 g).
- c) laranja q.s.p.
- d) 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g).
- e) 01 colher de sobremesa de linhaça.
- f) 01 copo de leite (150 mL).
- g) Açúcar – 1 colher de sopa.
- h) OBSERVAÇÃO: Para paciente diabético não colocar açúcar.

13.38.6 L 6- SUCO LAXATIVO

- a) Laranja: 02 unidades.
- b) Mamão: 01 fatia.
- c) Ameixa: 02 unidades.
- d) Açúcar: 01 medida
- e) Água para completar 250 ml.
- f) Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida.

13.38.7 L 7- SUCO DE LARANJA C/ CENOURA E BETERRABA

- a) Laranja: 03 unidades.
- b) Cenoura: 03 colher de sopa.
- c) Beterraba: 03 colher de sopa.
- d) Açúcar: 01 medida de NAN.
- e) Água para completar 250 ml.

13.38.8 L 8- SUCO DE LARANJA COM CENOURA/BETERRABA E COUVE

- a) Laranja – 03 unidades.
- b) Cenoura – 02 colher de sopa.
- c) Beterraba – 02 colher de sopa.
- d) Couve – 01 und.
- e) Água para completar 250 ml.

13.38.9 FORMULAS CONSTIPANTES

13.38.9.1 C 1 - FÓRMULA SIMPLES

- a) 1 maçã sem casca.
- b) 1 banana maçã ou prata.
- c) 2 colheres de sopa cenoura cozida.
- d) 2 colheres de sopa de maltodextrina.
- e) Gotas de limão.
- f) Probiótico em pó – 1 colher de sopa.
- g) Água até completar 500 mL.

13.38.9.2 C 2 - FÓRMULA 2

- a) 1 banana maçã ou prata.
- b) 2 colheres de sopa cenoura cozida.



- c) 2 colheres de sopa de maltodextrina.
- d) Água de arroz até completar 500 mL.
- e) Probiótico em pó – 1 colher de sopa.

13.38.9.3 C 3 - VITAMINA CONSTIPANTE

- a) Leite desnatado – 250 ml.
- b) Banana maçã – 01 und pequena.
- c) Mucilagem ou aveia em flocos finos – 02 medidas de NAN.
- d) Adoçante: 03 gotas.
- e) Probiotico em pó – 01 colher de sopa.

13.38.9.4 C 4 - VITAMINA CONSTIPANTE COM LEITE DE SOJA

- a) Leite de soja – 250 ml ou 02 colher de sopa bem cheia de extrato de soja.
- b) Banana maçã – 02 und pequenas.
- c) Adoçante: 04 gotas.
- d) Probiotico em pó – 01 colher de sopa.

13.38.9.5 C 5 - LEITE CONSTIPANTE COM AVEIA

- a) Leite de soja – 250 ml ou 02 colher de sopa bem cheia de extrato de soja.
- b) Aveia – 02 medidas
- c) Adoçante: 06 gotas.
- d) Probiotico em pó – 01 colher de sopa.

13.38.9.6 C 6 - SUCO CONSTIPANTE

- a) Suco de cajú concentrado – 100 ml
- b) Água de coco – 150 ml.
- c) Adoçante – 03 gotas.

13.38.9.7 C 7 - SUCO CONSTIPANTE 2

- a) Suco de goiaba concentrado – 100 ml.
- b) Água para completar 250 ml.
- c) Adoçante – 06 gotas.

13.38.9.8 C 8 - SUCO CONSTIPANTE ENRIQUECIDO

- a) Suco de caju: 03 unidades pequenas.
- b) Mucilagem: 02 medidas
- c) Banana prata ou maçã: 01 fatia ou 2 und ou ½ und.
- d) Açúcar: 01 medida
- e) Óleo de soja: 01 colher de chá.
- f) Água para completar 250 ml.

13.38.10 SUPLEMENTAÇÕES LÁCTEAS:

13.38.10.1 SVO 1 - SVO SIMPLES



- a) Leite integral em pó: 08 medidas de NAN.
- b) Suplemento nutricional completo com fibras: 05 medidas.
- c) Água para completar 250 ml.

13.38.10.2 SVO 2 - SVO CALÓRICA

- a) Leite integral em pó: 10 medidas de NAN.
- b) Suplemento nutricional completo com fibras: 06 medidas.
- c) Óleo de girassol: 01 colher de chá.
- d) Açúcar: 01 medida.

13.38.10.3 SVO 3 - SVO CALÓRICA

- a) Leite integral em pó: 10 medidas de NAN.
- b) Mucilagem láctea: 04 medidas.
- c) Açúcar: ½ medida.

13.38.10.4 SVO 4 - SVO CALÓRICA

- a) Leite integral em pó: 10 medidas de NAN.
- b) Mucilagem: 04 medidas.
- c) Suplemento nutricional em pó com fibras: 6 medidas.

13.38.10.5 SVO 4 - SVO CALÓRICA

- a) Leite integral em pó: 10 medidas de NAN.
- b) Mucilagem: 03 medidas.
- c) Fruta: 1 unid. Média.
- d) Suplemento nutricional em pó: 6 medidas.

13.38.10.6 SVO 6 - SUCO DE ACEROLA C/ LARANJA

- a) Polpa de acerola – ½ polpa.
- b) Laranja – 02 unidades.
- c) Suplemento nutricional em pó: 6 medidas.
- d) Água para completar 250 ml.

13.38.11 SUPLEMENTAÇÕES ESPECIAIS

13.38.11.1 SE 1 - SUCO ALBUMINOSO

- a) Abacaxi: 02 fatias.
- b) Clara de ovo: 01 und.
- c) Açúcar: 02 medidas de NAN.
- d) Água para completar 250 ml.

13.38.11.2 SE 2 - SUCO ALBUMINOSO

- a) 1 maçã MÉDIA sem casca.
- b) 1 clara de ovo em neve.
- c) 1 colher de SOBREMESA DE açúcar.



- d) água para completar 250ml.
- e) Observação: para paciente diabético não colocar açúcar.

13.38.11.3 SE 3 - VITAMINA SEM LEITE E SEM AÇÚCAR

- a) 600 mL – suco de laranja puro.
- b) 1 fatia grossa de mamão.
- c) 2 maçãs médias.
- d) 2 bananas (nanica ou maçã).
- e) 2 colheres de sobremesa de linhaça.
- f) água para completar 1 litro.

13.38.11.4 SE 4 - LEITE DE AMÊNDOAS

- a) 01 copo de 200 ml de amêndoas cruas.
- b) 04 copos de água – 800 ml.

13.38.11.5 MODO DE PREPARO: Lave as amêndoas, deixe de molho de um dia para o outro com água cobrindo ou guarde na geladeira por mais dias. Escorra a água que ficou de molho, retire a película (opcional) e bata no liquidificador com a água. Coe em um pano fino. Se não for consumir na hora, deve-se guardar o leite fresco e dura três dias na geladeira.

13.39 Especificações dos gêneros alimentícios com seus diferentes tipos de preparo, per captas a serem utilizados no preparo/cardápio das refeições de pacientes e plantonistas nas refeições diárias e outros:

13.39.1 Salada: Legumes e Folhosos:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
ABÓBORA	DOCE	80 G
ABÓBORA	REFOGADA	120 G
ABOBRINHA	REFOGADA	150 G
ACELGA	SALADA	80 G
ACELGA	REFOGADA	200 G
AGRIÃO	SALADA MISTA	30 G
ALFACE	SALADA MISTA	1/5 OU 60 G
BATATA DOCE	REFOGADA	200 G
BATATA DOCE	FRITA	150 G



BATATA INGLESA	SALADA	80 G
BATATA INGLESA	FRITA	150 G
BATATA INGLESA	PURÊ	150 G
BATATA INGLESA	SOPA	150 G
BANANA TERRA	FABOFA	60 G
BANANA TERRA	FRITA	80 G
BERINJELA	REFOGADA	150 G
BERINJELA	FRITA	40 G
BERINJELA	SALADA MISTA	30 G
BETERRABA	SALADA MISTA	40 G
BETERRABA	REFOGADA	150 G
BRÓCOLIS	SALADA MISTA	40 G
CARA	REFOGADO	150 G
CENOURA	SALADA	70 G
CENOURA	RAIADA	50 G
CENOURA	REFOGADA/PURÊ	150 G
CENOURA	SUFLÊ	120 G
CENOURA	SOPA	80 G
CHUCHU	REFOGADO	150 G
CHUCHU	SUFLÊ	130 G
CHUCHU	SOPA	80 G
COUVE- MANTEIGA	REFOGADA	150 G
COUVE- MANTEIGA	SOPA	20 G
COUVE- MANTEIGA	SUFLÊ	40 G



COUVE – FLOR	SALADA MISTA	70 G
COUVE- FLOR	SOPA	20 G
ESPINAFRE	REFOGADO	100 G
JILÓ	REFOGADO	120 G
MANDIOCA	COZIDA	150 G
MANDIOCA	SOPA	150 G
MANDIOCA	REFOGADO	120 G
MANDIOQUINHA	SOPA	80 G
MAXIXE	REFOGADO	130 G
MILHO VERDE	REFOGADO	100 G
MILHO VERDE	ESPIGA INTEIRA	150 G
MILHO VERDE	CURAU	70 G
PEPINO	SALADA MISTA	30 G
PIMENTÃO	SALADA	20 G
QUIABO	REFOGADO	130 G
RABANETE	SALADA MISTA	20 G
REPOLHO	SALADA MISTA	50 G
REPOLHO	REFOGADO	130 G
REPOLHO	SUFLE	50 G
RÚCULA	SALADA	40 G
TOMATE	SALADA MISTA	60 G
TOMATE	MOLHO	30 G
TOMATE	SALADA	150 G
VAGEM	REFOGADO	120 G



VAGEM	SUFLÊ	100 G
VAGEM	SALADA	50 G
VAGEM	SOPA	80 G

13.39.2 Arroz, feijão, guarnições e gêneros diversos:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
ARROZ TIPO 1	COZIDO	350 G
ARROZ P/ SOPA	COZIDO	60 G
ARROZ TIPO 01 PARA FESTA	CRU	80 G
ARROZ DOCE	PREPARAÇÃO	250 ML
FEIJÃO TIPO 1	COZIDO	180 G
FEIJÃO PRETO P/ FEIJADA	COZIDO	60 G
FEIJÃO P/ SOPA	COZIDO	50 G
MACARRÃO ESPAGUETE E PARAFUSO	PREPARAÇÃO	150 G
MACARRÃO P/ LASANHA	COZIDO	50 G
MACARRÃO P/ SOPA	CRU	20 G
MARGARINA COM SAL	PÃO	10 G
MARGARINA SEM SAL	PÃO	10 G
MAIONESE	PÃO	10 G
MAIONESE	CACHORRO QUENTE	20 G
SEMENTE DE LINHAÇA, TRITURADA	SUCOS, VITAMINA, ETC.	20 G
FUBÁ DE MILHO	ESCALDADO	25 G
FUBÁ DE MILHO	MINGAU	20 G
FARINHA DE MANDIOCA	FAROFÁ	40 G
FARINHA DE ROSCA	FRITURA	15 G



CANIÇA	PREPARAÇÃO	250 ML
PIRÃO	PREPARAÇÃO	100 G
POLENTA	PREPARAÇÃO	150 G
FAROFA	PREPARAÇÃO	70 G
ADOÇANTE	PREPARAÇÕES FRIAS DIVERSAS	0,3 ML
ADOÇANTE	PREPARAÇÕES QUENTES BOLO DIET, ARROZ DOCE, ETC.	0,5 ML
FOLHOSOS CRUS	PREPARAÇÃO	90 G
SALADAS: FOLHOSOS	PREPARAÇÃO	50 G
LEGUMES		100 G
AZEITONA SEM CAROÇO	PREPARAÇÃO	15 G
ERVILHA	PREPARAÇÃO	20 G
PALMITO	PREPARAÇÃO	20 G
BATATA PALHA	CACHORRO QUENTE	20 G
LEITE CONDENSADO	PREPARAÇÃO	20 G
CATCHUP	CACHORRO QUENTE	15 G
SHOYO	YAKISSOHA	15 ML
CAFÉ TORRADO, EXTRA FORTE, MOÍDO, A VÁCUO	CAFÉ PURO E FORTE	10G/100 ML
AVEIA	BISCOITOS E ASSADOS	15 G
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	TORTAS, QUIBE E SALADA	50 G
TRIGO PARA QUIBE	QUIBE	20 G
	TABULE (SALADA)	10 G
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	BISCOITOS, TORTAS E PÃES	50 G
FARELO DE TRIGO	BISCOITOS, VITAMINAS, FAROFA	15 G
MAIONESE LIGHT 0% COLESTEROL	PÃO, PATÊS, SALADAS	10 G



EXTRATO DE SOJA EM PÓ	PREPARO DE LEITE E SOJA	20 G
-----------------------	-------------------------	------

13.39.3 Prato principal:

ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PER CAPTA	TIPOS DE CARNE	COZINHA
ALMÔNDÉGAS	AO MOLHO E FRITA	220 G	PATINHO, MÚSCULO, PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
BIFE	BIFE ACEBOLADO, AO MOLHO, DE PANELA	220 G	ALCATRA, CONTRAFILÉ, COXÃO MOLE	GERAL E DIETÉTICA
BIFE RECHEADO (BACON OU LINGÜÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA)	BIFE A ROLE	200 G (CARNE) E 40 G (BACON OU CALABRESA)	COXÃO MOLE, ALCATRA, PATINHO, CONTRAFILÉ	GERAL
BISTECA BOVINA	BISTECA FRITA DE PANELA	300 G	-	GERAL
BISTECA SUÍNA	BISTECA FRITA DE PANELA	300 G	-	GERAL
CARNE MOÍDA	AO MOLHO, COM LEGUMES E TUBÉRCULOS LASANHA, MACARRÃO, SOPA: (PÃO C/ CARNE – USO DIETÉTICO)	180 G (PREPARAÇÕES DIVERSAS) P/ SOPA (100 G)	PATINHO, MÚSCULO E PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
CARNE DE PANELA	FATIADA	250 G	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO	GERAL
CARNE C/ LINGÜÇA TOSCANA	COZIDA, ASSADA, MISTURADA	200 G (CARNE) E 50 G (LINGÜÇA)	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO E LINGÜÇA TOSCANA	GERAL
LINGÜÇA TOSCANA	FRITA OU ASSADA	200 G OU 2 UNID	-	GERAL
CARNE ASSADA	FATIADA	300 G	ALCATRA, CONTRAFILÉ E FRALDINHA	GERAL
CARNE DE SOL DE PRIMEIRA (MAGRO)	ARROZ CARRETEIRO/ M.ª ISABEL COM LINGÜÇA, COM LEGUMES B E C	180 G	CORTE TRASEIRO EM MANTAS	GERAL



COSTELA MAGRA	COSTELA AO MOLHO	300 G		GERAL
COSTELINHA SUÍNA	FRITA DE PANELA OU COM ARROZ	300 G		GERAL
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	FRANGO AO MOLHO OU ASSADO	300 G		GERAL
FILE DE FRANGO	GRElhADO, MILANESA, YAKISSOBA, PARMEGIANA, AO MOLHO, DESFIADO	220 G		GERAL E DIETÉTICA
CUPIM	FATIADA AO MOLHO	250 G		GERAL
ISCAS, CUBOS, PICADINHO DE CARNE	CAÇAROLA, À MODA, AO MOLHO, ISCAS ACEBOLADAS C/ PIMENTÃO, AO MOLHO GRATINADAS, STROGANOFF, MACARRONADA, RISOTO	220 G	PATINHO, COXÃO DURO, COXÃO MOLE, PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
LOMBO SUÍNO	FRITO DE PANELA OU FATIADO, FALSA FEIJADA LIGHT	250 G		GERAL E DIETÉTICA
PERNIL SUÍNO	ASSADO OU FATIADO	300 G		GERAL E DIETÉTICA
PEIXE (PI/ PLANTONISTAS (47ACU, TAMBAÚ)	FRITO, ASSADO	300 G		GERAL
SUJÁ DE PEIXE (PLANTONISTA)	PIRÃO	50 G		GERAL
PEIXE (FILE PINTADO, CAXARA E JAU – PACIENTE)	ENSOPADO, MILANESA, FRITO, MURICA	250 G		GERAL E DIETÉTICA
VÍSCERAS (SOMENTE FÍGADO E DOBRADINHA)	EM ISCAS AO MOLHO E BIFE	200 G		GERAL E DIETÉTICA
PETENCES SUÍNO (ORELHA, PÉ, COSTELINHA DEFUMADOS) E CARNE SECA E LINGÜIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA)	FEIJADA	PETENCES 150G CARNE SECA 60G CALABRESA 50G		GERAL
CARNE FRESCA E CARNE SECA (CONFORME SUPRACITADO)	FALSA FEIJADA/ FEIJADA LIGHT	CARNE FRESCA 150G CARNE SECA 80G	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, PATINHO, COXÃO MOLE ALCATRA, CONTRAFILÉ, LOMBO SUÍNO	DIETÉTICA



			MÚSCULO	
PRESUNTO COZIDO LAMINADO	LASANHA, RISOTO, LASANHA LIGHT (DIETAS)	40 G		GERAL E DIETÉTICA
SALSICHA TIPO 1	CACHORRO QUENTE	40 G		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO MUSSARELA TIPO 1	PÃO, LASANHA E OUTROS	40 G		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO	RALADO	15 G		GERAL E DIETÉTICA
OVÔ GRANDE DE GALINHA (55-62G)	FAROFÁ	25 G		GERAL E DIETÉTICA
OVÔ GRANDE DE GALINHA (55-62G)	FRITO, COZIDO, OMELETE, MEXIDO	100 G		GERAL E DIETÉTICA

13.39.4 Sobremesas: Frutas e Doces.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
AMEIXA FRESCA	INTEIRA	2 UNIDADES (130 G)
AMEIXA EM CALDA	PARA VITAMINAS LAXATIVAS	02 UNIDADES
ABACAXI HAVAI	PORÇÃO	FATIA MÉDIA (150 G)
ABACAXI HAVAI	SUCO	150 G
ABACAXI PÉROLA	PORÇÃO	FATIA MÉDIA (150 G)
ABACAXI PÉROLA	SUCO	150 G
ABACATE MANTEIGA	VITAMINA	50 G
BANANA MAÇÃ	PORÇÃO	1 UNID. GRANDE (100 G)
BANANA NANICA	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (130 G)
CAQUI	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (120 G)
LIMÃO	SUCO	1/3 UNID. MÉDIA



LARANJA	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (150 G)
LARANJA	SUCO	3 UNID. MÉDIA (450 G)
MAÇÃ	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (150 G)
MAÇÃ	SUCO	80 G
MAÇÃ	VITAMINA	50 G
MAMÃO FORMOSA	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (200 G)
MAMÃO	VITAMINA	60 G
MELANCIA	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (300 G)
MELANCIA	SUCO	200 G
MARACUJÁ	SUCO	40 G
MELÃO	SUCO	200 G
MELÃO	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (200 G)
POCÃ (TANGERINA)	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (170 G)
UVA NIÁGARA	PORÇÃO	30 BAGOS (150 G)
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 PREP DE NATAL/ANO NOVO	PORÇÃO	250G
FRUTA PICADA (PACIENTE)	PORÇÃO	250 G
DOCES	GOIABADA	80 G
	MARRON GLACÊ TIPO 1	80 G
	PÊSSEGO EM CALDA	120 G



DOCES CASEIROS DE: BANANA, CAJU, ABÓBORA, BATATA DOCE, MAMÃO	80 G
CANJICA C/ COCO; ARROZ DOCE C/ CANELA, ENGANA MARIDO SIMPLES OU COM FRUTA	80 G
DOCE DE LEITE CREMOSO TIPO 1	80 G
AMEIXA EM CALDA (VIT. LAX.)	80 G
PAVÊ SIMPLES	80G
PAVÊ DE FESTA	80 G
MANJAR C/ AMEIXA	80 G
DOCE DIET	80 G
GELÉIA DIET	80 G
GELÉIA	80 G
GELATINA DIET	180 ML
GELATINA	180 ML
SPUMONE	80G
CHICO BALANCEADO	80G
PUDIM CREMOSO	80 G
MOUSSES VARIADOS	80 G
SALADA DE FRUTAS PARA SOBREMESA	100 G
SALADA DE FRUTA DE ESPECIAL COM 4 TIPOS DE FRUTA, SUÇO DE LARANJA, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE.	250G
SALADA DE FRUTAS LANCHE	250 G

13.39,5 Pães/Bolo de Festa/Biscoitos/Pipoca/Salgados e Salgados de Festa.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
PÃES, BOLOS, BISCOITOS, PIPOCA E SALGADOS	PÃO FRANCÊS	100 G *



	PÃO DE BATATA	100 G*
	PÃO MANDI	100 G*
	PANETONE	150 G*
	PÃO HOT DOG	100G
	MINIPÃO HOT DOG	50G
	BOLO	200 G
	BOLO DE FESTA	200 G
	PIPOCA	80G
	BISCOITO MAIZENA	60 G
	BISCOITO DE SAL	65 G
	BISCOITO D' ÁGUA / SEM SAL	65 G
	BISCOITO RECHEADO	80 G
	BISNAGA DE LEITE	100 G
	PÃO DE FORMA	100 G
	PÃO INTEGRAL	100 G
	SALGADO INTEIRO	250G
	SALGADO TIPO FESTA	UNIDADES

- (*) Per capita estão o dobro do usual, sendo assim na unidade III e Caps AD II, nas demais unidades deverá ser usado este dobro quando solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE ou de acordo com solicitação do técnico que o estiver acompanhando, respeitando a necessidade do paciente. Para os servidores plantonistas ficará o per capita de 50g para os pães, ou seja, equivalente a uma unidade de pão francês ou duas fatias de pães fatiados e se quiser poderá repetir mais uma vez sem custo.

13.39.6 Bebidas e Infusos.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
BEBIDAS, INFUSOS	CHÁ MATTE	2,5 G
	SUAVE DE CAMOMILA	2,5 G



	CHÁ SUAVE DE ERVA-DOCE	2,5 G
	CHÁ SUAVE DE ERVA-CIDREIRA	2,5 G
	CHÁ DE MAÇÃ	2,5 G
	CHÁ SILVESTRE (FLORES E FRUTAS)	2,5 G
	CHÁ HORTELÃ	2,5 G
	REFRIGERANTE NORMAL DIET	600 ML
	SUCO DE FRUTA NATURAL OU COM POLPA DE FRUTAS PARA SER SERVIDO EM OFICINA OU ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	300 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.	

13.39.7 Leites, produtos lácteos, leites enriquecidos.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
LEITES/ PRODUTOS LÁCTEOS/PRODUTOS DE SOJA	LEITE INTEGRAL UHT	250 ML
	LEITE DESNATADO UHT	250 ML
	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO OU COCO	250 ML
	AMÊNDOAS*	200 G
	IOGURTE DESNATADO	200 ML
	SOJA INTEGRALEM PÓ (SABOR BAUNILHA) OU LÍQUIDO	250 ML
LEITES ENRIQUECIDOS	LEITE E/ FUBÁ TORRADO	5%
	AVEIA / FARINHA LÁCTEA / MUCILON	8%
	CHOCOLATE EM PÓ TIPO 1	10%
	NUTREN E SUSTAGEM	15%



	MAISENA (MINGAU LÍQUIDO)	5 %
	MAISENA (MINGAU PASTOSO)	8 %
	MAISENA (MINGAU ENGROSSADO)	10 %
	LEITE E LEITES ENRIQUECIDOS	250 ML (PACIENTE)
	LEITE E LEITES ENRIQUECIDOS	200 ML (PLANTONISTA)
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	LEITE INTEGRAL EM PÓ	15 % DE DILUIÇÃO

13.39.8 Condimentos e óleos.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
CONDIMENTOS E ÓLEOS	SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXA UMIDADE	1,5 G
	ALHO	1,5 G
	EXTRATO DE TOMATE	5 G
	CEBOLA	10 G
	TOMATE	10 G
	PIMENTÃO	8 G
	COLORAU	1 G
	CANELA EM PÓ	3 G
	VINAGRE DE VINHO OU SUCO DE LIMÃO	1,5 ML
	PIMENTA	1,0 G
	SALSA/COENTRO	1,5 G
	CEBOLINHA	1,5 G
	AÇÚCAR CRISTAL PARA CAFÉZINHO	10 G
	AÇÚCAR CRISTAL PREPARAÇÕES DIVERSAS	30 G
	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM PARA SALADAS	10 ML
	ÓLEO PARA REFOGADOS (SOJA, MILHO, ARROZ,	15 ML



	GIRASSOL	
	ÓLEO PARA FRITURAS SEM IMERSÃO	15 ML
	ÓLEO PARA FRITURAS COM IMERSÃO	35 ML
	SAL REFINADO, IODADO, EM EMBALAGENS DE	1 G

13.39.9 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	25 G
	TEMPEROS (CEBOLINHA, SALSINHA, CEBOLA, ALHO, TOMATE)	OBSERVAR PER CAPTA DE TEMPEROS

13.39.10 Itens da merenda do mês das crianças (CAPSI E LAR DOCE LAR).

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
ITENS	CACHORRO QUENTE COM BATATA PALHA	200G
	EMPADÃO DE FRANGO	200G
	PÃO ITALIANO	250G
	BOLO COM COBERTURA	250G
	SALGADOS	250G
	SUCO NATURAL ENRIQUECIDO	360 ML
	SALADA DE FRUTA COM IOGURTE	200 G + 180 ML
	OU OUTRAS PREPARAÇÕES QUE ATENDAM A CLIENTELA PROPOSTA, SENDO DEFINIDO PELA NUTRICIONISTA DA UNIDADE.	



14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1 Como condição para assinatura do Contrato, a CONTRATADA deverá estar com a documentação obrigatória válida no SICAF ou comprovar situação regular no Cadastro de Fornecedores Estadual e, **obrigatoriamente apresentar:**

- a) Certidão Negativa de Débitos e Tributos Federais, Estaduais e Municipais;
- b) Certidão Negativa de Débito do FGTS e INSS;
- c) CNPJ;
- d) Contrato Social e Alterações (autenticados);

14.2 A CONTRATADA ficará obrigada a retirar a Nota de Empenho para a prestação de serviços de Nutrição e Alimentação coletiva/hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes, plantonistas do Complexo CIAPS-Adauto Botelho no prazo não superior a **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da convocação formal.

14.3 Na execução do objeto do presente contrato obriga-se a CONTRATADA a envidar todos os esforços e a dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, e ainda:

14.3.1 Elaborar e implementar em 90 (noventa) dias após o início de suas atividades Manual de Dietas específico de cada Unidades do Complexo CIAPS-Adauto Botelho, 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.

14.3.2 A distribuição das refeições terá o acompanhamento periódico do nutricionista da CONTRATADA e Nutricionista de Clínica da CONTRATANTE.

14.3.3 Elaborar e implementar, dentro de 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.

14.3.4 Desenvolver todos os cronogramas descritos na Cláusula Oitava - Higienização, no prazo de 30 dias para todas as Unidades.

14.3.5 Elaborar e apresentar mensalmente, a escala de serviços e folgas do seu pessoal. Com as devidas reposições de funcionários, mantendo quadro de funcionários completo.

14.3.6 A CONTRATADA deverá realizar dedetização para insetos e desratização das diversas áreas do Setor de Nutrição e seu entorno. 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 empresa se obriga a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para a CONTRATANTE.



14.3.7 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE.

14.3.8 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).
- d) A CONTRATADA deverá apresentar o cronograma de treinamentos para que a Nutricionista da CONTRATANTE possa participar, com antecedência de 30 dias.

14.3.9 Deverá ser entregue cópias dos Manuais e outros documentos relacionados nos itens 14.3.1 a 14.3.7, sendo que esses documentos devem ser elaborados para todas Unidades do Complexo CIAPS-Adauto Botelho.

14.3.10 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.

14.3.11 Manter profissional Nutricionista responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional.

14.3.12 Realizar nas estruturas físicas das Unidades de Alimentação e Nutrição da Unidade I, Unidade III e Lar Doce Lar, reformas, adequações e reparos de acordo com as recomendações da RDC nº 50/ANVISA/MS, que se fizerem necessárias, 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 dias após assumir o serviço.

14.3.13 Atualmente são necessárias as seguintes manutenções nas Unidades I, Unidade III e Lar Doce Lar: manutenção do teto, rede elétrica e hidráulica, substituição de torneiras, cifões, 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, principalmente da Unidade I, implantação de exaustores nas cozinhas, conserto das Coifas, câmaras frias, forro nos refeitórios, readequação do refeitório dos plantonistas da Unidade I com readequações necessárias, placas nas áreas de trabalho, abertura de uma porta para saída de lixo, para que fique correto o fluxo de entrada de gêneros por um local e saída de lixo por outro sem cruzamento. Devendo ser realizado em no máximo 60 dias.

14.3.13.1 No CAPSI e CAPS-AD II, é necessário que a CONTRATADA conserve em boas condições de uso as copas/cozinhas já existentes.

14.3.14 Quando houver necessidade de manutenção de equipamentos, está deverá ser realizada no prazo máximo de 48 horas. E apresentar relatório da ação corretiva.



14.3.15 Realizar substituição e aquisição de equipamentos, móveis, utensílios vinculados à execução dos serviços e identificar todos os Equipamentos de sua propriedade. Este fato será constatado pela CONTRATADA no momento da Vistoria e realização de Relatório da Empresa.

14.3.16 Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, através de manutenção periódica de instalações como (portas, cifões, torneiras, lâmpadas, etc.), consertos e conservação preventiva e corretiva de todas as Unidades do CIAPS. Não podendo entregar as instalações em mal estado de conservação ao término do contrato.

14.3.17 Evitar a circulação desnecessária de seus funcionários fora das áreas que lhes forem destinadas.

14.3.18 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, inclusive sábados, domingos e feriados nas Unidades de 24 horas.

14.3.18.1 As equipes profissionais deverão ser compostas de acordo com o item 14.1.36 à frente neste contrato.

14.3.19 Fornecer uniforme e crachá de identificação à todos os seus funcionários.

14.3.20 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.

14.3.21 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

14.3.22 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.

14.3.23 Permitir em qualquer dia e horário a entrada do representante da CONTRATANTE ou por ele designado, nas instalações das cozinhas, almoxarifados de gêneros perecíveis ou não perecíveis, câmaras frias, etc.

14.3.24 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.

14.3.25 Levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE qualquer fato extraordinário ou anormal que afete a execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.

14.3.26 Assegurar à 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.



14.3.27 A CONTRATADA deverá fornecer gás liquefeito de petróleo para as cozinhas gerais e dietéticas em todas as unidades assumindo os custos.

14.3.28 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, álcool gel à 70% e toalha descartável utilizados no refeitório dos plantonistas, álcool gel à 70% e toalha de papel não reciclado ou pano descartável para realizar higienização de pratos, talheres, bancadas nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades.

14.3.29 A CONTRATADA deverá 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.

14.3.30 Adquirir e instalar um bebedouro elétrico de inox com filtro e com duas torneiras para atender a demanda do paciente no refeitório nas Unidades I, Lar Doce Lar e Unidade III em no máximo 90 dias. A CONTRATADA também é responsável pela higienização e troca dos filtros. Nos refeitórios que são separados para plantonistas, utilizar refresqueira com 2 cubas, sendo uma para água e outra suco.

14.3.31 Realizar para fins de pagamento, o controle do número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

14.3.32 Fica a encargo da CONTRATADA a responsabilidade de adquirir e manter extintores de incêndio apropriados, dentro da validade específica para o serviço.

14.3.33 Dispensar rotineiramente, no curso das execuções dos serviços, um tratamento cordial e eficiente aos pacientes e servidores, advindos de treinamentos aos funcionários conforme previsto.

14.3.34 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.

14.3.35 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.

14.3.36 Equipe de trabalho:

14.3.36.1 Recrutar em seu nome, 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.

14.3.36.2 Todo e qualquer dano causado nos funcionários da empresa CONTRATADA será de sua responsabilidade, devendo de imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber.

14.3.36.3 Manutenção da Equipe Técnica e Operacional da licitante com o número de profissionais adequados e disponíveis a realização do serviço proposto, seguindo o estabelecido pela CONTRATADA, conforme **Quadro 01 de Equipe Técnica**.



14.3.36.4 Manter sempre um Nutricionista Responsável em produção de refeições (SND) com poderes para tomar deliberações e/ou atender as solicitações da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione com a boa execução dos serviços contratados nas unidades, de acordo com o que dispõe o Contrato.

14.3.36.5 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados as tarefas desenvolvidas.

14.3.36.6 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.

14.3.36.7 Providenciar para que todos os empregados tenham a carteira sanitária atualizada emitida pela Vigilância Sanitária Municipal.

14.3.36.8 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.

14.3.36.9 EQUIPE TÉCNICA E OPERACIONAL DAS UNIDADES

QUADRO 1 - UNIDADE I (ESCALA 12X36) / DIA

PERFIL	CARGA HORÁRIA	QTDE DIURNO	QTDE NOTURNO
NUTRICIONISTA*	40H/PLANTÃO	01	-
COZINHEIRA GERAL	40H/PLANTÃO	01	01
COZINHEIRA PARA DIETÉTICA	40H/PLANTÃO	01	-
AUXILIAR DE COZINHA	40H/PLANTÃO	03	01
COPEIRA/COPEIRO*	40H/PLANTÃO	01	01
MOTORISTA*	40H/PLANTÃO	01	-

QUADRO 1.1- UNIDADE I (CARGA HORÁRIA SEMANAL)

PERFIL	CARGA HORÁRIA	QTDE DIURNO	QTDE NOTURNO
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO	30HORAS	*	*
APOIO ADMINISTRATIVO (ESTOQUEIRISTA E AUX. DE	44HORAS	01	-



ESCRITÓRIO			
------------	--	--	--

QUADRO 2 – UNIDADE III (ESCALA 12X36) / DIA

PERFIL	CARGA HORÁRIA	QTD DIURNO	QTD NOTURNO
COZINHEIRA GERAL E DIETÉTICA	40H/PLANTÃO	01	01
AUXILIAR DE COZINHA	40H/PLANTÃO	02	01

QUADRO 2.2 – UNIDADE III (CARGA HORÁRIA SEMANAL)

PERFIL	CARGA HORÁRIA	DIURNO	NOTURNO
NUTRICIONISTA	44 HORAS	01	-

QUADRO 3 – Lar Doce Lar (ESCALA 12 X 36) / DIA

PERFIL	CARGA HORÁRIA	DIURNO	NOTURNO
COZINHEIRA GERAL	40H/PLANTÃO	01	-
AUXILIAR DE COZINHA	40H/PLANTÃO	01	01

QUADRO 3 – Lar Doce Lar (CARGA HORÁRIA SEMANAL)

PERFIL	CARGA HORÁRIA	DIURNO	NOTURNO
NUTRICIONISTA	20 HORAS	01	-

QUADRO 04 – CAPSI (CARGA HORÁRIA SEMANAL)

PERFIL	CARGA HORÁRIA	DIURNO	NOTURNO
AUXILIAR DE COZINHA*	30 HORAS	02	-

QUADRO 05 - * CAPS AD II (CARGA HORÁRIA SEMANAL)



PERFIL	CARGA HORÁRIA	DIURNO	NOTURNO
AUXILIAR DE COZINHA*	30HORAS	02	

I. O Quadro com quantitativo mínimo de profissionais a serem contratados pela CONTRATADA dos serviços de alimentação foi elaborado com base em parâmetros utilizados na atual rotina do Complexo CIAPS-Adauto Botelho, o que atende a necessidade operacional deste Complexo.

II. Nota Explicativa (*):

- a) Cada Nutricionista da Unidade I será responsável por realizar visitas nas Unidades CAPSI e CAPS AD II com carga horária mínima semanal de 6 horas em cada local.
- b) O (a) Copeira/copeiro tem como função atender a distribuição no interior do refeitório de pacientes, distribuir as refeições até os Postos de Enfermagem e copa do CEAC da Unidade I, recolher todos os utensílios em todos os horários das refeições, levar o café nos Postos e Setores.
- c) Os motoristas da Unidade I, com carga horária de 40 horas semanais, será Responsável por realizar transporte das refeições às Unidades Descentralizadas: CAPSI, CAPS AD II e Unidade II.
- d) O Técnico de Nutrição da Unidade I, com carga horária de 30 horas deverá cumprir seu horário diário entre as 15h até as 21hs.
- e) Cada auxiliar de cozinha do CAPSI e CAPS AD II assumirá um período.
- f) Há previsão de reestruturação do CAPS AD II, para que se torne CAPS AD III 24 horas.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1 A CONTRATANTE obriga-se, nos termos previstos neste contrato a:

15.1.1 Acompanhamento periódico da Nutricionista Clínica durante a distribuição das refeições.

15.1.2 Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o fornecimento, objeto deste contrato, através de seus fiscais.

15.1.3 Efetuar os pagamentos, desde que tenha havido a prestação dos serviços.

15.1.4 Regulamentar através de portaria os itens do check list a serem avaliados/aplicados por cada Unidade do Complexo CIAPS-AB.

15.1.5 Indicar os Nutricionistas como Fiscais Técnicos nas Unidades do CIAPS Adauto Botelho, na Unidade em que não houver Nutricionista quem assumirá o papel de Fiscal Técnico será o Responsável Técnico da Unidade que irá fazer o fechamento da totalização



mensal das refeições. Esse fechamento deve ser entregue assinado pelo Nutricionista e Responsável Técnico da Unidade.

15.1.6 Fornecer todas as informações e esclarecimentos necessários para que a CONTRATADA possa iniciar e prestar serviços dentro das condições pactuadas, a critério da CONTRATANTE.

15.1.7 Poderá solicitar a fiscalização da Vigilância Sanitária nas instalações da cozinha da Unidade em que serão preparados os alimentos, sem data prévia marcada.

15.1.8 Ofertar a CONTRATADA um curso de Integração sob responsabilidade da equipe da CEPFOR no momento em que inicie seus trabalhos nas Unidades.

15.1.9 Recusar Notas Fiscais ou Faturas que estejam em desacordo com as exigências deste contrato, informando à CONTRATADA e sobrestando o pagamento até a regularização da condição.

15.1.10 Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da CONTRATADA, dando-lhes acesso às suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.

15.1.11 Rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o Plano de Trabalho/Edital/Contrato.

15.2 A Nutricionista Clínica da CONTRATANTE deverá prescrever diariamente os pacientes em dieta especial, evolução da dieta, sinalizando a suspensão da mesma por motivo de: transferência de internação, exames, alta ou óbito.

15.3 O exercício da fiscalização constante e/ou restrita por parte da CONTRATANTE não exime a CONTRATADA da responsabilidade que assumiu no tocante à boa qualidade dos serviços prestados.

15.4 O CIAPS - Adauto Botelho irá relacionar as dependências das instalações físicas, bem como seus bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1 O ESTADO DE MATO GROSSO através da SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, designará como Gestor/Fiscais de Contrato, intitulado por meio de Portaria, servidores abaixo relacionados, que serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento de acordo com as cláusulas avençadas em contrato:

Gestor do Contrato	ELPÍDIO JOSÉ DO CARMO NETO Matrícula: 117072 Diretor do CIAPS-Adauto Botelho
Fiscal do Contrato	ROGÉRIO FAGUNDES MORAES Matrícula: 93174



	JOSÉ ARNALDO DA SILVA BARRETO Matrícula: 94515
Fiscal Técnico	DÉBORA CRISTINA AMARAL SILVA Matrícula: 120119 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I SUELY CRISTINA DE ARAÚJO CARVALHO Matrícula: 117025 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I VERA LUCIA MORETTO Matrícula: 94852 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I ELIETH RODRIGUES E SILVA PEREIRA Matrícula: 124921 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I CELINA SILVANA BESSA CAMPELO Matrícula: 125279 Cargo/Lotação: Nutricionista/CAPS-AD II MARILENE ALVES QUEIROZ Matrícula: 125695 Cargo/Lotação: Nutricionista/CAPS-AD II DANYELLE DALLARMI RODRIGUES THOMMEN Matrícula: 123808 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade III LUCIA MARIA DE CAMPOS PROVENZANO Matrícula: 59043 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade III MARCIA LEÃO ORMOND Matrícula: 46511 Cargo/Lotação: Nutricionista/CAPSI MARLEY BORGES FERREIRA Matrícula: 117046 Cargo/Lotação: Nutricionista/Lar Doce Lar

16.2 Caberá ao Gestor do Contrato as atribuições especificadas na Portaria nº 068/2016/GBSES de 20/05/2016, publicada no D.O.E do dia 02/06/2016 e 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 Gestão 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 deverá 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.

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

- a) Esclarecer dúvidas do preposto/representante da CONTRATADA;
- b) Encaminhar as decisões e providências que ultrapassem sua competência, comunicando superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- c) Realizar a medição dos serviços ou atestar a sua realização;
- d) Analisar os relatórios dos Fiscais Técnicos/Responsável Técnico da Unidade segundo os Critérios especificados logo abaixo, subsidiando as medidas que serão realizadas à posterior.
- e) Comunicar ao Gestor do contrato, por escrito as irregularidades encontradas pelos Fiscais Técnicos, de acordo com o edital, contrato, termo de referência/plano de trabalho e com a legislação aplicável. O Fiscal juntamente com o Gestor do Contrato comunicará/notificará a CONTRATADA o resultado da apuração da pontuação do check list (conforme quadros abaixo) e respectiva aplicação das advertências ou do percentual da glosa, através de Comunicação/Notificação, modelo encarte 01 deste contrato.
- f) Encaminhar ao Gestor do Contrato, formalmente, a documentação relativa aos processos de pagamento (Notas Fiscais, Certidões e Relatório), para avaliação quanto à conformidade ou não dos pagamentos, pois estes poderão sofrer glosas dentro do mês das ocorrências.
- g) As demais questões relacionadas à Fiscalização Contratual devem ser seguidas conforme o Manual do Fiscal de Contratos e Portarias estabelecidas pela CONTRATANTE.

16.4 Caberá aos Fiscais Técnicos/RT da Unidade do Contrato as seguintes atribuições no Gerenciamento e Fiscalização:

- a) Estabelecer diretrizes da área técnica de Nutrição, dar e receber informações sobre a execução do Contrato.
- b) Obter junto ao Fiscal do Contrato cópia do Contrato devidamente assinado pelas partes.
- c) Solicitar nos prazos previstos, as documentações referentes à Nutrição, observando o disposto neste contrato.
- d) Exercer a Fiscalização dos Serviços de operacionalização quanto à qualidade do alimento servido, seu per capita, entrega e cumprimento dos cronogramas citados no item 8.1.5, cumprimento das dietas prescritas aos pacientes, realização rotineira de check list (conforme quadros abaixo), supervisão diária, fiscalizar no curso da execução dos serviços, o cumprimento das disposições do deste contrato anotando as ocorrências em Livro Ata, realizando comunicações internas (ENCARTE 01 deste contrato) quando necessário e outros.



- Se após todas as conversas e comunicados não houver resolatividade em tempo hábil, deverá ser relatado e enviado junto com o fechamento mensal de cada Unidade, (Modelo de Relatório ENCARTE 01 deste contrato) com cópias para o Fiscal de Contrato e RT de Nutrição.
 - Verificar, pontuar e informar ao Fiscal de Contratos se a execução do contrato está de acordo com o Plano de Trabalho, através de relatórios mensais que deverão ser entregues junto com o fechamento/totalização das refeições dentro do próprio mês (Modelo ENCARTE 01 deste contrato).
- e) Acompanhamento do número de refeições ofertadas, para produção do fechamento mensal.
- f) Cumprir com metodologia de avaliação da execução dos serviços:
- Os níveis de serviço apresentados no check-list (conforme quadros abaixo) 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. O objetivo é que o valor seja zerado (satisfatório), significando que está atendendo as expectativas de modo satisfatório.
 - Seguir-se-á a tabela de pontuação acumulada/glosa quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de acordo de níveis de serviço, sem prejuízo das demais penalidades constantes do Contrato.
 - É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o contrato.
- g) Os Fiscais Técnicos poderão sugerir ao Fiscal de Contrato a aplicação de sanções, a partir da sua observação diária e número de glosas.

16.5 O gerenciamento e fiscalização da execução dos serviços serão realizados de acordo com este contrato e poderão resultar em glosas e sanções administrativa, de acordo com a gravidade do descumprimento contratual.

16.6 A fiscalização por parte da **CONTRATANTE** não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da **CONTRATADA** em eventuais falhas que venha cometer, mesmo que não identificadas pela fiscalização.

16.7 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 /Fatura emitida pela empresa LOCADOR.

16.8 CHECK LIST DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

UNIDADE: _____

DATA DA VISITA: ____/____/____

NOTA EXPLICATIVA

ESTE MATERIAL É AVALIATIVO QUANTO A IMPLEMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, OBEDECENDO AOS SEGUINTE PRAZOS DE APLICAÇÃO:

1º TRIMESTRE DO 1º CHECK LIST

PRIMEIRO MÊS - CARÁTER ORIENTATIVO PARA A CONTRATADA, GERANDO RELATÓRIO. OS ITENS 9 A 11 SERÃO AVALIADOS NO PRIMEIRO MÊS DO CONTRATO.



SEGUNDO MÊS - CARÁTER DE OBSERVAÇÃO, ORIENTAÇÃO, ACOMPANHAMENTO E RELATÓRIO DA IMPLANTAÇÃO DO SERVIÇO.

TERCEIRO MÊS - CHECK LIST APLICADO NA SUA ÍNTEGRA COM RESULTADO DAS PONTUAÇÕES ABAIXO DISCRIMINADAS. OS ITENS DE 01 A 08 DEVERÃO SER EFETIVADOS ATÉ O FINAL DESTES 90 DIAS, TENDO PESO MÁXIMO NA AVALIAÇÃO.

* EM RELAÇÃO À NOTA EXPLICATIVA ACIMA, DEVE-SE OBSERVAR QUE AS PONTUAÇÕES DO 1º CHECK LIST SERÁ DADA DE ACORDO COM O CUMPRIMENTO DOS 11 PRIMEIROS ITENS, SENDO ESTA A DATA LIMITE PARA CUMPRIR OS MESMOS. APÓS ISTO TERÁ MAIS 30 DIAS PARA CUMPRIR ALGUM ITEM QUE EVENTUALMENTE ESTEJA FALTANDO.

A AVALIAÇÃO NO PRIMEIRO CHECK LIST ESTÁ DIVIDIDA EM 05 PONTUAÇÕES.

DO 1º AO 9º MÊS - 1º CHECK LIST

O PRIMEIRO RESULTADO DE AVALIAÇÃO DO 1º CHECK LIST SAIRÁ COM 120 DIAS. SE PERSISTIR NO DESCUMPRIMENTO DE ALGUM DOS 11 ITENS DO 1º CHECK LIST SERÁ PENALIZADO COM 5,0 PONTOS DE FORMA AUTOMÁTICA, ATÉ QUE CUMpra OS MESMOS, SENDO ISTO REPETIDO TODOS OS MESES. LEMBRANDO QUE ESSA PONTUAÇÃO A MAIS AJUDARÁ A CONTRATADA A SER GLOSADA OU PENALIZADA POR MEIO DE SANÇÕES CONFORME NOS TERMOS DA LEI Nº 8.666, DE 1993 E DA LEI Nº 10.520, DE 2002.

A AVALIAÇÃO NO SEGUNDO CHECK LIST ESTÁ DIVIDIDA EM 05 PONTUAÇÕES.

DO 10º AO 12º MÊS - 3º CHECK LIST

OS 12 PRIMEIROS ITENS DEVEM ESTAR RESOLVIDOS NOS TRÊS ÚLTIMOS MESES. A AVALIAÇÃO NO TERCEIRO CHECK LIST ESTÁ DIVIDIDA EM 04 PONTUAÇÕES PORQUE NESTE PERÍODO A CONTRATANTE DEVERÁ ESTAR DESENVOLVENDO SUAS ATIVIDADES DE FORMA SATISFATÓRIA E FINALIZANDO AS OBRIGAÇÕES DO PLANO DE TRABALHO, INDEPENDENTEMENTE DA CONCLUSÃO DO CONTRATO OU OPÇÃO DA CONTRATANTE POR REALIZAR NOVA LICITAÇÃO.

1º CHECK LIST UTILIZADO NO 1º TRIMESTRE DA VIGÊNCIA CONTRATUAL					
ITEM	REGRAS GERAIS	VERIFICAÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
01	IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE DIETAS E SUA EVOLUÇÃO, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. 90 DIAS*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
02	APRESENTAÇÃO E EFETIVAÇÃO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E APPCC E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS POPs, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. 90 DIAS*	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			1,5
03	APRESENTAÇÃO DAS PLANILHAS DE CRONOGRAMAS	-PORTARIA CVS - 6/99			1,5



	DE: TROCA DOS FILTROS E HIGIENIZAÇÃO DOS BEBEDOUROS; HIGIENIZAÇÃO TERMINAL E DIÁRIO DO AMBIENTE. HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; REALIZAÇÃO DA DEDETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO; LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA; LIMPEZA DAS CAIXAS DE GOROURA E OUTROS, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO; SEGUÍDA DE SUA EFETIVAÇÃO NO TEMPO PREVISTO NO ITEM 8.1.5*	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			
04	ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO E O PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS – PPRA EM 90 DIAS. *	-NR 07 - PCMSO -NR 09 - PPRA			1,5
05	APRESENTAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE UNIFORMES, EPI'S, CRACHÁS NA SUA TOTALIDADE EM 90 DIAS. *	-NR 06 - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL			1,5
06	INSTALAÇÃO DOS BEBEDOUROS NA UNIDADE I, LAR DOCE LAR E UNIDADE III EM NO MÁXIMO 90 DIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
07	DE IMEDIATO PROVIDENCIAR ITENS COMO: MANUTENÇÃO DO FORRO (REFEITÓRIOS), TETO, AZULEJOS, PISO E PORTAS; MANUTENÇÃO REDE ELÉTRICA (LÂMPADAS, TOMADAS, FIAÇÃO, ETC.); MANUTENÇÃO PARTE HIDRÁULICA (TORNEIRAS, CIFÕES, ENCANAMENTO, ETC.), CLIMATIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS, REPAROS E PINTURAS NAS PAREDES E AZULEJOS. TENDO FINALIZADO ESTES ITENS EM 90 DIAS. *	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
08	INSTALAÇÃO DE FILTROS PARA HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM TODAS AS UNIDADES DE FORMA IMEDIATA. *	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O ITEM 6.3 DESTES PLANO DE TRABALHO			1,5
09	POSSUI ESCRITÓRIO CENTRALIZADO NA UNIDADE I, ORGANIZADO, LIMPO, COM TELEFONE E OUTROS QUE COLABOREM PARA QUE O PROCESSO DE TRABALHO E INTEGRAÇÃO SEJA ADEQUADO. IMEDIATO *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
10	EFEETIVAÇÃO DOS TREINAMENTOS PERIÓDICOS ESPECÍFICOS DE SEUS COLABORADORES: BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO; DIETOTERAPIA; PREVENÇÃO E COMBATE AO INCÊNDIO, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. COMEÇAR A PRODUIR O RELATÓRIO E APLICAR NO PRIMEIRO MÊS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
11	FORNECER OS PRODUTOS ELENCADOS NO ITEM 6.3 EM NO MÁXIMO 30 DIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5



12	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
13	ENTREGA DE CÓPIAS DE NOTAS FISCAIS E TODA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HIGIENIZAÇÃO CAIXA D'ÁGUA, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, DEDETIZAÇÃO E OUTROS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
14	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
15	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
16	ORGANIZAÇÃO DE TODAS AS ÁREAS DO SETOR DE NUTRIÇÃO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
17	EQUIPE COMPOSTA POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA DESENVOLVER TODAS AS ATIVIDADES PREVISTAS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
ITEM	QUALIDADE DO SERVIÇO REFERENTE AO PRODUTO REFEIÇÃO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
18	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODOR, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
19	DIETAS ORIENTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
20	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
21	PER CAPITA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
22	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
23	CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO PLANEADO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
24	HÁ MUDANÇA NO CARDÁPIO SEM AVISO PRÉVIO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
25	ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
26	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
27	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O			0,3



	DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL	PLANO DE TRABALHO			
28	USO CORRETO DO ÓLEO NA COZÇÃO DO ALIMENTO E SEU DESCARTE APROPRIADO APÓS O USO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,3
ITEM	ALMOXARIFADO/COZINHA/ REFEITÓRIO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
29	HIGIENIZAÇÃO DE TODOS OS SETORES DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, INCLUINDO AS COIFAS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,4
30	HIGIENIZAÇÃO TERMINAL: PIAS, BANCADAS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, BEBEDOUROS, SUQUEIRAS, BUFÊS, MESAS E BANCOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
31	HIGIENIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS (ESPONJAS, PORTA SABÃO, PANOS, UTENSÍLIOS (BANDEIÕES, PANEAS, TALHERES, PRATOS, CUBAS E OUTROS.)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
32	HIGIENIZAÇÃO DE TODOS OS SETORES DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, INCLUINDO AS COIFAS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,4
33	ESTOQUE MÍNIMO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
34	CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS: SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
35	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
36	TODOS OS EQUIPAMENTOS PRESENTES E FUNCIONANDO	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3
37	PRESENÇA DE TOALHA, PAPEL E SABONETE ANTISÉPTICO NO LAVABO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	REPOUSO DOS FUNCIONÁRIOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
38	BANHEIROS E VESTIÁRIO ORGANIZADO COM ARMÁRIOS ADEQUADOS PARA OBJETOS PESSOAIS	-NR 24 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS AMBIENTES DE TRABALHO			0,2
39	CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O DESCANSO	-NR 24 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS AMBIENTES DE TRABALHO			0,2
ITEM	CÂMARA FRIA/FREEZER	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
40	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3



41	TEMPERATURA ADEQUADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
42	SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
43	CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
44	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	HIGIENE PESSOAL	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
45	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, SEM ESMALTES E SEM ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
46	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
47	UNIFORMES LIMPO E ADEQUADO COM PROTEÇÃO PARA O CABELO.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
48	CARTEIRA SANITÁRIA EM DIA.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	SEGURANÇA NO TRABALHO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
49	CONDUTA PERIGOSA COM FACAS, GARFOS, EQUIPAMENTOS E OUTROS.	-NR 32 – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE			0,2
50	MÁ POSTURA AO LEVANTAR PESO, PANEIS, CAIXAS E OUTROS.	-NR 17 – ERGONOMIA			0,2
ITEM	HIGIENE, MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
52	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
53	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
54	DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
55	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NO SETOR DE NUTRIÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
56	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
57	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3



	NORMAS:	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			
58	ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
59	RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
60	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
61	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
62	MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
63	PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA HIGIENIZAÇÃO HORTIFRUTÍ	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
64	É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ALCÓOL A 70%	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
65	PRESENÇA DE ALCÓOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
TOTAL DE PONTOS = 32,20 = 100%					
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____					
VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____					
OBSERVAÇÕES GERAIS: _____					
A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO:					
0 AO 6,44 (SATISFATÓRIO)					
6,44 A 12,88 (REGULAR) ADVERTÊNCIA QUANTO AOS ITENS QUE PRECISAM SER MELHORADOS E CORRIGIDOS;					
12,88 A 19,32 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 1,5 %					
19,32 A 25,76 (INSATISFATÓRIO GRAU II) SUGESTÃO DE GLOSA DE 2,5 %					
25,76 A 32,20 (INSATISFATÓRIO GRAU III) SUGESTÃO DE GLOSA DE 3,5 %					
RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____					

2º CHECK LIST UTILIZADO DO 4º AO 6º MÊS DA VIGÊNCIA CONTRATUAL					
ITEM	REGRAS GERAIS	ATERRIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
01	CUMPRIR COM OS 11 PRIMEIROS ITENS, CONFORME REGRAS E PRAZOS DESCRITOS NO 1º CHECK LIST.				5,0



02	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
03	ENTREGA DE CÓPIAS DE NOTAS FISCAIS E TODA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HIGIENIZAÇÃO CAIXA D'ÁGUA, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, DEDETIZAÇÃO E OUTROS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
04	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
05	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
06	ORGANIZAÇÃO DE TODAS AS ÁREAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,3
07	CARTEIRA SANITÁRIA EM DIA	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
08	RETIRODA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO CORRETAMENTE. CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS NO SETOR DE NUTRIÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
09	UTILIZAÇÃO DE CALÇADOS ANTIDERRAPANTES E EPI'S*, UNIFORMES LIMPOS E ADEQUADO COM PROTEÇÃO PARA O CABELO	-NR 06 - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
10	MÁ POSTURA AO LEVANTAR PESO, PANEIS, CAIXAS E OUTROS	- NR 17 - ERGONOMIA			0,3
11	EQUIPE COMPOSTA POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA DESENVOLVER TODAS AS ATIVIDADES PREVISTAS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
12	CONDIÇÃO PERIGOSA COM FACAS, GARFOS, EQUIPAMENTOS E OUTROS	-NR 32 – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE			0,3
13	QUANTO AO QUE SE OFERECE AO SEU FUNCIONÁRIO, TEM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O DESCANSO, BANHEIROS E VESTIÁRIO ORGANIZADOS.	-NR 24 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS AMBIENTES DE TRABALHO			0,3
QUALIDADE REFERENTE AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO		ATERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
14	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODOR, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4



15	DIETAS OFERTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
16	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
17	PER CAPTA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
18	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL E APÓS CORREÇÃO HÁ CUMPRIMENTO DO MESMO, MUDANÇAS REALIZADAS SEM COMUNICAÇÃO AO CONTRATANTE.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
19	CUMPRIMENTO DO ESTOQUE MÍNIMO NAS UNIDADES.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
20	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
21	ESTÁ FORNECENDO UTENSÍLIOS, BANDEJAS DE 8 CAVIDADES, CANECAS, PRATOS, TALHERES DE POLIETILENO, MATERIAIS DE CONSUMO.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
22	QUANTO AOS ITENS ACIMA, ESTÃO SENDO REPOSTOS PARA O ATENDIMENTO DE PACIENTES E PLANTONISTAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
23	NAS ATIVIDADES EXTERNAS ESTÁ SE CUMPRINDO O PREVISTO QUANTO AO ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE CORRETO DOS ALIMENTOS.	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
24	TRANSPORTE SENDO REALIZADO DE FORMA CORRETA QUANDO SE DISTRIBUI REFEIÇÕES NAS UNIDADES.	-PORTARIA CVS - 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,5
25	DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO ATÉ OS POSTOS/REFEITÓRIOS/ ESTÃO SENDO REALIZADOS CORRETAMENTE.	-PORTARIA CVS - 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,5
26	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
27	USO CORRETO DO ÓLEO NA COZINHA DO ALIMENTO E SEU DESCARTE APROPRIADO APÓS O USO	-PORTARIA CVS - 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,3
	ALMOXARIFADO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
28	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS - 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 094/92			0,2



29	ESTOQUE MÍNIMO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
30	CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
31	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	- PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	COZINHA	APERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
32	HIGIENIZAÇÃO AMBIENTE INCLUINDO COIFAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
33	HIGIENIZAÇÃO TERMINAL: PIAS, BANCADAS, EQUIPAMENTOS ETC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
34	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: BANDEIÕES, PANEIS, TALHERES, PRATOS ETC	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
35	HIGIENIZAÇÃO ACESSÓRIOS (ESPONJAS, PORTA SABÃO, PANOS, ETC.)	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
36	TODOS OS EQUIPAMENTOS PRESENTES E FUNCIONANDO	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3
37	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
38	RETIRADA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	REFEITÓRIOS	APERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
39	HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS (BEBEDOUROS, SUQUEIRAS, BUFÊS, MESAS E BANCOS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
40	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS (PRATOS, TALHERES, CUBAS E OUTROS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
41	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
42	RETIRADA E ARMAZENAMENTO CORRETO DO LIXO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
43	PRESENÇA DE TOALHA PAPEL E SABONETE ANTISÉPTICO NO LAVABO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2



	CÂMARA FRIA/FREEZER	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
44	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
45	TEMPERATURA ADEQUADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
46	SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
47	CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
48	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
HIGIENE PESSOAL E HIGIENE NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
49	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, APRESENTANDO UNHAS CURTAS, SEM ESMALTES E SEM ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
50	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM, OBSERVANDO A PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA SUA HIGIENIZAÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
52	DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			
53	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
54	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO E MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
55	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO SEM RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
56	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA E ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
57	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
58	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
59	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4



60.	PRESENÇA DE ALCÓOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS. E É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ALCÓOL A 70%.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,5
TOTAL DE PONTOS = 25,7 = 100%					
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____ VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____ OBSERVAÇÕES GERAIS: _____ a) A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO: 0 A 5,14 (SATISFATÓRIO) _____ XXXX 5,14 A 10,28 (REGULAR) ADEVERTÊNCIA QUANTO AOS ITENS QUE PRECISAM SER MELHORADOS E CORRIGIDOS. 10,28 A 15,42 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 1,5 % 15,42 A 20,56 (INSATISFATÓRIO GRAU II) SUGESTÃO DE GLOSA DE 2,5 % 20,56 A 25,70 (INSATISFATÓRIO GRAU III) SUGESTÃO DE GLOSA DE 3,5 % b) RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____					

3º CHECK LIST UTILIZADO DO 10º AO 12º MÊS DA VIGÊNCIA CONTRATUAL					
ITEM	ÚLTIMO TRIMESTRE	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTE
01	CUMPRIU COM OS 11 PRIMEIROS ITENS, CONFORME REGRAS E PRAZOS DESCRITOS NO 1º CHECK LIST.				5,0
02	MANUTENÇÃO DO FORRO (REFEITÓRIOS), TETO, AZULEJOS, PISO E PORTAS *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
03	MANUTENÇÃO REDE ELÉTRICA (LÂMPADAS, TOMADAS, FIAÇÃO, COM ILUMINAÇÃO ADEQUADA DE TODO O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
04	MANUTENÇÃO PARTE HIDRÁULICA (TORNEIRAS, CIFÕES, ENCANAMENTO, ETC.)*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
05	REPAROS E PINTURAS NAS PAREDES E AZULEJOS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
06	MANUTENÇÃO BÁSICA PREVENTIVA E CORRETIVA EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
07	CLIMATIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
08	PRESENÇA DE EXTINTORES ADEQUADOS E EM NÚMERO SUFICIENTES. *	- NR 23 – PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIOS			1,0
09	MANUTENÇÃO DE EXAUSTORES, COIFAS E TODOS OS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM			1,0



	EQUIPAMENTOS DO SVD. *	O PLANO DE TRABALHO			
10	POSSUI UTENSÍLIOS DE PACIENTES E PLANTONISTAS EM QUANTIDADE SUFICIENTE, ATENDENDO DO INÍCIO AO FIM DAS REFEIÇÕES, SEM PAUSAS DEVIDO A HIGIENIZAÇÃO. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
11	MANUTENÇÃO CÂMARAS FRIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
12	MANUTENÇÃO DAS TELAS DO ENTORNO DE TODA ÁREA DO SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
ITEM	QUALIDADE REFERENTE AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
13	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODORE, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
14	DIETAS OFERTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
15	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
16	PER CAPTA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
17	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL E APÓS CORREÇÃO HÁ CUMPRIMENTO DO MESMO, MUDANÇAS REALIZADAS SEM COMUNICAÇÃO AO CONTRATANTE.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
18	CUMPRIMENTO DO ESTOQUE MÍNIMO NAS UNIDADES.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
19	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
20	ESTÁ REALIZANDO LIMPEZA E MANUTENÇÃO DAS CAIXAS DE GORDURA, RESPONSABILIZANDO POR PROVÁVEIS ENTUPIMENTOS QUE SEJAM CAUSADOS POR SEUS FUNCIONÁRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10 -OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
21	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
22	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
23	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
24	NAS ATIVIDADES EXTERNAS ESTÁ SE CUMPRINDO O	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM			0,4



	PREVISTO QUANTO AO ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE CORRETOS.	O PLANO DE TRABALHO			
25	TRANSPORTE SENDO REALIZADO DE FORMA CORRETA QUANDO SE DISTRIBUI REFEIÇÕES NAS UNIDADES E TAMBÉM QUANDO LEVA OS ALIMENTOS NO POSTO 02E CEAC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,4
26	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
27	USO CORRETO DO ÓLEO NA COZÇÃO DO ALIMENTO E SEU DESCARTE APROPRIADO APÓS O USO	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,4
ITEM	ALMOXARIFADO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
28	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,3
29	ESTOQUE MÍNIMO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
30	CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
31	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	COZINHA	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
32	HIGIENIZAÇÃO AMBIENTE INCLUINDO COIFAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
33	HIGIENIZAÇÃO TERMINAL: PIAS, BANCADAS, EQUIPAMENTOS ETC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
34	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: BANDEJÕES, PANEAS, TALHERES, PRATOS ETC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
35	HIGIENIZAÇÃO ACESSÓRIOS (ESPONJAS, PORTA SABÃO, PANOS, ETC.)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
36	TODOS OS EQUIPAMENTOS PRESENTES E FUNCIONANDO	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3
37	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS INTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
38	RETIRADA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3



	ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO.				
ITEM	REPERTÓRIOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
39	HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS (BEBEDOUROS, SUQUEIRAS, BUFÊS, MESAS E BANCOS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
40	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS (PRATOS, TALHERES, CUBAS E OUTROS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
41	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS INTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
42	RETIRADA E ARMAZENAMENTO CORRETO DO LIXO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
43	PRESENÇA DE TOALHA PAPEL E SABONETE ANTISÉPTICO NO LAVABO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
ITEM	CAMARA FRIA/FREEZER	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
44	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
45	TEMPERATURA ADEQUADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
46	SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
47	CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
48	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	HIGIENE PESSOAL E HIGIENE NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
49	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, APRESENTANDO UNHAS CURTAS, SEM ESMALTES E SEM ADOORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
50	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM, OBSERVANDO A PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA SUA HIGIENIZAÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
52	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE, DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
53	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO E MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,5



	ALIMENTOS.				
54	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO, SEM RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
55	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELEDEIRA E ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
56	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
57	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
58	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
59	PRESENÇA DE ÁLCOOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS. E É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO. A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ÁLCOOL A 70%.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____					
VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____					
OBSERVAÇÕES GERAIS: _____					
TOTAL DE PONTOS = 32,10 = 100%					
AVALIAÇÃO DOS ÚLTIMOS 03 MESES					
a) A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO: 0 A 8,03 (SATISFATÓRIO) 8,03 A 16,06 (REGULAR) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS EM 30 DIAS. 16,06 A 24,09 (INSATISFATÓRIO GRAU I) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS. 24,09 A 32,10 (INSATISFATÓRIO GRAU II) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS, COM IMPLICAÇÕES EM POSSÍVEIS CLÁUSULAS CONTRATUAIS, COMO RESCISÃO, IMPEDIMENTOS OU RENOVAÇÃO COM RESSALVAS. b) RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____					

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1 As despesas decorrentes da execução do presente Contrato, neste exercício financeiro correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Orçamentária: 21601 FUNDO ESTADUAL DA SAÚDE

Programa: 077

Ação: 2450

Natureza da Despesa: 33.90.39.027



Função: 10

Subação: 01

Tarefa: 01

Fonte: 192 – Valor R\$ 2.317.995,37

Fonte: 195 – Valor R\$ 2.317.995,37

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1 Dá-se a este contrato o valor total de R\$ 4.635.990,74 (Quatro Milhões, Seiscentos e Trinta e Cinco Mil, Novecentos e Noventa Reais e Setenta e Quatro Centavos), que será pago conforme exigências abaixo.

18.2 Pela fiel e perfeita prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar, para o fornecimento de refeições de pacientes e plantonistas do Complexo CIAPS-Adauto Botelho, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor dos serviços devidamente atestados, no prazo de **até 30 (trinta) dias**, após a liquidação da Nota Fiscal/Fatura, atestada pelo servidor responsável, respeitando os prazos estabelecidos na Instrução Normativa n. 01/2015 SAGP/SEFAZ.

18.3 O pagamento só será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo FISCAL DO CONTRATO, bem como, a apresentação das documentações fiscais indicadas no item 18.12, Totalização de execução de serviços de todas as Unidades com seu devido fechamento final e Relatório Mensal de Acompanhamento do Contrato emitido pelo FISCAL DO CONTRATO, conforme Encarte 01 deste contrato.

18.4 Encerrado o período mensal de cobrança dos serviços, antes da emissão da nota fiscal a empresa deverá emitir fatura prévia da execução dos serviços, descrevendo todas as refeições servidas, conforme modelo de tabela abaixo, para que o fiscal/gestor do contrato realize, no prazo de dois dias úteis, a glosa por eventuais falhas dos serviços:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
DESJEJUM PACIENTES					
DESJEJUM PLANTONISTAS					
COLAÇÃO PACIENTES					
ALMOÇO PACIENTES					
ALMOÇO PLANTONISTAS					
MERENDA PACIENTES					
MERENDA PLANTONISTAS					
JANTAR PACIENTES					



JANTAR PLANTONISTAS					
CEIA PACIENTES					
CAFÉ LITROS					
DIETA ESPECIALIZADA KG					
DIETA ESPECIALIZADA LITRO					
ATIVIDADE E OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 1					
ATIVIDADE E OFICINA TERAPÊUTICA, CAPACITAÇÃO TIPO 2					
ATIVIDADE E OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 3					
TOTAL					

18.5 Após o Fiscal/Gestor do contrato indicar o valor e motivo da glosa, a empresa deverá emitir respectiva nota fiscal, para atesto do Fiscal/Gestor, acompanhada dos documentos exigidos no item 18.12.

18.6 As notas fiscais deverão descrever os serviços efetivamente executados com quantidade e tipo de refeições, bem como os descontos devidos por glosas determinadas pelo fiscal/gestor do contrato.

18.7 No preço a ser pago deverão estar incluídas todas as despesas inerentes a: salários, encargos sociais, tributários, trabalhistas e comerciais, materiais, enfim todas as despesas necessárias ao fornecimento do objeto contratado.

18.8 As Notas Fiscais devem ser emitidas em nome do Fundo Estadual de Saúde, com CNPJ: 04.441.389/0001-61 e sede na Rua D, Quadra 12, Lote 02, Bloco 05, Centro Político Administrativo, CEP 78058-906 – Cuiabá/MT, e deverão ser entregues no local indicado pela CONTRATANTE, a fim de serem atestadas.

18.9 A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal/Fatura, para fins de pagamento, o número do Contrato, o mês referente à prestação dos serviços, descrição dos itens entregues, valor unitário e global, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária, tomada junto ao Banco do Brasil S.A, obedecendo as regras estabelecidas no Edital e neste contrato.

18.10 A Nota Fiscal/Fatura deverá conter o Atesto firmado pelo servidor encarregado de fiscalizar o contrato e execução dos serviços contratados, comprovando essa execução.



18.10.1 Caso constatado alguma irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, esta será devolvida a CONTRATADA para as necessárias correções, sendo informado o motivo que motivaram a sua rejeição.

18.10.2 Persistindo a incorreção na Nota Fiscal/Fatura, bem como, outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo para pagamento fluirá a partir da respectiva regularização;

18.11 O pagamento somente será efetuado mediante apresentação da regularidade documental consoante o Decreto Estadual nº 840/2017 e suas alterações.

18.12 A CONTRATADA deverá apresentar junto a Nota Fiscal/Fatura, para fins de pagamento, as seguintes certidões negativas ou positivas com efeito de negativas:

- 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;

18.12.1 As certidões devem estar dentro do prazo de validade e se referir ao órgão competente do domicílio tributário da CONTRATADA.

18.13 As despesas bancárias decorrentes de transferências de valores para outras praças serão de responsabilidade da CONTRATADA;

18.14 O pagamento efetuado não isentará a CONTRATADA de suas responsabilidades vinculadas ao fornecimento, especialmente àquelas relacionadas com a qualidade e garantia dos bens fornecidos;

18.15 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”;

18.16 As programações do número de refeições, litros de café, atividades, oficinas terapêuticas e capacitações estão descritas e serão contabilizadas conforme os relatórios dos Fiscais Técnicos de cada Unidade e seu Fechamento realizado pelo Fiscal de Contrato;

18.16.1 Esclarecemos que as programações do número de refeições no CAPSI e CAPS-AD II utilizaram média de atendimento, pois a demanda é espontânea. No Lar Doce Lar e Unidade II os quantitativos estão de acordo com a capacidade instalada de internação. Na Unidade I e Unidade III, os quantitativos estão de acordo com a capacidade inscrita no CENES. O pagamento será de acordo com o atendimento realizado nas Unidades mensalmente que podem não atingir essa capacidade total mensal, devido rotatividade de atendimentos e internações;

18.17 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Secretaria de Estado de Saúde em favor da CONTRATADA. Caso o mesmo seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário;



19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E DO REAJUSTE

19.1 O contrato poderá ser alterado, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este contrato, obedecendo aos casos previstos no **art. 65 da Lei 8.666/93** e suas alterações.

19.2 Será admitido o reajuste do valor durante a prestação dos serviços, em contrato com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, mediante a aplicação do (**Índice Geral de Preços - Mercado - IGP-M** ou **Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna - IGP-DI**), ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela **Fundação Getúlio Vargas - FGV**, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data de sua assinatura, para o primeiro reajuste, ou da data do último reajuste, para os subsequentes.

20 CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 Se a **CONTRATADA** deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contrato com a Administração e será descredenciada do sistema de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em conformidade com o art. 7º da Lei 10.520/2002.

20.2 A autoridade competente poderá aplicar a sanção estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente, assegurado o contraditório e a ampla defesa, a Licitante que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Não manter a proposta.

20.3 O descumprimento injustificado das obrigações assumidas nos termos do Edital, sujeita a **CONTRATADA** a multas, consoante o caput e parágrafos do art. 86 da Lei n. 8.666/93 e alterações, incidentes sobre o valor da Nota de Empenho, na forma seguinte:

20.3.1 Quanto à obrigação da Assinatura do Contrato no prazo estabelecido:

- a) Atraso até 5 (cinco) dias, multa de 2% (dois por cento);
- b) A partir do 6º (sexto) até o limite do 10º (décimo) dia, multa de 4% (quatro por cento), caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia de atraso;

20.3.2 Quanto às obrigações de solução de quaisquer problemas com os itens adquiridos, e, quanto à aceitação de acréscimos e supressões no valor total da contratação:

- a) Atraso até 2 (dois) dias, multa de 2% (dois por cento);
- b) A partir do 3º (terceiro) dia até o limite do 5º (quinto) dia, multa de 4% (quatro por cento), caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 6º (sexto) dia de atraso;



20.4 Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei n. 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do objeto contratado, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado;

20.5 Se a CONTRATADA deixar de executar os serviços injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da assinatura do mesmo, garantida prévia e ampla defesa, sujeita-se às seguintes penalidades:

- a) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado;
- b) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Secretaria de Estado de Saúde, por prazo de até 05 (cinco) anos, e,
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

20.6 A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber desta Secretaria de Estado de Saúde, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao Órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Estado, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial da multa;

20.7 As multas previstas nesta seção não eximem a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração;

20.8 Se a CONTRATADA não proceder ao recolhimento da multa no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação por parte da CONTRATANTE, o respectivo valor será descontado dos créditos que esta possuir com esta Secretaria, e, se estes não forem suficientes, o valor que sobejar será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela Procuradoria-Geral do Estado;

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

20.10 A fiscalização por parte dos Fiscais Técnicos/Fiscal do contrato, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

21 CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

21.1 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.

22 CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

22.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93;

22.1.1 Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

22.2 A rescisão do contrato poderá ser:

22.2.1 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;

22.2.2 Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;

22.2.3 Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

22.3 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

23 CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO

23.1 A execução do presente contrato e aos casos omissos aplicam-se as disposições contidas na Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, pelos Decretos Estaduais n. 840, de 10/02/2017, e alterações, 7.218 de 14/03/2006 e demais normas pertinentes.

24 CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DA PUBLICIDADE

24.1 A CONTRATANTE providenciará a publicação deste Contrato, por extrato, no Diário Oficial do Estado no endereço eletrônico <http://www.iomat.mt.gov.br/>, em até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura para ocorrer no prazo máximo de vinte dias, daquela data.

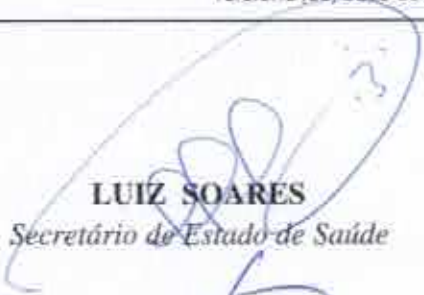
25 CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DO FORO

25.1 Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste contrato, não resolvidos na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de Mato Grosso, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

25.2 E assim, por estarem às partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em **02 (duas) vias de igual teor e forma** que, lido e achado conforme pelas **PARTES**, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Cuiabá - MT, 02 de Maio de 2018.




LUIZ SOARES

Secretário de Estado de Saúde


VALTAÍR GARCIA GODOIS

O Universitário Restaurante, Indústria, Comércio e Agropecuária Ltda
(Gran Nutriz)

Testemunhas:


Eliane Nunes da Silva

CPF: 018.432.871-37

RG: 1648916-0 - SSP/MT


Recharla Hellebrandt Fonseca

CPF – 025.529.231-78

RG – 19401841 - SSP/MT



ENCARTE 01 – RELATÓRIOS/COMUNICAÇÕES

• **RELATÓRIOS/COMUNICAÇÕES**

SES SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE GOVERNO DE MATO GROSSO ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO CENTRO INTEGRADO DE ATENDIMENTO PROFISSIONAL - CAPE ADALTO BOTELHO	COORDENADORIA DE MATO GROSSO Superintendência de Aquisições e Contratos 148 DE MARILÊN - AVENIDA ADALTO BOTELHO S/Nº - CORUMBÁ - 78049-902 - CUIABÁ-MT, BRASIL MATO GROSSO ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO WWW.MT.GOV.BR
RELATÓRIO MENSAL DE ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO EMITIDO PELO FISCAL(S) DO CONTRATO:	
CONTRATO Nº _____	
MÊS/ANO: _____	
UNIDADE DETENTORA DO CONTRATO: _____	
OBJETO DO CONTRATO: _____	
EMPRESA CONTRATADA: _____	
1- Ocorrências: _____	
2- Das diligências demandadas e das providências adotadas: _____	
3- Da avaliação dos serviços e documentos apresentados pela empresa: _____	
4- Observações/sugestões/reclamações: _____	
Local e Data: ____/____/____	
Fiscal do contrato: (nome e assinatura) _____	

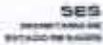


• **RELATÓRIOS/COMUNICAÇÕES**

SES SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE GOVERNO DE MATO GROSSO ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO CENTRO INTEGRADO DE ASSISTÊNCIA PROCESSIONAL - CIAPS ADAUTO BOTELHO	SES DE SAÚDE - SECRETARIA DE SAÚDE - GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO COORDENADORIA DE CONTRATOS - SUPERINTENDÊNCIA DE AQUISIÇÕES E CONTRATOS MATO GROSSO - ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO WWW.MT.GOV.BR
RELATÓRIO MENSAL DO ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO EMITIDO PELOS FISCALIS TÉCNICOS PARA O FISCAL DE CONTRATO	
CONTRATO Nº: MÊS/ANO: UNIDADE DETENTORA DO CONTRATO: OBJETO DO CONTRATO: EMPRESA CONTRATADA:	
1 - Ocorrências: 2- Das diligências demandadas e das providências adotadas: 3- Da avaliação dos serviços e documentos apresentados pela empresa: 4- Observações/sugestões/reclamações:	
Local e Data: ____/____/____	
Fiscal do contrato: (nome e assinatura).	
OBS. Este Relatório será elaborado pelo Fiscal Técnico/RT de cada Unidade do Complexo CIAPS-Adauto Botelho.	



RELATÓRIOS/COMUNICAÇÕES

 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE	 GOVERNO DE MATO GROSSO ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO	400 65 9661-0761 - AVENIDA ADALTO BOTELHO S/Nº - CORUMBÁ FÉRIAS 055 - CUIABÁ, MATO GROSSO
CENTRO INTEGRADO DE ASSISTÊNCIA PROFISSIONAL - CIPA ADALTO BOTELHO		MATO GROSSO - ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO
WWW.MT.GOV.BR		

MODELO DE COMUNICAÇÃO ENTRE O FISCAL TÉCNICO E O REPRESENTANTE DA CONTRATADA.

Comunicação nº _____

De: _____

Para: _____

Ocorrências/solicitações: _____

Prazo de resposta a ocorrência: _____

Local e Data: ____/____/____

Ciência do representante da empresa: _____



• RELATÓRIOS DE GLOSA

SES SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE GOVERNO DE MATO GROSSO ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO 155 25. 2991-8761 - AVENIDA ADALTO BOTELHO S/Nº - COPHEMA F055-020 - CUIABÁ-MATO GROSSO				
CENTRO INTEGRADO DE ASSISTÊNCIA PSICOSSOCIAL - CIAPS ADALTO BOTELHO				
MATO GROSSO - ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO				
WWW.MT.GOV.BR				
FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE APLICAÇÃO DE GLOSA				
CONTRATO Nº:		CONTRATADO:		CNPJ:
TIPO/GRAU DE GLOSA:		MÊS DE REFERÊNCIA:		
VIGÊNCIA DO CONTRATO:		VALOR MENSAL DO CONTRATO:		
DATA DE EMISSÃO:		NÚMERO DO PROCESSO:		
IDENTIFICAÇÃO DA GLOSA (OBJETO/ORIGEM)	MOTIVO DA GLOSA (FUNDAMENTAÇÃO)		DATA DO FATO GERADOR	
TOTAL				
ASSINATURA DO FISCAL TÉCNICO:		MATRÍCULA/DATA:		
ASSINATURA DO FISCAL:		MATRÍCULA/DATA:		
ASSINATURA DO PREPOSTO:		DATA:		



• RELATÓRIOS DE SANÇÕES

  GOVERNO DO MATO GROSSO ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO +55 65 3661-8781 - AVENIDA ADAUTO BOTELHO S/N° - COPINEMA 79088-200 - CUIABÁ-MATO GROSSO			
CENTRO INTEGRADO DE ASSISTÊNCIA PSICOSSOCIAL - CIAPS ADAUTO BOTELHO			
MATO GROSSO - ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO			
WWW.MT.GOV.BR			
FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE APLICAÇÃO DE SANÇÕES			
CONTRATO Nº:		CONTRATADO:	CNPJ:
TIPO/GRAU DE SANÇÃO:		MÊS DE REFERÊNCIA:	
VIGÊNCIA DO CONTRATO:		VALOR MENSAL DO CONTRATO:	
DATA DE EMISSÃO:		NÚMERO DO PROCESSO:	
IDENTIFICAÇÃO DA SANÇÃO (OBJETO/ORIGEM)	MOTIVO DA SANÇÃO (FUNDAMENTAÇÃO)	DATA DO FATO GERADOR	
TOTAL			
NOME DO FISCAL TÉCNICO:	MATRÍCULA/DATA:		
ASSINATURA DO FISCAL:	MATRÍCULA/DATA:		
ASSINATURA DO PREPOSTO:	DATA:		



GOVERNO DE
MATO GROSSO
ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO

SES
SECRETARIA DE
SAÚDE

COORDENADORIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

E-mail: contratos@ses.mt.gov.br - (65) 3613-5344

Centro Político Administrativo - Bloco 5 Fone:

- CEP: 78049-902 - CUIABÁ - MATO GROSSO

MATO GROSSO, ESTADO DE TRANSFORMAÇÃO

WWW.MT.GOV.BR

SES

Fis.

Rub.

	-ARROZ -FEIJÃO -BIFE ACEBOLADO -BATATA FRITA	-ARROZ BEM COZIDO -FEIJÃO -PICADINHO DE CARNE C/ VAGEM -SUPLE DE CENOURA - OPÇÃO: -SALADA DE RUCULA, REPOLHO ROXO E ALFACE -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR	-SOPA DE MACARRÃO C/ CARNE MOIDA, BATATA, CENOURA, CALDO DE FEIJÃO, OVO E COUVE - OPÇÃO: -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR	-ARROZ PARA LIQUIDIFICADO -FEIJÃO -CARNE MOIDA -PURÊ DE BATATA -SUPLE DE CENOURA - OPÇÃO: -SOPA DE MACARRÃO C/ CARNE MOIDA, BATATA, CENOURA, CALDO DE FEIJÃO, OVO E COUVE -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR	-SOPA DE MACARRÃO C/ CARNE MOIDA, BATATA, CENOURA, CALDO DE FEIJÃO, OVO E COUVE - OPÇÃO: -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR	-ARROZ MENOR QDE -FEIJÃO MENOR QDE -PICADINHO DE CARNE C/ VAGEM -SUPLE DE CENOURA -SALADA DE RUCULA, REPOLHO ROXO E ALFACE -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR C/ ADOC.	-ARROZ MAIOR QDE -FEIJÃO MAIOR QDE -PICADINHO DE CARNE C/ VAGEM -SUPLE DE CENOURA -SALADA DE RUCULA, REPOLHO ROXO E ALFACE -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR C/ ADOC.	-ARROZ MENOR QDE -FEIJÃO MENOR QDE -PICADINHO DE CARNE C/ VAGEM -SUPLE DE CENOURA -SALADA DE RUCULA, REPOLHO ROXO E ALFACE -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR C/ ADOC.	-ARROZ 1/2 SAL -FEIJÃO 1/2 SAL -PICADINHO DE CARNE C/ VAGEM C/ POUCO SAL E ERVAS -SUPLE DE CENOURA -SALADA DE RUCULA, REPOLHO ROXO E ALFACE -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR	-ARROZ BEM COZIDO -PICADINHO DE CARNE -SUPLE DE BATATA - OPÇÃO: -SOPA DE MACARRÃO C/ CARNE MOIDA, BATATA, CENOURA, CALDO DE FEIJÃO, OVO E COUVE -SUCO 95AC. LARANJA -SOBR.: MANJAR	-ARROZ -FEIJÃO -PICADINHO DE CARNE -VAGEM REFOG. -SALADA DE RUCULA, REPOLHO ROXO E ALFACE -SUCO 95AC. LARANJA -MANJAR	
ALMOÇO												
13:00 HS												
MERENDA												
15:00 HS												

[illegible]