

CONTRATO Nº 060/2019/SES/MT
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2019/SES/MT
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 44173/2019



**“CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
QUALIFICADA EM MANIPULAÇÃO,
PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS
COLETIVA/HOSPITALAR PARA
PACIENTES, ACOMPANHANTES E
COLABORADORES COM
RESPONSABILIDADE EM DISTRIBUI-LAS
EM TODO O HOSPITAL
METROPOLITANO DE VÁRZEA
GRANDE/MT”.**

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/MF sob n. 04.441.389/0001-61, neste ato representado pelo Secretário de Estado de Saúde Sr. **GILBERTO GOMES DE FIGUEIREDO**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº 00655872 SESP/MT, inscrito no CPF sob o nº 174.824.451-53.

CONTRATADA: A empresa **PRIME REFEIÇÕES E SERVIÇOS LTDA - EPP**, inscrita no cadastro do CNPJ sob o nº 13.769.784/0001-69, com sede na Praça João Dias da Silva, nº 2515, Bairro dos Ritas na cidade Jiquitibá/SP, CEP 06.950-000, telefone (11) 4521-3273, e-mail: comercial@masterprimefoods.com.br, neste ato representado por Sr. **ANDRÉ MUNIZ DOS REIS**, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG nº. 59.912.617-6 SSP/SP, inscrito no CPF sob o nº. 032.597.999-58.

DOS CONTRATANTES: contrato este, decorrente do Processo Administrativo nº 44173/2019, oriundo do procedimento de **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2019**, do qual serão partes integrantes do Contrato, e que será regido pela Lei n. 8.666 de 21/06/1993, Lei Federal nº 8.080/90, Decretos Estaduais: nº 840/2017, nº 7.218/2006, e nº 8.199/2006, Lei nº 10.534, de 13 de abril de 2017, Lei Complementar nº 10.442/2016, nº 123/2006, e suas alterações, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir definidas:



1 CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente termo tem como objeto a *"Contratação de empresa para prestação de Serviços de **NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO** qualificada em manipulação, preparo e distribuição de dietas coletiva/hospitalar para Pacientes, Acompanhantes e Colaboradores com responsabilidade em distribuí-las em todo o Hospital Metropolitano de Várzea Grande/MT"*.

1.2 A descrição dos serviços desta contratação encontra-se no ANEXO I.

2 CLÁUSULA SEGUNDA - DO AMPARO LEGAL

2.1 A lavratura do presente contrato decorre da realização de DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 010/2019, realizado com fundamento no art. 24, inciso IV, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

3 CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL, EXIGÊNCIAS DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

3.1 LOCAL:

3.1.1 A empresa deverá prestar os serviços de Nutrição e Alimentação Coletiva na Unidade descrita abaixo:

UNIDADE	ENDEREÇO
Hospital Metropolitano de Várzea Grande	Avenida Dom Orlando Chaves, S/N, Cristo Rei - Várzea Grande

3.2 Os exemplos de Planejamento Dietético Involutivo e Dietas Especiais dos pacientes do HMVG estão relacionados no Anexo I deste Termo de Referência;

TABELA 1 - PROGRAMAÇÃO DIA, MENSAL, ANUAL, DO NÚMERO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, COLABORADORES E ACOMPANHANTES:

REFEIÇÃO	Paciente/ Colaboradores e Acompanhantes	Qtd Colaboradores/pacientes/ Acompanhantes Dia	Quantidade Total Mês	Quantidade Total
DESJEJUM (Segunda a domingo)	Paciente	68	2.040	12.240
	Colaboradores (Plantonista 12 horas)	80	2.400	14.400
COLAÇÃO (Segunda a domingo)	Paciente	68	2.040	12.240



ALMOÇO (Segunda a domingo)	Paciente	68	2.040	12.240
ALMOÇO (Segunda a sexta-feira)	Colaboradores e acompanhantes	220	2.700	16.200
ALMOÇO (Sábado, domingo e feriados)	Colaboradores (plantonista 12 horas e acompanhantes)	90	720	4.320
MERENDA (Segunda a domingo)	Paciente	68	2.040	12.240
	Colaboradores (plantonista 12 horas)	80	2.400	14.400
JANTAR (Segunda a domingo)	Paciente	68	2.040	12.240
	Colaborador (plantonista 12 horas) e Acompanhante	90	2.700	16.200
CEIA (Segunda a domingo)	Paciente	68	2.040	Colaboradores e acompanhantes 12.240

* Obs.: Custo direto variável sem cálculo de mão de obra.

TABELA 2 - PROGRAMAÇÃO MENSAL DE LITROS DE CAFÉ ADOÇADO PARA COLABORADORES/ PACIENTES.

CAFÉ	CUSTO MENSAL	CUSTO ANUAL
QUANTIDADE 660 LITROS MENSALDE CAFÉ DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA COLABORADORES/ PACIENTES		
QUANTIDADE 280LITROS MENSALDE CAFÉ DE SABADO E DOMINGO/FERIADO COLABORADORES /PACIENTES		



**TOTAL MENSAL DE CAFÉ: 940
LITROS DE CAFÉ PARA
COLABORADORES/PACIENTES**

ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS PARA PACIENTES E PLANTONISTAS:

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

3.2.2 As refeições deverão ser distribuídas nos horários abaixo:

- Horário de entrega do desjejum para pacientes – 06h:00min.às 06h:40min;
- Horário de entrega do desjejum para Plantonistas que estão saindo do plantão – 06h:00min. Às 07h:30min.;
- Horário de entrega da colação para pacientes – 09h:00min.;
- Horário de entrega do almoço para pacientes – 11h:00min.;
- Horário de entrega do almoço para acompanhantes – 11h:30min até 12h: 00 min.
- Horário de entrega do almoço de plantonistas – 11h:00 até 11h:30 e demais 12h:00 até 13 h:30 min.
- Horário de entrega da merenda para pacientes – 15h:00min.;
- Horário de entrega da merenda para plantonistas– 15h:30min.;
- Horário de entrega do jantar para pacientes – 17h:30min.;
- Horário de entrega do jantar de plantonistas/acompanhantes – 20h:30min. horas até 21h:30min
- Horário de entrega da ceia para pacientes – 20h:00min.

3.3 OPERACIONALIZAÇÃO REFERENTE À CARDÁPIOS:

3.3.1 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;

3.3.2 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;

3.3.3 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;

3.3.4 As refeições para pacientes com doenças infectocontagiosas, devem ser servidas em embalagens descartáveis;



3.3.5 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 à base de carne ou outras preparações, como também o óleo utilizado para frituras;

3.3.6 Quanto às dietas especiais como Branda, Pastosa ou Sopa ou mesmo outras, deverão ser produzidas somente para o período em que for servido (ext.: matutino) e no outro período ser preparado novamente (ext.: vespertino), não podendo ser reaproveitado as sobras limpas;

3.3.7 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;

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

3.4 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;

3.4.1 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;

3.4.2 Os setores deverão entregar a garrafa no SND até o horário previsto (08h:00min. 13h:00min. e 19h:00min.) para ser higienizada e proporcionado pela Contratada. O coqueiro realizará a entrega das garrafas nos devidos setores;

3.4.3 Será servido café 50 ml, no desjejum, colação e merenda dos pacientes;

3.4.4 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 item 3.7.2.

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

- a) 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;
- b) Lasanha sem excesso de embutidos, feijoada light, macarronada, galinhada, carnes com legumes, assados, adequadas para dietas brandas e pastosas;
- c) O frango filé deve ser picado em cubo ou isca e quando for coxa e sobre coxa para a branda pode ser inteiro;



- d) 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 servida diariamente sopa padrão;
- e) 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;
- f) As fórmulas de leite calórico, vitaminas, mingaus seguirão uma padronização da nutrição clínica da contratante, podendo ser acrescidas de outras se necessário for;
- g) Nutricionista Clínico indicará os suplementos nutricionais que devem ser utilizados e para quais pacientes deve ser utilizado e os respectivos horários;

3.4.6 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal;

3.4.7 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.

3.4.8 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.);

3.4.9 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;

3.4.10 A carne de sol não é de charque;

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

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

3.4.13 Outros condimentos podem ser necessários de acordo com as preparações;

3.4.14 As sopas devem ser bem elaboradas e temperadas;

3.4.15 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;

3.4.16 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;



3.4.17 As saladas dos pacientes devem estar temperadas com azeite, vinagre ou limão, cheiro verde;

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

3.4.29 Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C, deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer umas das seguintes características: sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) ou físico-químico (ponto de fumaça, pH, peroxidasse, 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,

3.5 FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES:

3.5.1 O cardápio deverá obedecer à seguinte frequência de preparações:

3.5.2 Desjejum das 06:00 às 07h:30 (Plantonista).

Deverá ser ofertado café com açúcar, chás mate, pão francês, leite integral, achocolatado e margarina com sal.

3.5.3 Desjejum (paciente).

3.5.3.1 Deverá ser ofertado café com e sem açúcar, chás claros ou mate, 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.

3.5.3.2 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.

Quanto às frutas devem ser variadas diariamente.

3.5.4 Colação (paciente).

- Frutas
- Suplementos

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

1. Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
2. Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
 - a) Carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª);
 - b) Aves: 2 vezes,
 - c) Peixes: 2 vezes por mês (devendo ser ofertado durante o dia da semana);
 - d) Carne suína: 1 vez por quinzena, retirando 01 dia de carne bovina;
 - e) Visceras (fígado, dobradinha): 1x por mês, como opção nesse dia deverá ser ofertado carne bovina ou frango;



WWW.MT.GOV.BR

3. Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 4 vezes/semana;
4. Salada: 2 tipos.
- **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.

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

1. Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório;
 2. Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
 - a) Carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª)
 - b) Aves: 2 vezes;
 - c) Peixes: 2 vez por mês (devendo ser ofertado durante o dia da semana);
 - d) Carne suína: 1 vez por quinzena, retirando 01 dia de carne bovina;
 - e) Visceras (fígado, dobradinha): 2x por mês, como opção nesse dia deverá ser ofertado carne bovina ou frango;
 3. Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana;
 4. Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana (variadas durante a semana) e doces: 3 vezes por semana (de acordo com a tabela 11);
 5. Salada: 3 tipos;
 6. 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.

3.5.7 Merenda (paciente).

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;

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.

3.5.8 Merenda (plantonista):

3.5.1 a) Suco concentrado 1 copo de 300 ml (variar nos sabores);

3.5.2 b) Salgados assados e/ou fritos (pão de queijo, bolos, tortas, salgados diversos: coxinha, quibe, pastel, risólis, pão italiano, empadas, sanduiche natural, cachorro quente, etc.).

OBS: No item b salgados/bolos/tortas -01 unidade por pessoa (tamanho do salgado/bolos, tortas - grande);

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



IDEM AO ALMOÇO

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

1. Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
2. Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
 - a) 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)
 - b) Aves: 3 vezes, (2x na semana e 1 x no final da semana)
 - c) Peixes: 1 vez por mês (devendo ser ofertado durante a semana)
 - d) Carne suína: 1 vez por quinzena, retirando 01 dia de carne bovina
3. Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
4. Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana (variadas durante a semana) e doces: 3 vezes por semana (de acordo com a tabela 11)
5. Salada: 3 tipos
6. 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.

3.5.11 Ceia (paciente).

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.

Preparações Diversas sólidas: pão careca c/ margarina, biscoito maisena, biscoito de sal, pão mandi c/ margarina.

3.5.12 CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS:

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 geleia.

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, geleias, 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.

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, geleias, 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, geleia, requeijão, gelatina, biscoito maisena ou de leite.
- e) Jantar: igual ao almoço, cardápio diferente.
- f) Ceia: chá ou leite enriquecido, mingau, biscoito, bisnaga.

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.



Dieta Líquida Completa:

- a) Desjejum: Leite enriquecido com suplemento nutricional em pó completo 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).

Dieta Hipocalórica e Hipolipídica:

- a) 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 a base de sucralose, margarina light com sal e sem sal, em todas as preparações; Além da dieta prescrita, servir:
 - 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.
 - 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.
 - Almoço: carne magra, guarnição, salada crua, servir sempre uma verdura cozida, sobremesa fruta e suco adoçado com adoçante;
 - 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;
 - Jantar: igual ao almoço, cardápio diferente.
 - 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;

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica:

- a) 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 a 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; da dieta prescrita, servir:

- 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.).
- Colação: suco de frutas natural, frutas, vitaminas ou mingaus enriquecidos, pães diversos, bolos, biscoitos e leite integral com suplemento;
- 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;
- Merenda: salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar;
- Jantar: igual ao almoço;
- Ceia: leite com suplemento nutricional em pó, bolachas ou torradas; margarina ou geleia.

Dieta para Diabetes:

- a) 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:
- b) Desjejum: leite desnatado com café ou achocolatado diet ou suplemento nutricional em pó para diabetes, pão ou biscoito ou torrada integral, margarina light ou geleia de frutas diet;
- c) Colação: suco de fruta natural ou polpa com adoçante ou fruta, biscoito integral ou pão integral e proteína magra;
- d) 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;
- e) 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;
- f) Jantar: igual ao almoço
- g) 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;



Dieta Hipossódica:

- a) Necessária para atender o paciente com quadro de hipertensão arterial ou renal, 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 sachê. A carne deve ser preparada com pouco sal. Restringir o uso de enlatados, embutidos, margarina com sal, temperos prontos; Além da dieta prescrita, servir:
- 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;
 - Colação: suco de fruta natural ou polpa ou fruta, biscoito d'água, margarina sem sal, gelatina, bebida láctea, pão integral pobre em sódio, etc.
 - 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;
 - 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;
 - Jantar: igual ao almoço;
 - Ceia: leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais, biscoito pão diet ou careca ou biscoito d'água, margarina sem sal;

Dieta para Diarreia:

- 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).
- 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;
- 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;
- 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,
- Merenda: servir suco ou fruta ou vitamina constipante, pão dietético (sem gordura e/ou sem sal), ou biscoito d'água, gelatina diet;
- Jantar: igual ao almoço;
- 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;

Dieta Laxativa ou para Constipação Intestinal:



- 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 retardamento 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;
- 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;
- Colação: suco ou vitamina de fruta laxante e linhaça + cardápio normal
- Almoço: além da guarnição e salada crua, servir sempre uma verdura cozida laxativa, sobremesa fruta ou suco laxativos com mix de fibras;
- Merenda: servir sucos ou vitaminas, ameixas secas – 4 unidades + cardápio normal;
- Jantar: igual ao almoço.
- Ceia: chás suaves (erva-doce, camomila, hortelã) ou suco laxativo, biscoito, torrada ou pão integral.

3.6 EXEMPLO DE FÓRMULAS BÁSICAS QUE DEVEM SER UTILIZADAS EM NOSSO SERVIÇO. SENDO QUE OUTRAS AINDA PODEM SER SOLICITADAS OU UTILIZADAS:

FORMULAS LAXANTES

L 1 – VITAMINA LAXATIVA

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

L 2 – VITAMINA LAXATIVA

- Leite integral em pó: 08 medidas
- Mamão: 01 fatia fina
- Ameixa em calda: 02 und.
- Linhaça: 01 colher de sopa
- Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida

L 3 – VITAMINA LAXATIVA

- Leite integral em pó: 08 medidas
- Farelo de trigo: 01 colher de sopa
- Farelo de aveia: 01 colher de sopa
- Mamão: 01 fatia fina



Água para completar 250 ml
Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida

L 4 – VITAMINA LAXATIVA PARA DIABÉTICO

Leite desnatado – 250 ml
Mamão – 01 fatia fina
Linhaça – 02 colher de sopa
Suplemento em pó para diabetes – 06 medidas

L 5 – VITAMINA LAXATIVA

- 02 unidades de ameixa preta
- 01 fatia de mamão (100 g)
- 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g)
- 01 colher de sobremesa de linhaça
- 01 copo de leite (150 ml)
- Açúcar – 1 colher de sopa
OBSERVAÇÃO: Para paciente diabético não colocar açúcar.

L 6 – VITAMINA LAXATIVA

Laranja: 02 unidades
Mamão: 01 fatia
Ameixa: 02 unidades
Açúcar: 01 medida
Água para completar 250 ml
Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida.

L 7 - SUCO DE LARANJA C/ CENOURA E BETERRABA

Laranja: 03 unidades
Cenoura: 03 colher de sopa
Beterraba: 03 colher de sopa
Açúcar: 01 medida
Água para completar 250 ml

L 8 - SUCO DE LARANJA C/ CENOURA E BETERRABA

Laranja – 03 unidades
Cenoura – 02 colher de sopa
Beterraba – 02 colher de sopa
Couve – 01 und
Água para completar 250 ml

FORMULAS CONSTIPANTES

C 1- FÓRMULA SIMPLES

1 maçã sem casca
1 banana maçã ou prata
2 colheres de sopa cenoura cozida
2 colheres de sopa de maltodextrina
Gotas de limão

Probiótico em pó – 1 colher de sopa
Água até completar 500 mL

C 2 – FÓRMULA 2

1 banana maçã ou prata
2 colheres de sopa cenoura cozida
2 colheres de sopa de maltodextrina
Água de arroz até completar 500 mL
Probiótico em pó – 1 colher de sopa



C 3 – VITAMINA CONSTIPANTE

Leite desnatado – 250 ml
Banana maçã – 01 und pequena
Mucilagem ou aveia em flocos finos – 02 medidas
Adoçante: 03 gotas
Probiotico em pó – 01 colher de sopa

C 4 – VITAMINA CONSTIPANTE COM LEITE DE SOJA

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

C 5 – LEITE CONSTIPANTE COM AVEIA

Leite de soja – 250 ml ou 02 colher de sopa bem cheia de extrato de soja
Aveia – 02 medidas
Adoçante: 06 gotas
Probiotico em pó – 01 colher de sopa

C 6 – SUCO CONSTIPANTE

Suco de caju concentrado – 100 ml
Água de coco – 150 ml
Adoçante – 03 gotas

C 7 – SUCO CONSTIPANTE 2

Suco de goiaba concentrado – 100 ml
Água para completar 250 ml
Adoçante – 06 gotas

C 8 – SUCO CONSTIPANTE ENRIQUECIDO

Suco de caju: 03 unidades pequenas
Mucilagem: 02 medidas

Banana prata ou maçã: 01 fatia ou 2und ou ½ und
Açúcar: 01 medida
Óleo de soja: 01 colher de chá
Água para completar 250 ml



SUPLEMENTAÇÕES LÁCTEAS:

SVO 1 – SVO SIMPLES

Leite integral em pó: 08 medidas
Suplemento nutricional completo com fibras: 05 medidas
Água para completar 250 ml

SVO 2 – SVO CALÓRICA

Leite integral em pó: 10 medidas
Suplemento nutricional completo com fibras: 06 medidas
Óleo de girassol: 01 colher de chá
Açúcar: 01 medida

SVO 3 – SVO CALÓRICA

Leite integral em pó: 10 medidas
Mucilagem láctea: 04 medidas
Açúcar: ½ medida

SVO 4 – SVO CALÓRICA

Leite integral em pó: 10 medidas
Mucilagem: 04 medidas
Suplemento nutricional em pó com fibras: 6 medidas.

SVO 5 – SVO CALÓRICA

Leite integral em pó: 10 medidas
Mucilagem: 03 medidas
Fruta: 1 unid. Média
Suplemento nutricional em pó: 6 medidas.

SVO 6 - SUCO DE ACEROLA C/ LARANJA

Polpa de acerola – ½ polpa
Laranja – 02 unidades
Suplemento nutricional em pó: 6 medidas
Água para completar 250 ml

SUPLEMENTAÇÕES ESPECIAIS

SE 1 – SUCO ALBUMINOSO

Abacaxi: 02 fatias
Clara de ovo: 01 und
Açúcar: 02 medidas
Água para completar 250 ml

SE 2 – SUCO ALBUMINOSO

- 1 maçã MÉDIA sem casca
- 1 clara de ovo em neve
- 1 colher de SOBREMESA DE açúcar
- água para completar 250ml
Observação: para paciente diabético não colocar açúcar.

SE 3 – VITAMINA SEM LEITE E SEM AÇÚCAR

- 600 ML – suco de laranja puro
- 1 fatia grossa de mamão
- 2 maçãs médias
- 2 bananas (nanica ou maçã)
- 2 colheres de sobremesa de linhaça
- água para completar 1 litro

3.7 ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM SEUS DIFERENTES TIPO DE PREPARO, PER CAPTA A SEREM UTILIZADOS NO PREPARO/CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES DE PACIENTES E PLANTONISTAS NAS REFEIÇÕES DIÁRIAS E OUTROS:

3.7.1 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	Farofa	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
Cará	Refogado	150 g
Cenoura	Salada	70 g
Cenoura	Ralada	50 g
Cenoura	Refogada/purê	150 g
Cenoura	Sufilé	120 g
Cenoura	Sopa	80 g
Chuchu	Refogado	150 g
Chuchu	Sufilé	130 g
Chuchu	Sopa	80 g
Couve- manteiga	Refogada	150 g
Couve- manteiga	Sopa	20 g
Couve- manteiga	Sufilé	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	Sufilé	50 g
Rúcula	Salada	40 g
Tomate	Salada mista	60 g
Tomate	Molho	30 g
Tomate	Salada	150 g
Vagem	Refogado	120 g
Vagem	Sufilé	100 g
Vagem	Salada	50 g
Vagem	Sopa	80 g

3.8 3.7.2 ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
Arroz tipo 1	Cozido	250 g
Arroz p/ sopa	Cozido	60 g
Arroz tipo 01 para	Cru	80 g



feita		
Arroz doce	Preparação	250 ml
Feijão tipo 1	Cozido	180 g
Feijão preto p/ feijoadá	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	Farofa	40 g
Farinha de rosca	Fritura	15 g
Canjica	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	Yakissoba	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,	15 g

	farofa	
Maionese light 0% Colesterol	Pão, patês, saladas	10 g
Extrato de soja em pó	Preparo de leite e soja	20 g



3.7.3 PRATO PRINCIPAL:

ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PER CAPTA	TIPOS DE CARNE	COZINHA
Almôndegas	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 linguiça 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/ linguiça toscana	Cozida, assada, misturada	200 g (carne) e 50 g (linguiça)	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho E linguiça toscana	Geral
Linguiça toscana	Frita ou assada	200 g ou 2unid	-	Geral
Carne assada	Fatiada	300 g	Alcatra, contrafilé e fraldinha	Geral
Carne de sol de primeira (magro)	Arroz carreteiro/ M. ^a Isabel, com linguiça, 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	300 g	-	Geral

WWW.MT.GOV.BR



	ou com arroz			
Coxa e sobre coxa de frango	Frango ao molho ou assado	300 g	-	Geral
Filé de frango	Grelhado, milanese, yakissoba, parmegiana, ao molho, desfiado	220 g	-	Geral e dietética
Cupim	Fatiada ao molho	250 g	-	Geral
Iscas, cubos, picadinho de carne	Caçarola, a 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 feijoada light	250 g	-	Geral e dietética
Pernil suíno	Assado ou fatiado	300 g	-	Geral e dietética
Peixe p/ plantonistas (pacu, tambacú)	Frito, assado	300 g	-	Geral
Suã de peixe (plantonista)	Pirão	50 g	-	Geral
Peixe (filé pintado, caxara e jaú - paciente)	Ensopado, milanese, frito, mujica	250 g	-	Geral e dietética
Visceras (somente fígado e dobradinha)	Em iscas ao molho e bife	200 g	-	Geral e dietética
Pertences suíno (orelha, pé, costelinha defumados) e carne seca e linguiça tipo calabresa defumada)	Feijoada	Pertences 150g Carne seca 60g Calabresa 50g	-	Geral
Carne fresca e carne seca (conforme supracitado)	Falsa feijoada/ feijoada light	Carne fresca 150g Carne seca 80g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, patinho, coxão mole, alcatra, contrafilé, lombo suíno músculo	Dietética
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	Pão, lasanha e	40 g		Geral e dietética

WWW.MT.GOV.BR

1	outros		
Queijo tipo parmesão ralado	Ralado	15 g	Geral e dietética
Ovo grande de galinha (55-62g)	Farofa	25 g	Geral e dietética
Ovo grande de galinha (55-62g)	Frito, cozido, omelete, mexido	100 g	Geral e dietética



3.7.4 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
	Goiabada	80 g
	Marrom glacê tipo 1	80 g
	Pêssego em calda	120 g
	Doces caseiros de: banana, caju, abóbora, batata doce, mamão	80 g

WWW.MT.GOV.BR



Doces	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 normal e diet cremoso	80 g
	Mousses variados	80 g
	Salada de frutas para sobremesa	100 g
	Salada de fruta de especial com 4 tipos de fruta, suco de laranja, leite condensado e creme de leite.	250g
	Salada de frutas lanche	250 g

3.7.5 PÃES/ BOLO/ BOLO DE FESTA /BISCOITOS/PIPOCA/SALGADOS E SALGADOS 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 maisena	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	10 Unidades.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
	Chá matte	2,5 g
	Suave de camomila	2,5 g



Bebidas, infusos	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
	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.		

3.7.6 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 integral em pó (sabor baunilha) ou líquido	250 ml
Leites enriquecidos	Leite c/ fubá torrado	5%
	Aveia / farinha láctea / mucilon	8 %
	Chocolate em pó tipo I	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

3.7.7 CONDIMENTOS E ÓLEOS:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
Condimentos e	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

WWW.MTGOV.BR

óleos	Pimenta	1,0 g
	Salsa/coentro	1,5 g
	Cebolinha	1,5 g
	Açúcar cristal para cafezinho	10 g
	Açúcar cristal preparações diversas	30 g
	Azeite de oliva extra-virgem para saladas	10 ml
	Óleo para refogados (soja, milho, arroz, girassol)	15 ml
	Óleo para frituras sem imersão	15 ml
	Óleo para frituras com imersão	35 ml
	Sal refinado, iodado, em embalagens de.	1 g



3.7.8 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 captas de temperos)

3.7.9 PREPARAÇÕES PARA COFFE BREAK:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
ITENS	Cachorro quente	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.	

3.9 DA AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE.

3.9.1 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;

3.8.2 É de total responsabilidade da 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;

3.8.3 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, colheres de aço inox, vidros refratários com



tampa, utensílios para servir, jarras plásticas com tampa com capacidade de 500ml e 1 litro, jarras 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 300ml, copos descartáveis com tampa de 150 ml para sobremesas, pratos de vidro transparentes, garfos, faca e colheres de aço inox, jarras de café com capacidade de 1 litro para todos os setores necessários, refresqueira de 02(duas) cubas com capacidade de 10 litros, potes plásticos com tampa com capacidade de 250ml, 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, observando as trocas de refil que deverão ser realizadas periodicamente e outros que serão adquiridos conforme necessidade do Hospital;

3.9.4 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;

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

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

3.9.7 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;

3.9.8 Os recebimentos de Gêneros Alimentícios, quanto aos gêneros perecíveis terá entrega diária e para os não perecíveis, seguir cronograma elaborado juntamente com a Nutricionista Responsável pela Unidade Contratante. Mantendo seus estoques de matéria - prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente Contrato e com periodicidade das entregas. Realizando por parte da Empresa Contratada controle quantitativo e qualitativo dos Gêneros Alimentícios e materiais de consumo, trabalhando com estoque mínimo de 30%;

3.8.9 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.

3.10 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

3.10.1 O SND do Hospital Metropolitano de Várzea Grande possui cozinha própria para fazer o pré-preparo e preparo das grandes e pequenas refeições.



3.10.2 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;

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

3.10.4 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;

3.10.5 Fornecer aos pacientes que estiver em tratamento dietoterápico, alimentação correta, de acordo com a prescrição, sem alteração do preço da alimentação normal;

3.10.6 Comprovar o uso das quantidades de alimentos "per capita" previstos no presente contrato, 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;

3.10.7 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;

3.10.8 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.

3.11 MODO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

3.11.1 Plantonistas:

- As refeições devem ser distribuídas no balcão térmico, garfo e faca de inox e pratos transparentes (o porcionamento do prato proteico e suco serão feitos por funcionário da Contratada);

3.11.2 Pacientes:

- As refeições dos pacientes serão servidas em bandejas térmicas, copos, colher, garfo, facas descartáveis, devidamente acondicionadas dentro de embalagens descartáveis.

3.12 HIGIENIZAÇÃO:

3.12.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

3.12.2 Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa, devendo isto ser providenciado integralmente em 90 dias;

3.12.3 Fazer a barba diariamente;

3.12.4 Não aplicar maquiagem em excesso;

3.12.5 Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

- 3.12.6 Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- 3.12.7 Manter os sapatos e botas limpos;
- 3.12.8 Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, corte ou queimadura;
- 3.12.9 Manter a higiene adequada das mãos;
- 3.12.10 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;
- 3.12.11 Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
- 3.12.12 Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- 3.12.13 Utilizar máscaras naso-buciais 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;
- 3.12.14 Utilizar óculos de proteção nas situações necessárias;
- 3.12.15 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;
- 3.12.16 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 certeza de que não constitui risco para a segurança alimentar;
- 3.12.17 Todos orientados a não fumar nas zonas de trabalho;
- 3.12.18 O funcionário só deverá beber, comer ou mascar nos locais destinados às refeições e nos períodos de pausa;
- 3.12.19 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;
- 3.12.20 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;
- 3.12.21 Correrá por conta da contratada a limpeza das caixas de gordura das áreas do serviço de nutrição;





3.12.22 Elaborar e cumprir cronograma de limpeza da caixa de água, nas Unidades em que abastecem o Serviço de Nutrição e Dietética, realizando controle de qualidade físico/químico e micro biológico 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;

3.12.23 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;

3.12.24 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);
- c) Os dois primeiros efetivados e apresentados em 30 dias.
- d) Cronograma de realização da dedetização e desratização (de 3 em 3 meses ou de acordo com a necessidade);
- e) Cronograma de limpeza da caixa d'água (2 vezes ao ano);
- f) Cronograma de limpeza das caixas de gordura e outros (semanal ou de acordo com a necessidade).

3.12.25 Os cronogramas deverão ser apresentados para apreciação do nutricionista das Unidades todos os meses, contendo quem os executou e produtos utilizados.

4 CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1 O prazo para assinatura do Contrato será de no máximo 24 (vinte e quatro) horas devido à necessidade emergencial do serviço, a partir da convocação formal da contratada;

4.1.1 O período de vigência do contrato será de **180 (cento e oitenta) dias, tendo início em 25/04/2019 e término em 22/10/2019, vedado sua prorrogação** a teor do que dispõe o art. 24, IV da Lei 8.666/93.

4.2.1 O contrato poderá ser encerrado antecipadamente, sem direito a qualquer indenização, em virtude da conclusão do Processo Licitatório.

5 CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS, E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 A contratada deverá comparecer a Secretaria de Saúde no prazo máximo de 24 horas para assinatura do respectivo contrato, devido à necessidade emergencial dos serviços, a partir da convocação formal.



5.2 A execução dos serviços contratados em até 02 (dois) dias, contados após a retirada da ordem de empenho/ordem de serviço, diariamente e de modo regular, no âmbito do Hospital Metropolitano de Várzea Grande, no endereço abaixo elencado:

UNIDADE	ENDEREÇO
Hospital Metropolitano de Várzea Grande	Avenida Dom Orlando Chaves, s/n, Cristo Rei, Várzea Grande-MT.

6 CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1 Deverá elaborar e implementar após o início de suas atividades Manual de Dietas específico para Hospital Metropolitano de Várzea Grande, 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;

6.1.2 A distribuição das refeições terá o acompanhamento periódico do nutricionista da Contratada e Nutricionista de Clínica da Contratante;

6.1.3 Elaborar e implementar, 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;

6.1.4 Desenvolver todos os cronogramas descritos no item 3.12.24, no prazo de 10 dias para todas as Unidades;

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

6.1.6 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;

6.1.7 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;

6.1.8 Promover treinamentos específicos, teóricos e práticos específicos para toda a equipe de trabalho, sendo estes:



- a) Treinamento em Boas Práticas de Manipulação;
- b) Treinamento em Dietoterapia;
- c) Treinamento em Prevenção de acidentes e Combate a Incêndio;

6.1.9 A Contratada deverá apresentar o cronograma de treinamentos para que a Nutricionista da Contratante possa participar, com antecedência de 30 dias;

6.1.10 Deverá ser entregue cópias dos Manuais e outros documentos relacionados conforme Termo de Referência, sendo que esses documentos devem ser elaborados para Hospital Metropolitano de Várzea Grande.

6.1.11 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;

6.1.12 A contratada deverá realizar na estrutura física do Hospital Metropolitano de Várzea Grande, 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;

6.1.13 Atualmente são necessárias as seguintes manutenções: manutenção do teto, rede elétrica e hidráulica, substituição de torneiras, sifões, portas e tomadas, reparos e pinturas nas paredes, climatização dos refeitórios, piso, azulejo, reforma das lixeiras, substituição das telas do entorno de toda área do Setor de Nutrição e Dietética, implantação de exaustores nas cozinhas, Higienização das Coifas, Devendo ser realizado em no máximo 60 dias;

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

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

6.1.16 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;

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

6.1.18 Evitar a circulação desnecessária de seus funcionários fora das áreas que lhes forem destinadas;

6.1.19 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.

6.1.20 Fornecer uniforme e crachá de identificação a todos os seus funcionários;



- 6.1.20** 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;
- 6.1.21** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- 6.1.22** 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;
- 6.1.23** 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.;
- 6.1.24** 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;
- 6.1.25** Levar imediatamente ao conhecimento da contratante qualquer fato extraordinário ou anormal que afete a execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;
- 6.1.26** 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;
- 6.1.27** A Contratada deverá fornecer gás liquefeito de petróleo para as cozinhas gerais e dietéticas.
- 6.1.28** 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;
- 6.1.29** 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;
- 6.1.30** A contratada também é responsável pela higienização e troca dos filtros do bebedouro do refeitório. Nos refeitórios que são separados para plantonistas, utilizar refresqueira com 2 cubas, sendo uma para água e outra suco;
- 6.1.31** Realizar para fins de pagamento, o controle do número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da contratante;
- 6.1.32** Fica a encargo da contratada a responsabilidade de adquirir e manter extintores de incêndio apropriados, dentro da validade específica para o serviço;



6.1.33 Dispensar rotineiramente, no curso das execuções dos serviços, um tratamento contínuo e eficiente aos pacientes e servidores, advindos de treinamentos aos funcionários conforme previsto;

6.1.34 A contratada deverá 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;

6.1.35 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.

6.1.37 Equipe de trabalho:

6.1.37.1 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.

6.1.37.2 Todo e qualquer dano causado nos funcionários da empresa contratada será de sua responsabilidade, devendo de imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber;

6.1.37.3 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;

6.1.37.4 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;

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

6.1.37.6 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;

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

6.2 EQUIPE TÉCNICA E OPERACIONAL DO SND.

QUADRO 01

PERFIL	CARGA HORÁRIA	QTDE DIURNO	QTDE NOTURNO
Nutricionista	40h Semanais	02	-
Cozinheira Geral	40h/Plantão	02	-
Cozinheira para dietética	40h/Plantão	02	-
Auxiliar de cozinha	40h/Plantão	06	-

Copeira/copeiro*	40h/Plantão	04	04
Estoquista	40h/Plantão	02	-
Apoio administrativo	40 h/ Semanais	01	



6.2.1 O Quadro com quantitativo mínimo de profissionais a serem contratados pela empresa prestadora dos serviços de alimentação foi elaborado com base em parâmetros utilizados na atual rotina do HMVG que atendem a necessidade operacional do SND.

6.2.3 Todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência das contratações do objeto correrão por conta exclusivos da Contratada.

6.2.4 Executar o fornecimento dentro dos padrões estabelecidos pela SES/HMVG, de acordo com a especificação do Edital, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de condição estabelecida.

6.2.5 Executar os serviços conforme preceitua o objeto e especificações deste Termo de Referência, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

6.2.6 Fornecer à CONTRATANTE todas as informações necessárias à plena execução dos serviços contratados;

6.2.7 Comprovar a formação técnica específica da mão-de-obra oferecida, através de Alvará de funcionamento da Empresa;

6.2.8 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual -EPI's, caso necessário;

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

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

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

6.2.12 Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da CONTRATANTE, no tocante a prestação dos serviços, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no contrato;

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

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



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

6.2.16 Obriga-se a CONTRATADA, quando findo ou rescindido presente contrato, a imediatamente realizar a devolução dos bens e/ou documentos da CONTRATANTE que estejam em sua posse, sob pena de busca e apreensão e demais medidas judiciais.

7 CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 São obrigações da Contratante:

- 7.1.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 7.1.2** Acompanhamento periódico da Nutricionista Clínica durante a distribuição das refeições;
- 7.1.3** Além de suas obrigações decorrentes da própria lei, a Contratante obriga-se:
 - a)** Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o fornecimento, objeto deste contrato, através de seus fiscais;
 - b)** Efetuar os pagamentos, desde que tenha havida a prestação de serviços;
- 7.1.4** 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.
- 7.1.5** A Contratante poderá solicitar a fiscalização da Vigilância Sanitária nas instalações da cozinha da Unidade em que serão preparados os alimentos, sem data prévia marcada;
- 7.1.6** 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;
- 7.1.7** Recusar Notas Fiscais ou Faturas que estejam em desacordo com as exigências deste Contrato e anexos, informando à contratada e sobrestando o pagamento até a regularização da condição;
- 7.1.8** 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.
- 7.1.9** A Contratante rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o Contrato, objeto do contrato;
- 7.1.10** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;



- 7.1.11 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 7.1.12 Emitir nota de empenho/ordem de fornecimento estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto;
- 7.1.13 A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 7.1.14 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada;
- 7.1.15 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 7.1.16 Fornecer e permitir acesso a todas as informações pertinentes e necessárias ao bom andamento dos serviços a serem desenvolvidos pela CONTRATADA no que se referem à execução dos serviços, assim como quaisquer outras informações que tão somente digam respeito às atividades da CONTRATADA;
- 7.1.17 Disponibilizar as instalações físicas, móveis, utensílios e equipamentos, necessários para a efetiva execução dos serviços;
- 7.1.18 Arcar com as despesas decorrentes da manutenção, incluindo contratos, mão-de-obra e reposição de peças necessárias ao pleno funcionamento dos equipamentos necessários a execução dos serviços, desde que, previamente solicitados, pela CONTRATADA;
- 7.1.19 Fornecer treinamento específico para utilização dos sistemas de informação adotados pela administração, sem custo para a CONTRATADA.
- 7.1.20 Fornecer treinamento específico para protocolos, fluxos administrativos, e gerenciais que julgue pertinente fazerem parte do rol de conhecimento do profissional que desenvolva atividades no âmbito do Hospital, sem custo para a CONTRATADA.
- 7.1.21 Quando da necessidade de permanência física na instituição em regime de plantão, para o cumprimento do objeto desse contrato, fornecer refeições e ambiente de descanso para o profissional médico, incluindo estar e repouso médico com banheiro; refeitório comum ou exclusivo, e armário para guarda de pertences pessoais;
- 7.1.22 Efetuar os pagamentos, conforme estabelecido neste termo.
- 7.1.23 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 7.1.24 Emitir nota de empenho/ordem de serviço, estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto.

8 CLÁUSULA OITAVA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, serão designados por meio de Portaria representante abaixo relacionados, para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados:

Gestor do Contrato	Célio Rodrigues da Silva Matricula: 291219 Cargo: Diretor Geral do Hospital Metropolitano E-mail: celiosilva@ses.mt.gov.br Telefone: (65) 9.9999-4042
Fiscal do Contrato	Simone de Amorim Rodrigues Correia Matricula: 109559 Cargo: Nutricionista E-mail: siamor@gmail.com Telefone: (65) 3388.0600
Suplente do Fiscal	Laura Elena Figueiredo Guimarães Matricula: 49245 Cargo: Nutricionista HMVG E-mail: lauraguimaraes21@hotmail.com Telefone: (65) 3388.0600

8.2 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.

8.3 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:

- Analisar e emitir manifestação prévia sobre os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro;
- 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;
- Analisar os relatórios emitidos pelo Fiscal do Contrato. Havendo qualquer apontamento relevante, o Gestor juntamente com o Fiscal de Contratos deverão notificar a contratada de acordo com as normas no que se refere as advertências/glosas, que estão esclarecidas logo abaixo, solicitando justificativa e o cumprimento no prazo estabelecido, pelo Fiscal de Contrato.

8.4 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:

- Estabelecer diretrizes da área técnica de Nutrição, dar e receber informações sobre a execução do Contrato;
- Obter junto ao Fiscal do Contrato cópia do Contrato devidamente assinado pelas partes;
- Solicitar nos prazos previstos, as documentações referentes à Nutrição, observando o disposto neste Contrato e seus anexos;



- 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 3.12.24, cumprimento das dietas prescritas aos pacientes, supervisão diária, fiscalizar no curso da execução dos serviços, o cumprimento das disposições do Contrato anotando as ocorrências em Livro Ata, realizando comunicações internas (ENCARTE 04) quando necessário e outros:
- I- Se após todas as conversas e comunicados não houver resolutividade em tempo hábil, deverá ser relatado e enviado junto com o fechamento mensal de cada Unidade, (Modelo de Relatório ENCARTE 4) com cópias para o Fiscal de Contrato e RT de Nutrição;
 - II- Verificar, pontuar e informar ao Fiscal de Contratos se a execução do contrato está de acordo com o Contrato, através de relatórios mensais que deverão ser entregues junto com o fechamento/totalização das refeições dentro do próprio mês (Modelo ENCARTE 4);
- e) Acompanhamento do número de refeições ofertadas, para produção do fechamento mensal;
- f) Cumprir com metodologia de avaliação da execução dos serviços:
- I - Os níveis de serviço apresentados no check-list 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;
 - II - 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.
 - III - É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o Contrato elaborado e 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.

9 CLÁUSULA NONA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 As despesas decorrentes da execução do contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

- Ação: 2515 - Atenção Hospitalar Estadual do SUS
- Programa: 077
- Natureza da despesa: 3.3.90.39
- Fonte: 195
- Região: 0600 - Região VI - Sul

10 CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO



10.1 Pelo fiel e perfeito fornecimento do objeto desta contratação, a Contratante pagará a Contratada o valor total de **R\$ 1.948.377,60 (Um milhão novecentos e quarenta e oito mil trezentos e setenta e sete reais e sessenta centavos)**.

10.2 O pagamento será efetuado no prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/FATURA, devidamente atestada pelo seu recebimento, obedecendo ao cronograma de desembolso previsto no decreto Estadual nº 1.349/2018 (alteado o texto conforme informação técnica nº 020/2018), através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicada pela contratada.

10.3 As Notas Fiscais devem ser emitidas em nome do Fundo Estadual de Saúde e deverão ser entregues no local pelo CONTRATANTE, a fim de serem atestadas e deverá conter as seguintes discriminações:

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

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

10.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas sancionadoras.

10.6 Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.7 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento de acordo com as informações repassadas pela contratada indicando a agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser realizado o depósito, observando-se a ordem cronológica estabelecida no Art. 5º da Lei 8.666/93.

10.8 A CONTRATADA deverá obrigatoriamente ates de cada pagamento comprovar situação regular ao SICAF – Sistema de cadastramento Unificado de Fornecedores ou tanto as certidões de regularidade fiscais, devidamente válidas:

- a) Prova de regularidade da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN;
- b) Prova de regularidade da Fazenda Estadual (expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor);

c) Prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

d) Prova de regularidade da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT

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

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

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

10.12 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".

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

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1 A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, o qual ficará rescindido de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, se houver ocorrência de uma das ocorrências prescritas nos art. 77 a 80 da Lei n. 8.666/93;

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

11.3 A rescisão acarretará, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial por parte da Contratante, a retenção dos créditos decorrentes deste Contrato, limitados ao valor dos prejuízos causados, além das sanções previstas até a completa indenização dos danos;

11.4 Fica ajustado em caso de rescisão que nenhuma indenização será cabível, a não ser o ressarcimento das despesas comprovadamente realizadas pela Contratada e autorizadas pela CONTRATANTE, previstas no presente Contrato;

11.5 Em caso de rescisão sem que haja culpa da Contratada, esta poderá ser ressarcida dos prejuízos que comprovadamente houver sofrido, tendo ainda o direito, se for o caso, ao pagamento devido pela execução do Contrato até a data da rescisão;

11.6 Em caso de rescisão sem que haja culpa da Contratante, esta será ressarcida dos prejuízos que comprovadamente houver sofrido, tendo ainda o direito, se for o caso, a restituição dos valores na proporção que os serviços tenham sido executados, e restituição dos valores estimados às diversas despesas já investidas em função do objeto contratado;

11.7 Em caso de cisão, incorporação ou fusão da Contratada com outras empresas, caberá a Contratante decidir pela continuidade ou não do presente Contrato;



12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002 e Decreto Estadual 840 de 2017, a Adjudicatária/Contratada que:

- a) Não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- d) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- e) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- f) Fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal;
- i) Não manter a proposta.

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

12.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Administração/Contratante;

12.2.2 Quanto ao atraso para assinatura do contrato:

- a) Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato ou nota de empenho;
- b) A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 5º (quinto) dia útil, multa de 4% (quatro por cento) sobre o valor do contrato ou nota de empenho, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 6º (sexto) dia útil de atraso;

12.3 Em caso de inexecução parcial ou total, a multa compensatória, será de até 10% (dez por cento) e será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.4 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.5 As sanções aplicadas serão comunicadas ao Cadastro Geral de Fornecedor do Estado de Mato Grosso para registro no cadastro da respectiva sancionada e ao Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS/MT;



12.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Adjudicatária/Contratada ressarcir a Administração/Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

12.10 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

13.1 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.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

14.2 Eventuais variações dos serviços previstos não serão objeto de aditamento, nos termos da legislação vigente.

14.3 Mesmo após o término do contrato, qualquer divulgação de informações geradas estará sujeita à prévia autorização da CONTRATANTE.



15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1 As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Cuiabá/MT como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.2 E por estarem de acordo, as partes firmam o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só efeito legal.

Cuiabá - MT, 25 de Abril de 2019.

GILBERTO GOMES DE FIGUEIREDO
Secretário de Estado de Saúde

ANDRÉ MUNIZ DOS REIS
Prime Refeições E Serviços Ltda - Epp.

2º Serviço Notarial
Várzea Grande - MT

Testemunhas:

Eliane Nunes da Silva
CPF - 018.432.871-37
RG - 1648916-0 SSP/MT

Recharla Helttebrandt Fonseca
CPF - 025.529.231-78
RG - 19401841 - SSP/MT

Reconheço por verdadeira(s) a(s) firma(s) de:
FREDMAN ARAUJO BARBOSA Termo: 320414

Várzea Grande - MT, 07 de maio de 2019
Dou fe. Em testemunho ()
da verdade

WESLEN JEANNE SALVÃO SOUZA Escrevente Autorizado
Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso - Área de Apoio ao Registro - Cid. Candeias/MT - Cid. 40023
Selo Digital BCC 44206 RS 6,60 Horário: 13:56
Consulte: www.tribunalmt.org.br/selos Atendente: **FABIANA**

02074 - SÉRIE E

* O(s) presente(s) Reconhecimento(s) de Firma(s) se refere(m) tão somente ao(s) Titular(es) da(s) assinatura(s) aposta(s) no documento (Artigo 488 do Provimento nº 40/2016 CGJ/MT), não tendo havido a análise da Representação por este Notário ou Escrevente (Consulta nº 3/2011-CGJ/MT), devendo ser comprovada tal situação ao destinatário do presente instrumento.*





ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:

Item	Lote	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Único	Fornecimento de refeição tipo desjejum para pacientes, conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Especifica da Unidade.	SV	12.240	R\$ 12,17	R\$ 148.960,80
2	Único	Fornecimento de refeição tipo desjejum para colaboradores plantonistas 12 horas, conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Especifica da Unidade.	SV	14.400	R\$ 12,17	R\$ 175.248,00
3	Único	Fornecimento de alimentação tipo (colação), conforme condições específicas contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Especifica da Unidade.	SV	12.240	R\$ 4,00	R\$ 48.960,00
4	Único	Fornecimento de refeição tipo almoço, para pacientes, conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Especifica da Unidade.	SV	12.240	R\$ 17,79	R\$ 217.740,60
5	Único	Fornecimento de refeição tipo almoço para colaboradores e acompanhantes conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Especifica da Unidade.	SV	16.200	R\$ 17,79	R\$ 288.198,00
6	Único	Fornecimento de refeição tipo almoço para colaboradores plantonistas 12 horas e acompanhantes conforme	SV	4.320	R\$ 12,78	R\$ 55.209,60



		condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Específica da Unidade.				
7	Único	Fornecimento de alimentação tipo merenda para pacientes, conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Específica da Unidade.	SV	12.240	R\$ 12,16	148.838,40
8	Único	Fornecimento de alimentação tipo merenda para colaboradores plantonistas 12 horas conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Específica da Unidade.	SV	14.400	R\$ 12,16	R\$ 175.104,00
9	Único	Fornecimento de refeição tipo jantar para pacientes, conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Específica da Unidade.	SV	12.240	R\$ 17,19	R\$ 210.405,60
10	Único	Fornecimento de alimentação tipo jantar para colaboradores plantonistas 12 horas e acompanhante, conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Específica da Unidade.	SV	16.200	R\$ 17,79	R\$ 288.198,00
11	Único	Fornecimento de alimentação tipo ceia conforme condições e especificações contidas neste Contrato, Edital e seus Anexos demanda Específica da Unidade.	SV	12.240	R\$ 12,19	R\$ 149.205,60
12	Único	Fornecimento de café segunda a sexta-feira quantidade 660 litros mensal colaboradores/pacientes.	MN	3.960	R\$ 7,50	R\$ 29.700,00
13	Único	Fornecimento de café sábado/domingo e feriado quantidade 280 litros mensal colaboradores/pacientes.	MN	1.680	R\$ 7,50	R\$ 12.600,00
VALOR TOTAL R\$ 1.948.377,60						