



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

EDITAL RETIFICADO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº062/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 168497/2020

Objeto: *“Contratação de empresa capacitada para o fornecimento e distribuição de refeições e dietas hospitalares para atender os pacientes e plantonistas das unidades do Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho (Unidade I, Unidade III, CAPS-AD, CAPSI e Lar Doce Lar)”.*

Pregoeiro: Ideuzete Maria da Silva
Telefone: (065) 3613-5410.
Atendimento: 08h00min às 18h00min.
E-mail: pregao02@ses.mt.gov.br
UASG: 926289

Suporte Técnico: 0800 978 9001 - WhatsApp - Lia (61) 99645-2287
Suporte realizado de segunda à sexta-feira, de 07h00min as 20h00min (horas).



SUMÁRIO

EDITAL RETIFICADO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 062/2020	4
1 PREÂMBULO	4
2 DO OBJETO	4
3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS	4
4 DO CREDENCIAMENTO	5
5 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO	5
6 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	7
7 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
8 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
9 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA	11
10 DA HABILITAÇÃO	12
11 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA	18
12 DOS RECURSOS	19
13 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	19
14 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO	20
15 DA GARANTIA CONTRATUAL	20
16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE	20
17 DO REAJUSTAMENTO	21
18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO	22
19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA	22
20 DO PAGAMENTO	22
21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	22
23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	24
ANEXO	25
ANEXO I - SÍNTESE DO TERMO DE REFERÊNCIA	25
1 IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE	25
2 SUGESTÃO DE MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO	2
3 OBJETO	2
4 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO	2
5 DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	3
6 DA ESPECIFICIDADE E QUANTIDADE DE TIPOS DE DIETAS/PREPARAÇÕES	3
7 DO PRAZO, LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO E GARANTIA:	3
8 DO PREPARO E DA DISTRIBUIÇÃO	4
9 ORIENTAÇÕES GERAIS	5
10 DO CARDÁPIO	6
11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	22
12 DA AQUISIÇÃO, DO RECEBIMENTO, DO ARMAZENAMENTO E DO CONTROLE DE ESTOQUE	26
13 DA HIGIENIZAÇÃO	27
14 DO TRANSPORTE	28
15 DAS PROIBIÇÕES	28
16 DA RESPONSABILIDADE CIVIL	29
17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE	29
18 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	30
19 DA AVALIAÇÃO DO SERVIÇO	33
20 DAS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS	46
21 DO PAGAMENTO E DA APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL	46
22 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO	48
23 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	48
24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	48



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA.....	57
ANEXO III - MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA.....	59
ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO	60
1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO	60
2 CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO	61
3 CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS	61
4 CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO, LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO E GARANTIA	62
5 CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	63
6 CLÁUSULA SÉTIMA - DA AQUISIÇÃO, DO RECEBIMENTO, DO ARMAZENAMENTO E DO CONTROLE DE ESTOQUE.....	83
7 CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.....	84
8 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESPONSABILIDADE CIVIL	91
9 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE	91
10 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO	91
11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	108
12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.....	108
13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL	109
14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES	110
15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.....	110
16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO	111
17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO.....	111
18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS CASOS OMISSOS.....	111
19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICIDADE	112
20 CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO	112



EDITAL RETIFICADO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 062/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 168497/2020

1 PREÂMBULO

1.1 Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **ESTADO DE MATO GROSSO**, através da **SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**, sob o CNPJ nº. 04.441.389/0001-61, representada pelo Secretário de Estado de Saúde, por meio da Superintendência de Aquisições e Contratos, sediada no Palácio Paiaguás, Rua Júlio Domingos de Campos, s/n. (Antiga Rua D, Quadra 12, Lote 02, Bloco 05), Centro Político Administrativo, CEP.: 78.049-902, Cuiabá/MT; realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, dos Decretos Estaduais: nº 840 de 10 fevereiro de 2017, nº 7.218, de 14 de março de 2006, e nº 8.199, de 16 de outubro de 2006, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, das Leis Complementares: nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nº 10.442, de 03 de outubro de 2016, e nº 605, de 29 de agosto de 2018, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, e do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 31/05/2021

Horário: 09h00min (horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

Modo de Disputa: Aberto

2 DO OBJETO

2.1 Contratação de empresa capacitada para o fornecimento e distribuição de refeições e dietas hospitalares para atender os pacientes e servidores das unidades do Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho (Unidade I, Unidade III, CAPS-AD, CAPSI e Lar Doce Lar) conforme especificado nos anexos.

2.2 O critério de julgamento adotado será o **menor preço** do **GRUPO/LOTE ÚNICO**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.2.1 § 1º do art. 19 prevê que “Na licitação por lote, o preço de cada um dos itens que o compõem não pode ultrapassar o preço de referência unitário

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- a) As despesas decorrentes da execução do contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:
- b) Programa: 0526 – Mato Grosso Mais Saúde
- c) Ação: 2450 - Atendimento especializado em saúde no Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho
- d) Natureza da despesa: 3.3.90.39
- e) Fonte: 134
- f) Fonte: 112



4 DO CREDENCIAMENTO

4.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

4.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

4.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.5 É de responsabilidade de o cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

5.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

5.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

5.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.2.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.2.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.2.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.2.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.2.5 Que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, observado o disposto no item 10.7.3.1.1 deste Edital;

5.2.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

5.2.7 Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017);



5.2.7.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

5.2.8 Sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, bem como o disposto no Termo de Conciliação firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a AGU.

5.3 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

5.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

5.4 Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

5.5 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “**sim**” ou “**não**” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

5.5.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

5.5.1.1 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.5.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

5.5.3 Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

5.5.4 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

5.5.5 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.5.6 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

5.5.7 Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;



5.5.8 Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

5.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

6.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

6.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1 O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas:

- a) Selecionar o(s) item(s)/grupo(s) a que se refere à proposta;
- b) Preencher os prazos de início para fornecimento dos itens e o prazo de validade da proposta, observadas as disposições deste edital relativas à proposta escrita;
- c) Indicar a Marca e/ou Modelo do objeto ofertado no item/lote, exceto quando a licitante for à própria fabricante, caso em que, para evitar a identificação prévia do proponente e consequente desclassificação da proposta, deverá ser utilizada a expressão “Marca Própria”;
- d) Registrar o valor unitário e total do item/lote;



7.1.1 Dados da Proponente: razão social, CNPJ/MF, Inscrição Estadual, endereço completo, telefone para contato, endereço eletrônico (e-mail), conta corrente, agência e respectivo Banco (*Preferencialmente “Banco do Brasil”*)

7.1.2 Prazo de eficácia da proposta, o qual não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

7.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

7.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços; tal como, as despesas que o compõem: frete, garantia, transporte, embalagem, seguro e a entrega do bem no local indicado; apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

7.3.1 A proposta apresentada deverá contemplar o valor total dos custos da contratação, inclusive aqueles estimados para as ocorrências de fatos geradores.

7.4 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratuais, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.6 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.6.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

7.7 A licitante que for beneficiado pela Isenção do ICMS, conforme Regulamento do ICMS do Estado de Mato Grosso editado em conformidade com o Convênio ICMS nº 73/04, aprovado pelo CONFAZ – Conselho Nacional de Política Fazendária, DEVERÁ considerar no preço proposto o desconto equivalente ao imposto dispensado.

7.7.1 O Regulamento do ICMS do Estado de Mato Grosso encontra-se disponível no “site” da SEFAZ: www.sefaz.mt.gov.br - Portal da Legislação SEFAZ;

7.7.2 Em caso de dúvidas ou para fins de esclarecimentos relativos aos procedimentos necessários para obtenção dos créditos decorrentes do Convênio ICMS nº 73/04 a licitante deverá entrar em contato no Plantão Fiscal da SEFAZ pelo telefone (65) 3617-2700.

8 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES



8.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital e seus anexos.

8.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

8.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

8.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro

8.6 O lance deverá ser ofertado **por item**

8.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.8 O licitante somente poderá oferecer lance de **valor inferior** ao último por ele ofertado e/ou registrado pelo sistema.

8.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01 (zero vírgula zero um).

8.10 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

8.11 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.12 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.13 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.14 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.



8.15 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.16 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitem anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

8.17 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

8.18 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.19 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.20 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.21 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.22 O Critério de julgamento adotado será o **menor preço global do grupo/lote único**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

8.23 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.24 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.25 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima do **melhor lance** serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.26 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.27 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.28 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitem anteriores, será



realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.29 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

8.30 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.31 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, §2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) No país;
- b) Por empresas brasileiras;
- c) Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.32 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8.33 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8.34 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.35 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.36 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no §9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

9.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação



não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

9.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

9.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.5.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.3 Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus para Administração.

9.6 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.7 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

9.8 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

9.8.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

9.8.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.9 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10 DA HABILITAÇÃO

10.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das



condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaldatransparencia.gov.br/>);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça; (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidas pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:2::NO:2::>
- e) Cadastro de Empresas Inidôneas e de Pessoas Suspensas de Contratar com a Administração Pública do TCE/MT <https://www.tce.mt.gov.br/conteudo/index/sid/542>;

10.1.1 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

10.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

- a) Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- b) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- c) O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.1.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.4 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à **habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica**, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

10.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018, mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

10.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, **ou** encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.



10.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

10.2.4 O pregoeiro por meio do chat solicitará no prazo máximo de 02 (duas) horas o envio através o e-mail pregao02@ses.mt.gov.br dos documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, ou ainda quando houver alguma documentação vencida, cassada ou inexistente no SICAF.

10.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

10.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.7 Ressalvado o disposto no item 6.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.7.1 Habilitação jurídica:

10.7.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.7.1.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.7.1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.7.1.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.7.1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;



10.7.1.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

10.7.1.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.7.1.8 Documento de identidade válido do representante da licitante, sendo que, em caso de representação por procuração:

- a) Por instrumento público, deverá ser apresentada, além da respectiva procuração, o documento de identidade do outorgado;
- b) Por instrumento particular, deverá ser apresentada a procuração com reconhecimento de firma do outorgante e os documentos de identidade válidos do outorgante e do outorgado.

10.7.1.9 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.7.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

10.7.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.7.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.7.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.7.2.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.7.2.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.7.2.6 Certidão Negativa de Débitos Inscritos em Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado (sede da licitante);

10.7.2.7 Certidão Negativa de Débito Municipal, expedida pela Prefeitura do respectivo domicílio tributário;

10.7.2.8 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.7.2.9 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito



de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.7.2.10 As certidões positivas com efeito de negativas produzirão os mesmos efeitos das certidões negativas, nos termos do Código Tributário Nacional.

10.7.3 Qualificação Econômico-Financeira.

10.7.3.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante:

10.7.3.1.1 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação. ***(Conforme entendimento fixado pelo Tribunal de Justiça nos autos do AREsp 309.867/ES, “empresas submetidas a processos de recuperação judicial podem participar de licitação desde que demonstrem, na fase de habilitação, que tem viabilidade econômica”.***

10.7.3.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

- a) No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- b) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- c) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- d) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

10.7.3.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$



10.7.3.4 Ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

10.8 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.8.1 Será facultada ao licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte e/ou microempreendedor individual, atestar a qualificação econômico-financeira através da comprovação de capital social mínimo ou de patrimônio líquido de acordo com o §4º do art. 23 da Lei Complementar nº 605, de 29 de agosto de 2018. Ou, poderá comprovar a qualificação econômico-financeira de acordo com o art. 7º da Lei Complementar Estadual nº 10.442, de 03 de outubro de 2016:

- a) Apresentação de certidão negativa de falência recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou execução patrimonial, expedida pelo domicílio da pessoa física;
- b) Apresentação de cópia da declaração anual de rendimentos/imposto de renda;

10.8.2 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.8.2.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.8.3 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.8.4 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.8.5 Qualificação Técnica:

10.8.5.1 A(s) empresa(s) licitante(s) deverá(ão) apresentar **atestado(s)** de capacidade técnica, pertinente e compatível(is) com o objeto desta licitação, podendo o(s) mesmo(s) ser(em) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado caso o(s) atestado(s) seja(m) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito privado, deverá(ão) **preferencialmente** ser(em) apresentado(s) com firma reconhecida em cartório.

- a) Comprovante de inscrição no Conselho Regional de Nutrição;
- b) Possuir em seu quadro de funcionários responsável técnico pela Nutrição durante toda a execução do contrato (podendo este ser vinculado através de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum, por vínculo trabalhista ou por vínculo societário).



10.9 Apresentar autorização de funcionamento regular, estadual ou municipal, emitido pelo Serviços de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Estadual ou Municipal, da sede do licitante;

10.10 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.11 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.12 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.13 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar: em nome da licitante, constando o número do CNPJ e com o endereço respectivo:

10.13.1 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

10.13.2 Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.13.3 Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da (s) filial (ais) da licitante.

10.13.4 Os documentos apresentados para habilitação sem disposição expressam do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir de sua data de emissão.

10.13.5 Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas.

10.14 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar: em nome da licitante, constando o número do CNPJ e com o endereço respectivo:

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- c) Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da (s) filial (ais) da licitante.
- d) Os documentos apresentados para habilitação sem disposição expressam do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir de sua data de emissão.
- e) Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas

11 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA



11.1 A proposta final do licitante declarado vencedor, **observando o item 7 deste Edital**, deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

11.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

11.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12 DOS RECURSOS

12.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, **será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

12.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em



outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.3 A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto pelo(a) Pregoeiro(a), exceto se:

- I.** Houver recurso;
- II.** Houver apenas uma proposta válida.
- III.** O preço obtido ficar acima do estimado.

14.2 Nas hipóteses dos incisos I, II e III do item anterior, o(a) Pregoeiro(a) deverá submeter o processo à autoridade superior, a quem caberá decidir quanto à adjudicação do objeto licitado.

14.3 Na hipótese do inciso III, antes de submeter o processo à autoridade superior, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar nova pesquisa de preços para verificar eventual alteração do preço de mercado.

14.4 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15 DA GARANTIA CONTRATUAL

15.1 Fica dispensada a prestação de garantia para execução do contrato, conforme faculta o Art. 56 da Lei nº 8666/93 e suas alterações.

16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE



16.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2 O adjudicatário terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.3 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.3.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.4 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.4.1 Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.4.2 A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.4.3 A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.5 O período de vigência do contrato **será de 12 (doze) meses**, conforme as disposições contidas no respectivo instrumento contratual, podendo ser prorrogado, se presente uma das hipóteses previstas no artigo 57, II da Lei nº 8666/93. Sendo que durante este período a contratada deverá manter as condições de habilitação exigidas na licitação.

16.6 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

16.6.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.7 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.8 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

16.9 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar



outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16.10 A publicação resumida do instrumento de Contrato e de seus eventuais aditamentos se dará na imprensa oficial do Estado, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Administração no prazo estabelecido pela Lei 8.666/93.

17 DO REAJUSTAMENTO

17.1 As regras acerca do reajustamento do valor contratual são as estabelecidas na minuta do Contrato, anexo a este Edital.

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e na minuta do Contrato, anexo a este Edital.

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

19.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na minuta do Contrato, anexo a este Edital.

20 DO PAGAMENTO

20.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência e na minuta do Contrato, anexo a este Edital.

21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 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 licitante/adjudicatária que:

- a) Não aceitar/retirar a nota de empenho ou 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.

21.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

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

21.3.2 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;

21.3.3 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;

21.3.4 Conforme disciplina o artigo 7º da lei 10.520/2002; quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato (quando houver), deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a administração Estadual, pelo **prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

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

21.3.6 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;

21.4 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**.

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

21.6 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.

21.7 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.

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

22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO



22.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para sessão de abertura das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar o edital e seus anexos, mediante requerimento escrito fundamentado ao(a) Pregoeiro(a), encaminhado para o e-mail pregao02@ses.mt.gov.br, como arquivo anexo, digitalizado e contendo assinatura em todas as vias, ou protocolado diretamente na Coordenadoria de Aquisições da SES/MT, em horário de expediente sendo: 08:00 às 12:00 e 14:00 às 18:00 horas;

22.2 Nos pedidos de esclarecimentos, providências ou nos atos de impugnação deverá constar o nome da empresa interessada na solicitação, do representante legal, telefone para contato e e-mail, para que possam ser colhidas informações e/ou transmitida à resposta aos atos retro solicitados.

22.3 Caberá ao(a) Pregoeiro(a), se necessário auxiliado por técnicos da área do objeto licitado, decidir sobre a impugnação e/ou esclarecimentos no prazo de até dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido;

22.4 Se procedente e acolhida à impugnação e/ou de pedido de esclarecimento as alterações do Edital serão sanadas e, caso a formulação da proposta seja afetada, nova data será designada pela Administração, para a realização do certame;

22.5 Os esclarecimentos/impugnações serão disponibilizados nos sítios da Secretaria de Estado de Saúde, endereço <http://www.saude.mt.gov.br/licitacao>, bem como, no Comprasnet SIASG (www.comprasgovernamentais.gov.br) e em campo próprio do sistema e passarão a integrar o presente Edital,

22.6 Não sendo formuladas solicitações de esclarecimento ou impugnação até o prazo para abertura das propostas, pressupõe-se que os elementos fornecidos no edital são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação da Proposta de Preços e dos Documentos de Habilitação, não cabendo as Licitantes, direito de qualquer reclamação posterior.

22.7 As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal;

22.8 Na ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurar o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente;

22.9 Quem impedir, perturbar ou fraudar, assegurado o contraditório e a ampla defesa, a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, incorrerá em pena de detenção, de 06 (seis) meses a 02 (dois) anos, e multa, nos termos do artigo 93 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízos das demais sanções previstas neste edital.

23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

23.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o **horário de Brasília – DF**.



23.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

23.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, ou <http://www.saude.mt.gov.br/licitacao> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço: Rua Júlio Domingos de Campos, s/n. (Antiga Rua D, Quadra 12, Lote 02, Bloco 05), Centro Político Administrativo, CEP: 78.049-902, Cuiabá/MT, na Superintendência de Aquisições e Contratos, nos dias úteis, nos horários das **08h30min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- Anexo I – Síntese do Termo de Referência
- Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;
- Anexo III – Modelo de Atestado de Capacidade Técnica;
- Anexo IV – Minuta de Contrato.

Cuiabá-MT, 06 de maio de 2021.

Tânia Oliveira da Silva
Superintendência de Aquisições e Contratos - SUAC

Ivone Lúcia Rosset Rodrigues
Secretária Adjunta de Aquisições e Finanças.

Danielle Pedroso Dias Carmona Bertucini
Secretária de Estado de Saúde em Substituição
Ato Nº 2.660/2021/GBSES



ANEXO

ANEXO I - SÍNTESE DO TERMO DE REFERÊNCIA

1 IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

1.1 Requerente:

- Secretaria de Estado de Saúde

1.2 Unidade Solicitante:

- Unidade:** Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas
- Contato:** (65) 3613-5345 – Arlete Maria de Sá Lima
- CIAPS Adauto Botelho

2 SUGESTÃO DE MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

☒ LEI FEDERAL 8666/1993, E DEMAIS
LEGISLAÇÕES A SEREM
ESTABELECIDAS NO EDITAL

☐ CONCORRÊNCIA

☐ TOMADA DE PREÇO

☐ CONVITE

☐ CONCURSO

☐ LEILÃO

☐ ADESÃO (CARONA) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

☐ CHAMAMENTO PÚBLICO - LC Nº 583, 17/01/2017

CONTRATAÇÃO DIRETA

☐ DISPENSA DE LICITAÇÃO - ART. 24, LEI 8.666/93.

☐ LEI FEDERAL Nº 10.520/02, E
DEMAIS LEGISLAÇÕES A SEREM
ESTABELECIDAS NO EDITAL.

☒ PREGÃO ELETRÔNICO

☐ PREGÃO ELETRÔNICO - SRP

☐ PREGÃO PRESENCIAL

☐ PREGÃO PRESENCIAL - SRP

TIPO DE LICITAÇÃO:
ART. 45, INCISOS I AO IV,
DA LEI Nº 8.666/93:

☐ MENOR PREÇO (UNITÁRIO)

☒ MENOR PREÇO (GLOBAL)

☐ MENOR PREÇO (LOTE)

☐ MELHOR TÉCNICA

☐ TÉCNICA E PREÇO

☐ MAIOR LANCE OU OFERTA

☐ NÃO SE ENQUADRA

☐ INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO - ART. 25, LEI 8.666/93.

☐ CREDENCIAMENTO/CHAMAMENTO PÚBLICO

3 OBJETO

3.1 Contratação de empresa capacitada para o fornecimento e distribuição de refeições e dietas hospitalares para atender os pacientes e plantonistas das unidades do Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho (Unidade I, Unidade III, CAPS-AD, CAPSI e Lar Doce Lar) conforme especificado nos anexos.

4 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

4.1 O Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho (CIAPS/AB) atende pacientes em sofrimento psíquico e usuários de drogas lícitas e ilícitas em uso de medicações psicoativas do Estado do Mato Grosso, tendo em seu complexo unidades de internação onde o fornecimento de alimentação adequada e saudável é de suma importância para o tratamento dos pacientes;

4.2 Considerando o estabelecido na Constituição Federal, nos seus artigos: “Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”; “Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas



sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação”; e “Art. 197. São de relevância pública as ações e serviços de saúde, cabendo ao Poder Público dispor, através de terceiros e, também, por pessoa física ou jurídica de direito privado”, torna-se necessário garantir a oferta de alimentação adequada e saudável que garanta a recuperação e manutenção da saúde de cidadãos que estejam sob tutela do estado.

4.3 A Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar visa o fornecimento de dietas e dietas especiais destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos pela normatização do Serviço de Nutrição e Dietética do CIAPS/AB, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição e administração de refeições;

4.4 As unidades I e III do CIAPS/AB recebem pacientes a partir de 18 anos para tratamento de sofrimento psíquico e dependência química. Os pacientes da unidade III no momento da internação apresentam déficit nutricional, tanto no aspecto antropométrico quanto a macro e micronutrientes e durante o processo de desintoxicação uma das situações que se apresentam é a baixa tolerância à frustração e o aumento do apetite que fica potencializado com uso das medicações psicotrópicas, levando a uma compulsão alimentar difícil de controlar. Os pacientes da unidade I, principalmente do sexo masculino apresentam aumento do apetite em decorrência da medicação psicotrópica, portanto para estes casos se estimou uma gramagem maior no almoço e jantar.

4.5 Justificamos os quantitativos solicitados considerando que temos 120 leitos em nossas unidades de internação (Hospital Adauto Botelho, Unidade III e Lar Doce Lar) que fornecem alimentação de forma integral aos pacientes (café da manhã, almoço, lanches e jantar) e também as atividades terapêuticas que envolvem alimentação que são desenvolvidas pelas equipes multiprofissionais, desta forma baseamos nossos cálculos de acordo com a nossa capacidade de atendimento.

4.6 E duas unidades de atendimento ambulatorial (CAPSi e CAPSad) onde são ofertados aos pacientes lanches e atividades terapêuticas que envolvem a alimentação onde baseamos o quantitativo solicitado na média de pacientes atendidos nas unidades.

5 DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 As despesas decorrentes da execução do contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

- a) Programa: 0526 – Mato Grosso Mais Saúde
- b) Ação: 2450 - Atendimento especializado em saúde no Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho
- c) Natureza da despesa: 3.3.90.39
- d) Fonte: 134
- e) Fonte: 112

6 DA ESPECIFICIDADE E QUANTIDADE DE TIPOS DE DIETAS/PREPARAÇÕES

6.1 Conforme clausula Quarta do Anexo IV – MINUTA DO CONTRATO

7 DO PRAZO, LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO E GARANTIA:

7.1 Do prazo: Após a celebração do contrato, a Contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação e retirar a nota de empenho/ordem de serviços no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal.



7.2 O prazo para início da prestação dos serviços e instalação nas dependências do CIAPS/AB será de até 30 dias corridos.

7.3 Nas unidades a seguir a empresa deverá prestar os serviços de Nutrição e alimentação no próprio local.

7.4 Unidade I, estabelecido na Av. Adauto Botelho s/nº, bairro CoopHEMA, Coxipó, Cuiabá-MT.

7.5 Unidade III - localizada na Rua Projetada s/n ao fundo do DETRAN, Cuiabá-MT.

7.6 Lar Doce Lar - localizado na Rua Professor João Felix nº 1055, bairro Lixeira, Cuiabá-MT.

7.7 Nas Unidades a seguir a empresa deverá entregar o almoço em marmitas, preparados na Unidade I.

7.8 CAPS AD – atualmente localizado na Rua Edgar Vieira, nº 728, bairro Boa Esperança, Cuiabá-MT, com previsão de mudança para Rua Itaparica s/nº, esquina com a Avenida Adauto Botelho, bairro Vista Alegre, Cuiabá-MT ou mesmo para outro endereço, devido ser um prédio alugado.

7.9 CAPSI - localizado na Av. Antônio Dorilêo S/N, bairro CoopHEMA, Cuiabá-MT.

7.10 As programações do número de refeições, quantidade de café, suplementos utilizados, terapia nutricional enteral utilizada, atividades, oficinas terapêuticas e capacitações descritas, serão contabilizadas conforme os relatórios dos fiscais técnicos de cada Unidade e o fechamento realizado pelo Fiscal de Contrato;

7.10.1 Quanto ao quantitativo de refeições para a unidade I e III serão utilizadas estimativas, podendo vir a ser um quantitativo superior ou inferior, conforme a demanda do período, exceto para a Unidade Lar Doce Lar que permanece fixo, os quantitativos referem-se à capacidade instalada da mesma. Assim, o pagamento dar-se-á de acordo com o atendimento realizado nas Unidades mensalmente, que poderão atingir ou NÃO a capacidade instalada, devido rotatividade de atendimentos e internações.

8 DO PREPARO E DA DISTRIBUIÇÃO

8.1 As Unidades I, III e Lar Doce Lar, possuem cozinha própria para realizar os preparos das grandes e pequenas refeições. As unidades CAPS AD e CAPSI receberão as preparações feitas na unidade I.

8.2 Nas unidades CAPS AD e CAPSI conforme o projeto terapêutico existente, a contratada deverá dispor de servidor com perfil de auxiliar de cozinha em jornada de oito horas diárias para atender as demandas das preparações de café e chá e a preparação das pequenas refeições ofertadas aos pacientes entre as consultas ao longo do dia.

8.3 Modo de Distribuição das refeições:

8.3.1 *Servidores:

- a) Unidade I** – Balcão térmico quente e frio garfo e faca de inox (quantidade suficiente do início ao fim, não podendo começar a refeição na unidade I com menos de 60 pratos transparentes, 60 facas e 60 garfos), sem espera desnecessária e riscos de higienização e para sobremesas servir com colher descartável, (o porcionamento do prato proteico e suco serão feitos por funcionário da CONTRATADA).
- b) Unidade III** – 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).
- c) Lar Doce Lar** – Será utilizado balcão térmico quente e frio. Servir em pratos transparentes e utilizarão garfos e facas em inox para plantonistas, o número de talheres deve ser suficiente do início ao fim.

***Pacientes:**



- a) **Unidade I** – No refeitório de paciente será utilizado bandejas fast food com 08(oito) cavidades, copos de polietileno com alça, colher de polietileno e pratos de polietileno quando houver necessidade. No Posto II e SEAC serão utilizados pratos, copos e talheres de polietileno.
- b) **Unidade III** - No refeitório de paciente será utilizado bandejas fast food com 08(oito) cavidades, copos de polietileno com alça, colher de inox e pratos de polietileno quando houver necessidade
- d) **CAPS-AD** - Fornecimento de pequenas refeições e refeições aos pacientes atendidos de acordo com o prescrito pela equipe de nutrição, acompanhados de uma bebida acondicionados em embalagens individuais. A quantidade será de acordo com a média de atendimentos.
- c) **CAPSI** - Fornecimento de pequenas refeições e refeições aos pacientes atendidos de acordo com o prescrito pela equipe de nutrição, acompanhados de uma bebida acondicionados em embalagens individuais. A quantidade será de acordo com a média de atendimentos
- d) **Lar Doce Lar** - Os pacientes terão suas refeições porcionadas em pratos de polietileno colorido, utilizará colher de aço de inox, canecas de polietileno com alça.

9 ORIENTAÇÕES GERAIS

9.1 Em todas as refeições de pacientes e servidores, as preparações e bebidas devem ser servidas em temperaturas recomendadas, bem embaladas, cobertas devidamente, assegurando os padrões de higiene e segurança alimentar (Com a disponibilização de todos os materiais descartáveis necessários tais como copos, colheres, guardanapos, sacos, saquinhos plásticos, insulfilme, papel toalha, toalhas, etc.), tanto quando servidos no refeitório como também os enviados para as internações e atividades/oficinas/capacitações.

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

9.3 Adquirir e instalar um bebedouro elétrico de inox com filtro e com duas torneiras para as Unidades de Alimentação e Nutrição para a diluição dos sucos e preparação das refeições, atendendo a demanda instalada de forma imediata. A CONTRATADA também é responsável pela higienização e troca dos filtros.

9.4 *Nos refeitórios que são separados para servidores, utilizar refresqueira com 2 cubas, sendo uma para água e outro suco.

9.5 *Nos refeitórios que são separados para pacientes, será servido de forma individual suco e tendo a opção de água.

9.6 Fornecer aos plantonistas que estiver em tratamento dietoterápico, adaptação das dietas ofertadas conforme ao cardápio dietético dos pacientes. Exemplo: suco sem açúcar, filé grelhado, dieta hipossódica entre outros. Deverá ser entregue pelo solicitante sua escala de trabalho e a Nutricionista da Contratada fará seu cartão.

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

9.8 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.

9.9 Deverá ser ofertado molho para saladas todos os dias no refeitório de servidor, sendo que o mesmo deve ser previsto em cardápio.



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

9.11 Na merenda quando servir salgados disponibilizar molho de pimenta, catchup, mostarda e maionese em embalagens individualizadas (saches).

9.12 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.

9.13 As Unidades de produção de refeições do CIAPS-AB devem ter caixa d'água própria e devem arcar com os custos da água necessária para sua rotina.

9.14 Devendo a contratada apresentar análises da qualidade da água de preparação e de consumo humano semestralmente.

9.15 A empresa deverá ter laboratório de referência para realizar as análises dos alimentos em caso de suspeita de surto de veiculação hídrica e/ou alimentar.

9.16 Para pacientes:

- a) Horário de entrega do desjejum para pacientes – 06h:00min.às 06h:40min;
- b) Horário de entrega da colação para pacientes – 09h:00min.
- c) Horário de entrega do almoço para pacientes – 11h:00min;
- d) Horário de entrega da merenda para pacientes – 15h:00min;
- e) Horário de entrega do jantar para pacientes – 17h:30min;
- f) Horário de entrega da ceia para pacientes – 20h:00min.

Para servidores:

- g) Horário de entrega do desjejum para plantonistas noturno– 05h:30min às 06h:30min;
- h) Horário de entrega do almoço para plantonistas diurno e servidores – 11h:40min às 13:00 horas.
- i) Horário de entrega do desjejum plantonistas diurno– 07h: 08:00 horas
- j) Horário de entrega do jantar de plantonistas noturno – 21:00 horas;

*Os horários poderão ser alterados pela equipe da nutrição conforme a necessidade de cada unidade.

10 DO CARDÁPIO

10.1 Para elaboração do Cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capta e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo (RDA,1989; RDI,2002/2005);

10.2 A Técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

10.3 Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 45 (quarenta e cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 dias úteis, podendo o Contratante, em condições completas de dietas gerais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;



10.4 A elaboração de cardápios normais ou especiais (dieta) obedecerá a normas estabelecidas pela Unidade de Nutrição Clínica da Contratante;

10.5 Os cardápios elaborados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pela Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48(quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

10.6 Os Cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos clientes.

10.7 O cardápio deverá ser unificado para as Unidades. No entanto algumas unidades têm suas particularidades, necessitando realizar adequações. Estas serão feitas diretamente entre a Nutricionista da Contratante e da Contratada.

10.8 Deverão ser elaborados preparações regionais ou comemorativas em datas como Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia Internacional da Mulher, Dia do Funcionário Público, Dia de Prevenção e Combate a Hipertensão Arterial, Dia de Combate ao Câncer, Dia de Combate ao Diabetes, Dia Mundial da Alimentação Saudável, Dia Mundial da Saúde Mental, SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. 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.

10.9 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.

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

10.11 Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. As sobras que foram para a distribuição não poderão ser reaproveitadas em outras refeições, seja para pacientes ou plantonistas. Para sobras limpas poderão ser reaproveitadas desde que sigam as normas da legislação sobre tempo e temperatura e acondicionamento adequado. Não deverão ser usadas aparas de carne em pratos a base de carne ou outras preparações, como também o óleo utilizado para frituras.

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

10.13 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.

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

10.15 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.

10.16 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.



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

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

10.19 Assim que a Contratada iniciar suas atividades, deverão junto com a Contratante realizar a padronização da receita do café, sendo seguido rigorosamente, conforme descrito no item 13.39 de Bebidas e Infusos da Tabela de especificações.

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

10.21 A contratada deverá realizar a coleta e entrega das garrafas de café e chá nos setores, sendo estes preparados com e sem açúcar, devendo a contratada disponibilizar o número suficiente de garrafas.

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

10.23 Solicitamos que seja observada atentamente a dieta dos pacientes, primando pelo ótimo atendimento de suas especificidades.

10.24 As gramagens são indicadas no item 10.44 seguintes, que discorre sobre Especificações dos gêneros alimentícios, preparações, per capita e frequências de preparações. Importante frisar que as gramagens maior devem ser consideradas a gramagem citada em dobro para atender a demanda específica, sendo que nosso per capita representa às quantidades adequadas a maior parcela de nossa clientela, mas ainda foi necessário mensurar as exceções para alguns pacientes em sofrimento psíquico e dependentes químicos das nossas Unidades. Não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas por iniciativa da Empresa, salvo a pedido do mesmo ou orientação da Nutricionista da CONTRATANTE.

10.25 Os sucos deverão ser servidos, somente polpa ou natural.

10.26 No horário da merenda, as pessoas podem consumir 01 salgado do dia, 01 porção de fruta do dia, suco dia e café. Bem como podem optar por consumir somente o salgado ou somente a fruta do dia.

10.27 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.).

10.28 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.

10.29 A carne de sol não é de charque.

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

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

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



10.33 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.

10.34 A frequência de preparações encontra-se no Anexo II desta TR, sendo imprescindível seu seguimento.

10.35 Os pacientes com sofrimento psíquico devem receber as mesmas preparações que um indivíduo com dieta normal, no entanto devem ser observados as seguintes particularidades:

10.36 -Modificar a preparação, no caso de carnes preparadas em cortes maiores, deverão modificar de forma que fique bem macia, cozidas, picadas e menores (picadas ou em iscas finas), evitando o uso constante de carne moída e frango desfiado.

10.37 -Preparações como lasanha, feijoada e outras do tipo devem ser adaptadas para serem servidas para Brandas e Pastosas.

10.38 -O bife e frango filé, deve ser picado em cubo ou isca e quando for coxa e sobre coxa para a branda pode ser inteiro.

10.39 -Na dieta pastosa, deverá conter diariamente no almoço e jantar duas preparações de legumes tipo B bem picadinhos e diferentes. Juntamente com a dieta pastosa será servida diariamente sopa padrão.

10.40 -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 de suplementos orais em anexo, conforme prescrição do Nutricionista Clínico.

10.41 -As fórmulas de leite calórico, vitaminas, mingaus seguirão uma padronização da nutrição clínica da CONTRATANTE, podendo ser acrescidas de outras se necessário for. No ANEXO III

10.42 -Nutricionista Clínico indicará os suplementos nutricionais que devem ser utilizados e para quais pacientes deve ser utilizado e os respectivos horários.

10.43 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.

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

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

10.46 Os óleos e gorduras utilizados nas frituras NÃO devem ser aquecidos a mais de 180°C, deve ser desprezado sempre que houver alteração nas características organoléptica ou físico-química (ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc.).

10.47 Mensalmente serão realizadas pelas Unidades do CIAPS-AB as solicitações via Comunicação Interna, de preparações para os Eventos Tipo I, Tipo II, Tipo III e Tipo IV. Essas solicitações deverão



ser encaminhadas ao RT de Nutrição até o dia 20 do mês antecedente ao evento e este será responsável por encaminhar ao RT da Terceirizada de Alimentação.

10.48 Oferecer sem custos adicionais, Toalhas de mesa grandes, médias ou pequenas de acordo com a temática da festa, balões grandes (cores variadas), velas de aniversário, saquinho para cachorro quente, pipoca, utensílios apropriados as ocasiões e descartáveis nos aniversários ou outros se for solicitado para as unidades do CIAPS/AB. Os eventos devem ser acompanhados/servidas por funcionário(s) da CONTRATADA.

10.49 Para a atividade terapêutica externa ou qualquer outra atividade fora das unidades, deve ser providenciado garrafa térmica para água e suco, vasilhame com tampa e alça de segurança, sacos plásticos, guardanapos e copos descartáveis, etc. Se necessário embalar e separar conforme temperatura, realizando transporte correto (caixas térmicas), fornecer gelo se necessário. Observar para os pacientes em dieta especial que as preparações estejam adequadas de acordo com a prescrição dietética.

10.49.1 Dieta normal:

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

10.49.2 Dieta branda:

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

10.49.3 Dieta pastosa:

- a) **Desjejum:** leite com achocolatado ou suplemento nutricional em pó completo e balanceado ou mucilagens ou vitamina de frutas, pão de forma sem casca ou bisnaga ou de leite ou biscoito, margarina, mingau, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.



- b) **Colação:** suco de fruta natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc. Servir 50 ml de café para os pacientes na colação.
- c) **Almoço:** arroz pastoso, feijão liquidificado, carne moída ou frango desfiado, purê e legumes bem picadinhos, suflês, cremes, lasanhas adaptadas, opção de sopa, suco de frutas natural e frutas macias inteira, picada quando solicitado pela Nutricionista.
- d) **Merenda:** leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, margarina, geléia, requeijão, gelatina, biscoito maisena ou de leite.
- e) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- f) **Ceia:** chá ou leite enriquecido, mingau, biscoitos, bisnaga.

10.49.4 Dieta Semi-líquida:

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

10.49.5 Dieta Líquida Completa:

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

10.50 Dieta Hipocalórica e hipolipídica:

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

- a) **Desjejum:** leite desnatado com café ou achocolatado diet, ou vitamina de fruta, ou mingau de cereais adoçados com adoçante, pão diet (sem gordura e/ou sal) ou biscoito de água e sal, margarina light, fruta; servir 50 ml de café para paciente no desjejum.



- b) Colação:** suco de fruta natural ou de polpa ou fruta, biscoito de água e sal, gelatina; servir 50 ml de café para paciente na colação.
- c) Almoço:** carne magra, guarnição, salada crua, servir sempre uma verdura cozida, sobremesa fruta e suco adoçado com adoçante;
- d) Merenda:** suco de fruta natural ou de polpa ou mingau de cereais com leite desnatado adoçado com adoçante e pão diet ou torrada, biscoito de água e sal;
- e) Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- f) Ceia:** leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais adoçado com adoçante, pão diet, torrada ou biscoito de água e sal, margarina light.

10.51 Dieta Hipercalórica e hiperproteica:

10.51.1 Visa atender pacientes com necessidade de aporte calórico aumentado, desnutrição, baixo peso, inapetência, com perda de massa corpórea, estado imunológico deficiente, etc; sendo necessária para recuperação e manutenção do peso corpóreo e do estado nutricional dos pacientes. Deverá ser acrescentado uma porção 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; Além da dieta prescrita, servir:

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

10.52 Dieta para diabetes:

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

- a) Desjejum:** leite desnatado com café ou achocolatado diet ou suplemento nutricional em pó para diabetes, pão ou biscoito ou torrada integral, margarina light ou geléia de frutas diet;
- b) Colação:** suco de fruta natural ou polpa com adoçante ou fruta, biscoito integral ou pão integral e proteína magra;
- c) Almoço:** carne magra, servir salada crua em maior quantidade, as guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas com outras com menos teor de glicídios sempre que houver restrições ao total



calórico, usar com moderação a batata inglesa, mandioca, farinha de mandioca e massas e sobremesa fruta em vez de doce ou suco adoçado com adoçante;

- d) **Merenda:** servir suco de fruta natural ou mingau de cereais com leite desnatado e adoçante, pão dietético (sem gordura e/ou sem sal) ou pão, biscoito ou torrada integral;
- e) **Jantar:** igual ao almoço
- f) **Ceia:** leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais com suplemento nutricional em pó para diabetes, adoçado com adoçante, biscoito integral, margarina light.

10.53 Dieta Hipossódica:

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

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

10.54 Dieta para diarreia

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

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



- d) **Merenda:** servir suco ou fruta ou vitamina constipante, pão dietético (sem gordura e/ou sem sal), ou biscoito d'água, gelatina diet;
- e) **Jantar:** igual ao almoço;
- f) **Ceia:** chá preto, biscoito de água, ou de água e sal, vitamina constipante Probiótico em pó, adoçada com complemento alimentar que não contenha adição de hidratos de carbono simples.

10.55 Dieta Laxativa ou para Constipação Intestinal:

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

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

10.56 Dieta para crianças e adolescentes em situações especiais:

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

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



d) Merenda: tapioca, patê deatum, salgados, bolos e pães variados (elaborados com farinha isenta de glúten), gelatina, suco, fruta, salada de fruta, : suplemento nutricionalmente completa e balanceada, normocalorica, normoproteica, isenta de lactose, e glúten e colesterol.

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

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	SUFLÊ	120 G
CENOURA	SOPA	80 G
CHUCHU	REFOGADO	150 G
CHUCHU	SUFLÊ	130 G
CHUCHU	SOPA	80 G
COUVE- MANTEIGA	REFOGADA	150 G
COUVE- MANTEIGA	SOPA	20 G
COUVE- MANTEIGA	SUFLÊ	40 G
COUVE –FLOR	SALADA MISTA	70 G
COUVE- FLOR	SOPA	20 G
ESPINAFRE	REFOGADO	100 G
JILÓ	REFOGADO	120 G
MANDIOCA	COZIDA	150 G
MANDIOCA	SOPA	150 G
MANDIOCA	REFOGADO	120 G
MANDIOQUINHA	SOPA	80 G
MAXIXE	REFOGADO	130 G
MILHO VERDE	REFOGADO	100 G



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

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	SUFLÊ	50 G
RÚCULA	SALADA	40 G
TOMATE	SALADA MISTA	60 G
TOMATE	MOLHO	30 G
TOMATE	SALADA	150 G
VAGEM	REFOGADO	120 G
VAGEM	SUFLÊ	100 G
VAGEM	SALADA	50 G
VAGEM	SOPA	80 G

Arroz, feijão, guarnições e gêneros diversos:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
ARROZ TIPO1	COZIDO	250 G
ARROZ P/ SOPA	COZIDO	60 G
ARROZ TIPO 01 PARA FESTA	CRU	80 G
ARROZ DOCE	PREPARAÇÃO	250 ML
FEIJÃO TIPO 1	COZIDO	180 G
FEIJÃO PRETO P/ FEIJOADA	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



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

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, FAROFA	15 G
MAIONESE LIGHT 0% COLESTEROL	PÃO, PATÊS, SALADAS	10 G
EXTRATO DE SOJA EM PÓ	PREPARO DE LEITE E SOJA	20 G

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,	GERAL



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

			ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO	
CARNE C/ LINGÜIÇA TOSCANA	COZIDA, ASSADA, MISTURADA	200 G (CARNE) E 50 G (LINGÜIÇA)	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO E LINGÜIÇA TOSCANA	GERAL
LINGÜIÇA TOSCANA	FRITA OU ASSADA	200 G OU 2 UNID	-	GERAL
CARNE ASSADA	FATIADA	300 G	ALCATRA, CONTRAFILÉ E FRALDINHA	GERAL
CARNE DE SOL DE PRIMEIRA (MAGRO)	ARROZ CARRETEIRO/ M. ^a ISABEL, COM LINGÜIÇA, COM LEGUMES B E C	180 G	CORTE TRASEIRO EM MANTAS	GERAL
COSTELA MAGRA	COSTELA AO MOLHO	300 G	-	GERAL
COSTELINHA SUÍNA	FRITA DE PANELA OU COM ARROZ	300 G	-	GERAL
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	FRANGO AO MOLHO OU ASSADO	300 G	-	GERAL
FILÉ DE FRANGO	GRELHADO, MILANESA, YAKISSOBA, PARMEGIANA, AO MOLHO, DESFIADO	220 G	-	GERAL E DIETÉTICA
CUPIM	FATIADA AO MOLHO	250 G	-	GERAL
ISCAS, CUBOS, PICADINHO DE CARNE	CAÇAROLA, A MODA, AO MOLHO, ISCAS ACEBOLADAS C/ PIMENTÃO; AO MOLHO GRATINADAS, STROGONOFF, 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 (ACU, TAMBACÚ)	FRITO, ASSADO	300 G	-	GERAL
SUÃ DE PEIXE (PLANTONISTA)	PIRÃO	50 G	-	GERAL
PEIXE (FILÉ PINTADO, CAXARA E JAÚ – PACIENTE)	ENSOPADO, MILANESA, FRITO, MUJICA	250 G	-	GERAL E DIETÉTICA
VÍSCERAS (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 LINGÜIÇA 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	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO	DIETÉTICA



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

		CARNE SECA 80G	LIMPO, PATINHO, COXÃO MOLE ALCATRA, CONTRAFILÉ, LOMBO SUÍNO MÚSCULO	
PRESUNTO COZIDO LAMINADO	LASANHA, RISOTO, LASANHA LIGHT (DIETAS)	40 G		GERAL E DIETÉTICA
SALSICHA TIPO 1	CACHORRO QUENTE	40 G		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO MUSSARELA TIPO 1	PÃO, LASANHA E OUTROS	40 G		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO	RALADO	15 G		GERAL E DIETÉTICA
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

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)



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

UVA PASSAS	PORÇÃO	20 G
FRUTAS PARA PREP DE NATAL/ANO NOVO	PORÇÃO	250G
FRUTA PICADA (PACIENTE)	PORÇÃO	250 G
DOCES	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
	CANJICA C/ COCO, ARROZ DOCE C/ CANELA, ENGANA MARIDO SIMPLES OU COM FRUTA	80 G
	DOCE DE LEITE CREMOSO TIPO 1	80 G
	AMEIXA EM CALDA (VIT. LAX.)	80 G
	PAVÊ SIMPLES	80G
	PAVÊ DE FESTA	80 G
	MANJAR C/ AMEIXA	80 G
	DOCE DIET	80 G
	GELÉIA DIET	80 G
	GELÉIA	80 G
	GELATINA DIET	180 ML
	GELATINA	180 ML
	SPUMONE	80G
	CHICO BALANCEADO	80G
	PUDIM CREMOSO	80 G
	MOUSSES VARIADOS	80 G
	SALADA DE FRUTAS PARA SOBREMESA	100 G
	SALADA DE FRUTA DE ESPECIAL COM 4 TIPOS DE FRUTA, SUCO DE LARANJA, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE.	250G
	SALADA DE FRUTAS LANCHE	250 G

Pães/Bolo de Festa/Biscoitos/Pipoca/Salgados e Salgados de Festa.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
PÃES, BOLOS, BISCOITOS, PIPOCA E SALGADOS	PÃO FRANCÊS	100 G
	PÃO DE BATATA	100 G
	PÃO MANDI	100 G
	PANETONE	150 G
	PÃO HOT DOG	100G
	MINIPÃO HOT DOG	50G
	BOLO	200 G
	BOLO DE FESTA	200 G
	PIPOCA	80G
	BISCOITO MAIZENA	60 G
	BISCOITO DE SAL	65 G
	BISCOITO D' ÁGUA / SEM SAL	65 G
	BISCOITO RECHEADO	80 G
	BISNAGA DE LEITE	100 G
	PÃO DE FORMA	100 G



	PÃO INTEGRAL	100 G
	SALGADO INTEIRO	250G
	SALGADO TIPO FESTA	10 UNIDADES

Bebidas e Infusos.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
BEBIDAS, INFUSOS	CHÁ MATTE	2,5 G
	SUAVE DE CAMOMILA	2,5 G
	CHÁ SUAVE DE ERVA- DOCE	2,5 G
	CHÁ SUAVE DE ERVA-CIDREIRA	2,5 G
	CHÁ DE MAÇÃ	2,5 G
	CHÁ SILVESTRE (FLORES E FRUTAS)	2,5 G
	CHÁ HORTELÃ	2,5 G
	REFRIGERANTE NORMAL DIET	600 ML
	SUCO DE FRUTA NATURAL OU COM POLPA DE FRUTAS PARA SER SERVIDO EM OFICINA OU ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	300 ML
	SUCO DE FRUTA NATURAL OU COM POLPA DE FRUTAS PARA SER SERVIDO NO REFEITÓRIO DE PACIENTE E PLANTONISTA	300 ML
	PÓ E AÇÚCAR PARA O PREPARO DO CAFÉ – 100 G DE CAFÉ PARA CADA LITRO DE ÁGUA E AÇÚCAR CRISTAL 80 A 100G PARA CADA LITRO.	

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 1	10 %
	NUTREN E SUSTAGEM	15 %
	MAISENA (MINGAU LÍQUIDO)	5 %
	MAISENA (MINGAU PASTOSO)	8 %
	MAISENA (MINGAU ENGROSSADO)	10 %
	LEITE E LEITES ENRIQUECIDOS	250 ML (PACIENTE)
	LEITE E LEITES ENRIQUECIDOS	200 ML (PLANTONISTA)
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	LEITE INTEGRAL EM PÓ	15 % DE DILUIÇÃO

Condimentos e óleos.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
CONDIMENTOS E ÓLEOS	SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXA UMIDADE	1,5 G
	ALHO	1,5 G



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

	EXTRATO DE TOMATE	5 G
	CEBOLA	10 G
	TOMATE	10 G
	PIMENTÃO	8 G
	COLORAU	1 G
	CANELA EM PÓ	3 G
	VINAGRE DE VINHO OU SUCO DE LIMÃO	1,5 ML
	PIMENTA	1,0 G
	SALSA/COENTRO	1,5 G
	CEBOLINHA	1,5 G
	AÇÚCAR CRISTAL PARA 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

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)

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

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

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

11.2 Elaborar e implementar em 60 (sessenta) dias após o início de suas atividades Manual de Dietas específico de cada Unidades do Complexo CIAPS-Adauto Botelho, contendo dietas e suas involuções e



Dietas Especiais, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), padronização das fórmulas líquidas com seus respectivos valores calóricos e devidamente aprovado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

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

11.4 Elaborar e implementar, dentro de 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/94 do Ministério da Saúde e submetê-los à apreciação da CONTRATANTE e também os Procedimentos Operacionais Padronizados POPs.

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

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

11.7 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.

11.8 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.

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

11.10 Treinamento em Boas Práticas de Manipulação (2x ao ano – para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência).

11.11 Treinamento em Dietoterapia (2x ao ano para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência).

11.12 Treinamento em Prevenção de acidentes e Combate a Incêndio (2x ao ano para dar início às suas atividades e a cada novo contratado durante a vigência).

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

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

11.15 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.

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

11.17 Dos espaços físicos utilizados pela contratada a mesma deverá mantê-lo em boas condições, e em caso de avarias causadas pela utilização da contratada realizar os reparos e manutenções necessários



como por exemplo em: (portas, pisos, revestimentos, torneiras, sifões, instalações elétricas e hidráulicas etc..). Não podendo entregar as instalações em mal estado de conservação ao término do contrato.

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

11.19 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 entrega do Relatório da Empresa constando a relação de equipamentos e utensílios.

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

11.21 Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de Nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados na Unidade I e nas demais unidades 24h manter a nutricionista supervisora.

11.22 As equipes profissionais deverão ser compostas de acordo com o Anexo IV- Equipe Técnica e Operacional das Unidades à frente neste contrato.

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

11.24 Manter funcionários em quantidade suficiente durante toda a rotina de trabalho (distribuição das preparações, controle de refeições servidas, reposição de alimentos no balcão térmico, etc...).

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

11.26 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.

11.27 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.

11.28 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.

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

11.30 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.

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

11.32 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.

11.33 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.

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

11.35 Para a Unidade I a empresa deverá realizar a instalação de catraca para o controle do quantitativo das refeições servidas para plantonistas e servidores. Para as demais unidades, as mesmas informarão previamente o quantitativo a ser utilizado.

11.36 A contratada deverá fornecer a equipe de nutrição o quantitativo de refeições diárias servidas de todas as unidades.

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

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

11.39 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.

11.40 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.

11.41 A contratada assumirá as despesas com energia elétrica e água das unidades onde atuara. Assumindo os custos caso houver necessidade de desmembramento/adequações na estrutura de energia elétrica e água incluindo a instalação de caixas d'água se a unidade caso necessitar.

11.42 Tendo em vista que a Unidade I atualmente passa por uma grande reforma, e que futuramente as instalações da cozinha serão totalmente reformadas, é necessário que a empresa possua capacidade instalada e adequada de produção, logística e transporte de todas as refeições necessárias para esta Unidade I pelo período que for necessário, tendo o acompanhamento da equipe de nutrição da unidade.

11.43 Equipe de trabalho:

11.44 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.

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

11.46 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.



11.47 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.

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

11.49 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.

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

11.51 Elaboração e efetiva implementação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional-PCMSO e o Programa de prevenção de riscos ambientais - PPRA bem como custear sem ônus para o empregado todos os procedimentos relacionados ao PCMSO e PPRA em 90 dias.

12 DA AQUISIÇÃO, DO RECEBIMENTO, DO ARMAZENAMENTO E DO CONTROLE DE ESTOQUE

12.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, gás liquefeito, energia elétrica, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxa, impostos e demais encargos necessários a execução dos serviços;

12.2 Responsabilizar-se por adquirir utensílios, descartáveis, material de escritório, mobiliário, equipamentos para abastecimento e bom funcionamento dos serviços prestados;

12.3 Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto á qualidade, do estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

12.4 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela Unidade pela Unidade de Nutrição Clínica do Contratante;

12.5 A CONTRATADA deve adquirir para início de suas atividades:

12.6 a) Para os Pacientes: caneca de polietileno com alça com capacidade para 250ml, copos descartáveis com tampa de 150 ml para sobremesas, talheres de polietileno, bandejas fast food com 8 (oitos) lugares, colheres de aço inox, hotbox 30 litros com capacidade para 04 (quatro) cubas, hotbox pequeno para saladas, pratos de polietileno colorido.

12.7 b) Para os Plantonistas: copos descartáveis de 300 ml, copos descartáveis com tampa de 150 ml para sobremesas, pratos rasos de vidro transparentes, garfos, faca e colheres de aço inox de ótima qualidade, jarras com capacidade de 500 ml e 1 litro para todos os setores necessários, refresqueira de 02 (duas) cubas com capacidade de 10 litros para a Unidade I , potes plásticos com tampa com capacidade de 250 ml;

12.8 c) Para uso geral no SND: vasilhames plásticos com tampa com capacidade para 10, 15 e 20 litros, garrafas térmicas com capacidade de 5 litros para sucos, chás e leite, carro em inox com capacidade para transporte de bandejas, filtros para torneiras de higienização de folhosos, legumes e frutas com instalação imediata em todas as Unidades, observando as trocas de refil que deverão ser realizadas periodicamente e outros que serão adquiridos conforme necessidade da Empresa CONTRATADA;



12.9 A CONTRATADA deverá realizar periodicamente a reposição de todos os utensílios;

12.10 Para as unidades Caps ad e Capsi disponibilizar utensílios de cozinha e equipamentos, em quantidade suficiente para o atendimento da demanda da unidade.

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

12.12 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capitas” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

12.13 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

12.14 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não forem comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

12.15 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

12.16 Manter seus estoques de materiais descartáveis e produtos de limpeza em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

12.17 Manter Controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

12.18 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios, descartáveis, produtos de limpeza e químicos e outras categorias de materiais de consumo, conforme legislação vigente.

12.19 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;

13 DA HIGIENIZAÇÃO

13.1 Apresentar ao Contratante para pré-aprovação, POP's de higienização que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos;

13.2 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.

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

13.4 Elaborar e cumprir cronograma de limpeza anual da caixa de água, nas Unidades em que abastecem o Serviço de Nutrição e Dietética, realizando controle de qualidade físico/químico e microbiológico da água utilizada na preparação e higienização dos alimentos, com laudo laboratorial por empresa credenciada, e apresentando a CONTRATANTE, que afixará os resultados para conhecimento de todos.



13.5 As soluções de higienização e sanitizantes devem ser de boa qualidade e adequadas para o seu uso;

13.6 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa, devendo isto ser providenciado integralmente em 30 dias.
- b) Fazer a barba diariamente.
- c) Não aplicar maquiagem em excesso.
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- f) Manter os sapatos e botas limpos.
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, corte ou queimadura.
- h) Manter a higiene adequada das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- i) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e descartar as luvas ao final do procedimento.
- j) Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.
- k) Utilizar máscaras quando manuseando produtos de alto risco, na distribuição das refeições.
- l) Utilizar óculos de proteção nas situações necessárias.
- m) 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.
- n) Quando o manipulador de alimentos estiver doente. Devendo voltar as suas atividades após absoluta certeza de que não constitui risco para a segurança alimentar.
- o) Todos orientados a não fumar nas zonas de trabalho.
- p) O funcionário só deverá beber, comer ou mascar nos locais destinados às refeições e nos períodos de pausa.
- q) Cada trabalhador deve manter seu local de trabalho limpo e arrumado durante seu turno de trabalho e ao finalizar deixar o local limpo e em condições do próximo turno iniciar suas funções.

13.7 Elaborar cronogramas de todos os itens sob sua responsabilidade, apresentando-os à Contratante.

Citar no Cronograma quem executou, produtos utilizados e o responsável pela Supervisão. Sendo eles:

- Cronograma de troca dos filtros; (de filtros de acordo com orientação do fabricante)
- Cronograma de higienização dos bebedouros sob sua responsabilidade; (higienização semanal)
- Cronogramas de higienização terminal e diário do ambiente e equipamentos e utensílios
- Cronograma de realização da dedetização e desratização (de 3 em 3 meses ou de acordo com a necessidade).
- Cronograma de limpeza da caixa d'água (2 vezes ao ano).
- Cronograma de limpeza das caixas de gordura e outros (semanal ou de acordo com a necessidade).
- Cronograma de dedetização
- Cronograma de treinamento dos recursos humanos
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal dos mobiliários
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal dos equipamentos
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal dos utensílios
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal da estrutura física

14 DO TRANSPORTE

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

14.2 Para a Unidade I as refeições do SEAC e Posto 2 devem ser transportadas em carrinho de aço inox, de acordo com as normas de higiene.



14.3 No CAPSI, CAPS AD II serão transportados os almoços especificados na programação mensal em marmitas dentro das normas de higiene.

15 DAS PROIBIÇÕES

15.1 É vedado a utilização de alto falante e/ou congênere que produzem som ou ruídos, prejudicial ao andamento das atividades;

15.2 É vedada guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivo, tóxicos ou de forte odor. O local de armazenamento do gás liquefeito de petróleo deverá estar dentro das normas de segurança vigentes;

15.3 É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial bebidas alcoólicas, cigarros, jogos de azar e refeições;

15.4 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, ainda que tenha a mesma finalidade;

15.5 É vedado a divulgação de propagandas, veiculação de anúncios ou propagandas de produtos diversos;

15.6 É proibida a contratação pela Concessionária de servidor pertencente ao quadro de funcionários do Ciaps-AB ou de outras terceirizadas;

15.7 É proibida a circulação desnecessária de seus funcionários fora das áreas que lhes forem destinadas;

16 DA RESPONSABILIDADE CIVIL

16.1 A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar na Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

16.2 Responsabilizar-se-á única e integralmente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do Poder Público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato;

17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1 Indicar formalmente o gestor e fiscal para acompanhamento da execução Contratual;

17.2 Disponibilizar para a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo das refeições;

17.3 Garantir que a Contratada providencie local adequado para produção das suplementações orais;

17.4 Analisar e aprovar os cardápios de dietas Normais, especiais e de suplementações orais elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias a qualquer tempo;

17.5 Responsabilizar-se pelas despesas do consumo de água das dependências colocadas à disposição da Contratada;

17.6 Fornecer a Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;



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

17.8 Encaminhar para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

17.9 Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o fornecimento, objeto deste contrato, através de seus fiscais;

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

17.11 Ofertar a CONTRATADA Palestra de Orientação e Integração sob responsabilidade da equipe do Núcleo de Educação Permanente no momento em que inicie seus trabalhos nas Unidades;

17.12 Rejeitar no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o Plano de Trabalho/Edital/Contrato;

17.13 Disponibilizar à Contratada todas as Normas e/ou rotinas pertinentes vigentes nas Unidades;

18 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

Gestor do Contrato	Paulo Henrique de Almeida CPF: 012.003.311-92 Matrícula: 293116 Cargo: Superintendente Telefone: 065-98432-0052 E-mail: dgciaps@ses.mt.gov.br
Fiscais do Contrato	VERA LUCIA MORETTO Matrícula: 94852 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I ELIETH RODRIGUES E SILVA PEREIRA Matrícula: 124921 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I ELAINE BASTOS QUINTEIRO SANTANA Matrícula: 58334 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I ALDAIR RODRIGUES WILSMANN Matrícula: 297408 Cargo/Lotação: Coordenador Administrativo/Unidade I VIVIANE MARIA GUIMARAES CARVALHO LIMA Matrícula: 120303 Cargo/Lotação: Coordenadora/CAPS AD DANYELLE DALLARMI RODRIGUES THOMMEN Matrícula: 123808 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade III NOELI QUEROBIN Matrícula: 140108



Cargo/Lotação: Coordenadora/UNIDADE III

LUCIANE MARIA CASSINI

Matrícula: 113094

Cargo/Lotação: Coordenadora/CAPSI

SARAH ARNOLDI BARBOZA NETA

Matrícula: 110675

Cargo/Lotação: Coordenadora/Lar Doce Lar

SONIA DUARTE MONTEIRO PINTO

Matrícula: 123147

Cargo/Lotação: Enfermeira/Lar Doce Lar

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

- I.** Analisar a documentação enviada pelo fiscal, relativo aos processos de pagamento e encaminhar para Coordenadoria de Gestão de Contratos, a fim de dar início ao procedimento de execução orçamentária e financeira (inciso V, art. 3º);
- II.** Controlar a regularidade da documentação da contratada;
- III.** Atestar nota fiscal com carimbo específico no verso do documento (quando cumprido o objeto contratado), com assinatura e nome legível (preferencialmente com carimbo de identificação), quando não estiver atestada pelo fiscal do contrato.
- IV.** Controlar o prazo de vigência e encaminhar pedido de prorrogação (antecedência mínima de 60 dias), com a manifestação da empresa Contratada;
- V.** Solicitar abertura de nova licitação (antecedência mínima de 90 dias);
- VI.** Analisar e emitir manifestação prévia sobre os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro;
- VII.** 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; VIII. Solicitar a autoridade competente aplicação de sanções ou rescisão do contrato, decorrente da inobservância ou desobediência das cláusulas contratuais;
- VIII.** Realizar o controle dos saldos contratuais;
 - a. Verificar a dotação orçamentária para suportar a despesa;
 - b. Acompanhar o saldo do empenho;
 - c. Informar a necessidade de ajustes orçamentários;
 - d. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando o valor e a vigência do contrato e aditivos;
- IX.** Determinar o afastamento do preposto ou qualquer empregado da Contratada.

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:

- I.** Ler minuciosamente o contrato, conhecer o objeto/serviços descritos no termo de referência/projeto básico e apensos, anotando em registro próprio as ocorrências relacionadas à execução;
- II.** Esclarecer dúvidas do preposto/representante da Contratada;



- III.** Encaminhar as decisões e providências que ultrapassem sua competência, comunicando superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- IV.** Realizar a medição dos serviços ou atestar a sua realização;
- V.** Elaborar o relatório de acompanhamento mensal do contrato, de maneira concisa e clara, de forma que não parem dúvidas quanto às informações e interpretações registradas;
- VI.** Acompanhar saldo do contrato;
- VII.** Receber e instruir as faturas/notas fiscais, devidamente protocoladas como processo, contendo:
 - a. Termo de Conformidade Documental devidamente preenchido;
 - b. Atestar nota fiscal com carimbo específica no verso do documento (quando cumprido o objeto contratado), com assinatura e nome legível (preferencialmente com carimbo de identificação);
 - c. Certidões Negativas de Débito (dentro do prazo de vigência), comprovando a regularidade fiscal da empresa;
 - d. Relatório do fiscal do contrato (inciso V);
- VIII.** Encaminhar obrigatoriamente, por escrito, ao Gestor do Contrato:
 - a. Com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, o relatório com justificativa para prorrogação do contrato;
 - b. Comunicado para abertura de nova licitação, quando necessário, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias;
 - c. Comunicado sobre quaisquer problemas detectados na prestação do serviço ou entrega de produto.
 - d. Processo com as notas fiscais/fatura para remessa a Coordenadoria de Gestão de Contratos, para análise e providências relativas ao pagamento.
- IX.** Verificar nos pagamento de serviços envolvendo mão-deobra atuante nas dependências da Contratante, a regularidade dos documentos abaixo discriminados (art.3º do Decreto 8.199 2006):
 - a. Apresentação da folha de pagamento, juntamente com a GFIP, relativa aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários apresentada;
 - b. Comprovação do recolhimento individual, relativo ao mês anterior, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, referente aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários apresentada;
 - c. Comprovação do recolhimento, relativo ao mês anterior, da previdência social - INSS, referente aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários apresentada;
 - d. Comprovação de entrega dos vales-transportes, caso couber, relativos aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários apresentada.
- X.** Nos casos que se refere o art. 3º do Decreto 8.199/2006, manter atualizada a relação nominal dos empregados designados para execução dos serviços;
- XI.** Fiscalizar a manutenção pela contratada das condições de habilitação e qualificação, com a solicitação dos documentos que entender necessário;



- XII.** Agir de forma preventiva em relação aos problemas que possam afetar a relação contratual; **XIII.** Expedir notificação a contratada, obrigatoriamente por escrito, com prova de recebimento, encaminhando cópia a Coordenadoria de Gestão de Contratos.
- XIII.** Rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado;
- XIV.** Não emitir ordem diretamente aos empregados da Contratada (art. 68 da Lei nº 8.666/1993), reportando-se por intermédio dos prepostos;
- XV.** Acompanhar o cumprimento das disposições do contrato e das ordens emanadas pelo Gestor do Contrato, informando ao preposto da Contratada, em tempo hábil, todas as ocorrências e providências tomadas;
- XVI.** Solicitar ao Gestor do Contrato, por escrito, o afastamento do preposto ou qualquer empregado da Contratada, desde que constatada inoperância, desleixo, incapacidade ou atos desabonadores;
- XVII.** Encaminhar ao Gestor do Contrato ocorrências que possam ensejar aplicação de sanções administrativas à Contratada, em virtude de inobservância ou desobediência às cláusulas contratuais, instruções ou ordens da Fiscalização;
- XVIII.** Encaminhar a Coordenadoria Gestão de Contratos, após a vigência do contrato ou sua destituição da função de fiscal, cópia dos documentos (notificações, relatórios, registro de ocorrências, etc...) relativos à execução do Contrato, exceto aqueles que instruem os processos de pagamento;
- XIX.** Emitir parecer fundamentado e conclusivo ou solicitar justificativa técnica, sobre necessidade de alteração contratual e solicitar ao Gestor do Contrato Termo Aditivo;
- XX.** Comunicar ao Gestor do Contrato, por escrito as irregularidades encontradas em situações que se mostrem em desconformidade com o edital, contrato, termo de referência/projeto básico e com a legislação aplicável;
- XXI.** Cumprir as regras trazidas no art. 66 e seguintes da Lei 8.666/93.

19 DA AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

19.1 A Avaliação do serviço será realizada de acordo com as obrigações e recomendações descritas no corpo do presente Termo de Referência, abordando entre outros, os seguintes itens:

19.2 Em hipótese de renovação contratual a empresa passará novamente por avaliação da equipe de nutrição

19.3 CHECK LIST DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

UNIDADE:

DATA DA VISITA: ____/____/____

NOTA EXPLICATIVA

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

1º TRIMESTRE DO 1º CHECK LIST

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

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

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



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

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

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

#####

DO 4º AO 9º MÊS - 2º CHECK LIST

O PRIMEIRO RESULTADO DE AVALIAÇÃO DO 2º CHECK LIST SAIRÁ COM 120 DIAS. SE PERSISTIR NO DESCUMPRIMENTO DE ALGUM DOS 11 ITENS DO 1º CHECK LIST SERÁ PENALIZADO COM 5,0 PONTOS DE FORMA AUTOMÁTICA, ATÉ QUE CUMpra OS MESMOS, SENDO ISTO REPETIDO TODOS OS MESES. LEMBRANDO QUE ESSA PONTUAÇÃO A MAIS AJUDARÁ A CONTRATADA A SER GLOSADA OU PENALIZADA POR MEIO DE SANÇÕES CONFORME NOS TERMOS DA LEI Nº 8.666, DE 1993 E DA LEI Nº 10.520, DE 2002.

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

#####

DO 10º AO 12º MÊS - 3º CHECK LIST

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

#####

NO CASO DE RENOVAÇÃO CONTRATUAL PREVISTA EM LEI, A AVALIAÇÃO DO SERVIÇO SERÁ REALIZADA DE ACORDO COM AS OBRIGAÇÕES E RECOMENDAÇÕES DESCRITAS NO CORPO DO PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA, ABORDANDO, ENTRE OUTROS, OS SEGUINTEs ITENS:

ITENS A SEREM AVALIADOS	
OBJETO DO CONTRATO	
USO, MANUSEIO, CONSERVAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO, REPOSIÇÃO E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DE EQUIPAMENTOS, DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS	
ATRASOS OU INTERRUPÇÕES NO ATENDIMENTO EM RELAÇÃO AOS HORÁRIOS ESTIPULADOS	
QUALIDADE E QUANTIDADE DE GÊNEROS DE DESCARTÁVEIS PREVISTOS.	
QUALIDADE E QUANTIDADE “IN NATURA” DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS E ESTOCADOS.	
PORCIONAMENTO DAS PREPARAÇÕES DE REFEIÇÕES, FÓRMULAS LÁCTEAS, DIETAS ENTERAIS.	
ALTERAÇÃO, MUDANÇA E NÃO CUMPRIMENTO DA PREPARAÇÃO E DO CARDÁPIO, SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DO CONTRATANTE.	
REPOSIÇÃO E QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO.	
ESCALAS DE SERVIÇOS DE TRABALHO VIGENTES, ROTINAS, MANUAIS, PLANILHAS, POP’S, OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS, CRONOGRAMA DE TREINAMENTO E EDUCAÇÃO CONTINUADA DOS FUNCIONÁRIOS.	
QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIOS SUFICIENTE E SUBSTITUIÇÃO DOS MESMOS EM PERÍODO DE LICENÇA, FÉRIAS E FALTA.	
CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE EM RELAÇÃO AO MANIPULADOR, ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES, TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DE GÊNEROS, ETC.	
CUMPRIMENTO DO PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUO SÓLIDO.	
CUMPRIMENTO DO FLUXO IMPLANTADO PELO HOSPITAL.	
DIETA DISTRIBUÍDA DIFERENTE DA PRESCRITA PELO NUTRICIONISTA PARA O PACIENTE.	
AUSÊNCIA OU ATRASO NO ATENDIMENTO DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS SOLICITADOS PELO CONTRATANTE.	

*ITENS NÃO CONTEMPLADOS NESTA LISTA PODERÃO SER ACRESCENTADOS A QUALQUER MOMENTO PELAS PARTES.

1º CHECK LIST UTILIZADO NO 1º TRIMESTRE DA VIGÊNCIA CONTRATUAL					
ITEM	REGRAS GERAIS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
01	IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE DIETAS E SUA INVOLUÇÃO, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. 90 DIAS*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
02	APRESENTAÇÃO E EFETIVAÇÃO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E APPCC E OS PROCEDIMENTOS	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			1,5



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

	OPERACIONAIS PADRONIZADOS POPS, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. 90 DIAS*				
03	APRESENTAÇÃO DAS PLANILHAS DE CRONOGRAMAS DE: TROCA DOS FILTROS E HIGIENIZAÇÃO DOS BEBEDOUROS; HIGIENIZAÇÃO TERMINAL E DIÁRIO DO AMBIENTE, HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; REALIZAÇÃO DA DEDETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO; LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA; LIMPEZA DAS CAIXAS DE GORDURA E OUTROS, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO, SEGUIDA DE SUA EFETIVAÇÃO NO TEMPO PREVISTO NO ITEM 8.1.5*	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			1,5
04	ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO E O PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS – PPRA EM 90 DIAS. *	-NR 07 - PCMSO -NR 09 - PPRA			1,5
05	APRESENTAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE UNIFORMES, EPI'S, CRACHÁS NA SUA TOTALIDADE EM 90 DIAS.*	-NR 06 - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL			1,5
06	INSTALAÇÃO DOS BEBEDOUROS NA UNIDADE I, LAR DOCE LAR E UNIDADE III EM NO MÁXIMO 90 DIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
07	DE IMEDIATO PROVIDENCIAR ITENS COMO: MANUTENÇÃO DO FORRO (REFEITÓRIOS), TETO, AZULEJOS, PISO E PORTAS, MANUTENÇÃO REDE ELÉTRICA (LÂMPADAS, TOMADAS, FIAÇÃO, ETC.), MANUTENÇÃO PARTE HIDRÁULICA (TORNEIRAS, CIFÕES, ENCANAMENTO, ETC.), CLIMATIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS, REPAROS E PINTURAS NAS PAREDES E AZULEJOS. TENDO FINALIZADO ESTES ITENS EM 90 DIAS. *	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
08	INSTALAÇÃO DE FILTROS PARA HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM TODAS AS UNIDADES DE FORMA IMEDIATA. *	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O ITEM 6.3 DESTES PLANO DE TRABALHO			1,5
09	POSSUI ESCRITÓRIO CENTRALIZADO NA UNIDADE I, ORGANIZADO, LIMPO, COM TELEFONE E OUTROS QUE COLABOREM PARA QUE O PROCESSO DE TRABALHO E INTEGRAÇÃO SEJA ADEQUADO. IMEDIATO *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
10	EFETIVAÇÃO DOS TREINAMENTOS PERIÓDICOS ESPECÍFICOS DE SEUS COLABORADORES: BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO; DIETOTERAPIA; PREVENÇÃO E COMBATE AO INCÊNDIO, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. COMEÇAR A PRODUZIR O RELATÓRIO E APLICAR NO PRIMEIRO MÊS.*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
11	FORNECER OS PRODUTOS ELENCADOS NO ITEM 6.3 EM NO MÁXIMO 30 DIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

12	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
13	ENTREGA DE CÓPIAS DE NOTAS FISCAIS E TODA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HIGIENIZAÇÃO CAIXA D'ÁGUA, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, DEDETIZAÇÃO E OUTROS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
14	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
15	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
16	ORGANIZAÇÃO DE TODAS AS ÁREAS DO SETOR DE NUTRIÇÃO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
17	EQUIPE COMPOSTA POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA DESENVOLVER TODAS AS ATIVIDADES PREVISTAS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
ITEM	QUALIDADE DO SERVIÇO REFERENTE AO PRODUTO REFEIÇÃO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
18	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODOR, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
19	DIETAS OFERTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
20	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
21	PER CAPTA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
22	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
23	CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO PLANEJADO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
24	HÁ MUDANÇA NO CARDÁPIO SEM AVISO PRÉVIO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
25	ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
26	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
27	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
28	USO CORRETO DO ÓLEO NA COCÇÃO DO ALIMENTO E SEU DESCARTE APROPRIADO APÓS O USO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,3
ITEM	ALMOXARIFADO/COZINHA/ REFEITÓRIO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
29	HIGIENIZAÇÃO DE TODOS OS SETORES DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, INCLUINDO AS COIFAS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,4



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

30	HIGIENIZAÇÃO TERMINAL: PIAS, BANCADAS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, BEBEDOUROS, SUQUEIRAS, BUFÊS, MESAS E BANCOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
31	HIGIENIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS (ESPONJAS, PORTA SABÃO, PANOS, UTENSÍLIOS (BANDEJÕES, PANEIS, TALHERES, PRATOS, CUBAS E OUTROS)	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
32	HIGIENIZAÇÃO DE TODOS OS SETORES DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, INCLUINDO AS COIFAS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,4
33	ESTOQUE MÍNIMO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
34	CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
35	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	- PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
36	TODOS OS EQUIPAMENTOS PRESENTES E FUNCIONANDO	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3
37	PRESENÇA DE TOALHA PAPEL E SABONETE ANTISÉPTICO NO LAVABO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	REPOUSO DOS FUNCIONÁRIOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
38	BANHEIROS E VESTIÁRIO ORGANIZADO COM ARMÁRIOS ADEQUADOS PARA OBJETOS PESSOAIS	-NR 24 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS AMBIENTES DE TRABALHO			0,2
39	CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O DESCANSO	-NR 24 - CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS AMBIENTES DE TRABALHO			0,2
ITEM	CAMARA FRIA/FREEZER	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
40	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
41	TEMPERATURA ADEQUADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
42	SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
43	CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
44	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	HIGIENE PESSOAL	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
45	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, SEM ESMALTES E SEM ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
46	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
47	UNIFORMES LIMPO E ADEQUADO COM PROTEÇÃO PARA O CABELO.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

48	CARTEIRA SANITÁRIA EM DIA.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	SEGURANÇA NO TRABALHO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
49	CONDUTA PERIGOSA COM FACAS, GARFOS, EQUIPAMENTOS E OUTROS.	-NR 32 – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE			0,2
50	MÁ POSTURA AO LEVANTAR PESO, PANEIAS, CAIXAS E OUTROS	- NR 17 - ERGONOMIA			0,2
ITEM	HIGIENE, MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
52	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
53	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
54	DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
55	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NO SETOR DE NUTRIÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
56	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
57	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
58	ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
59	RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
60	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
61	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
62	MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
63	PRESEÇA DE SANITIZANTE PARA HIGIENIZAÇÃO HORTIFRUTI	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
64	É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ÁLCOOL A 70%	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
65	PRESEÇA DE ÁLCOOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
TOTAL DE PONTOS = 32,20 =100%					
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____ VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____ OBSERVAÇÕES GERAIS: _____ • A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO:					



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

0 AO 6,44 (SATISFATÓRIO).
 6,44 A 12,88 (REGULAR) ADVERTÊNCIA QUANTO AOS ITENS QUE PRECISAM SER MELHORADOS E CORRIGIDOS;
 12,88 A 19,32 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 1,5 %.
 19,32 A 25,76 (INSATISFATÓRIO GRAU II) SUGESTÃO DE GLOSA DE 2,5 %.
 25,76 A 32,20 (INSATISFATÓRIO GRAU III) SUGESTÃO DE GLOSA DE 3,5 %.

• RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____

2º CHECK LIST UTILIZADO DO 4º AO 9º MÊS DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

ITEM	REGRAS GERAIS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
01	CUMPRIU COM OS 11 PRIMEIROS ITENS, CONFORME REGRAS E PRAZOS DESCRITOS NO 1º CHECK LIST.				5,0
02	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
03	ENTREGA DE CÓPIAS DE NOTAS FISCAIS E TODA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HIGIENIZAÇÃO CAIXA D'ÁGUA, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, DEDETIZAÇÃO E OUTROS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
04	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
05	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
06	ORGANIZAÇÃO DE TODAS AS ÁREAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,3
07	CARTEIRA SANITÁRIA EM DIA	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
08	RETIRADA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO CORRETAMENTE. CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS NO SETOR DE NUTRIÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
09	UTILIZAÇÃO DE CALÇADOS ANTIDERRAPANTES E EPI'S*, UNIFORMES LIMPOS E ADEQUADO COM PROTEÇÃO PARA O CABELO	-NR 06 - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
10	MÁ POSTURA AO LEVANTAR PESO, PANELAS, CAIXAS E OUTROS	- NR 17 - ERGONOMIA			0,3
11	EQUIPE COMPOSTA POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA DESENVOLVER TODAS AS ATIVIDADES PREVISTAS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
12	CONDUTA PERIGOSA COM FACAS, GARFOS, EQUIPAMENTOS E OUTROS	-NR 32 – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE			0,3
13	QUANTO AO QUE SE OFERECE AO SEU FUNCIONÁRIO, TEM CONDIÇÕES ADEQUADAS	-NR 24 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO			0,3



Gov^o do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos

SES
Fls. _____
Rub. _____

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



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

		-LEI COMPLEMENTAR 004/92			
29	ESTOQUE MÍNIMO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
30	CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
31	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	- PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	COZINHA	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
32	HIGIENIZAÇÃO AMBIENTE INCLUINDO COIFAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
33	HIGIENIZAÇÃO TERMINAL: PIAS, BANCADAS, EQUIPAMENTOS ETC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
34	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: BANDEJÕES, PANELAS, TALHERES, PRATOS ETC	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
35	HIGIENIZAÇÃO ACESSÓRIOS (ESPONJAS, PORTA SABÃO, PANOS, ETC.)	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
36	TODOS OS EQUIPAMENTOS PRESENTES E FUNCIONANDO	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3
37	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
38	RETIRADA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	REFEITÓRIOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
39	HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS (BEBEDOUROS, SUQUEIRAS, BUFÊS, MESAS E BANCOS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
40	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS (PRATOS, TALHERES, CUBAS E OUTROS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
41	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
42	RETIRADA E ARMAZENAMENTO CORRETO DO LIXO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
43	PRESENÇA DE TOALHA PAPEL E SABONETE ANTISÉPTICO NO LAVABO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	CAMARA FRIA/FREEZER	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
44	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
45	TEMPERATURA ADEQUADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
46	SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
47	CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99			0,4



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

		-RESOLUÇÃO RDC 216/04			
48	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
HIGIENE PESSOAL E HIGIENE NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
49	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, APRESENTANDO UNHAS CURTAS, SEM ESMALTES E SEM ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
50	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM, OBSERVANDO A PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA SUA HIGIENIZAÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
52	DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			
53	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
54	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO E MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
55	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO. SEM RISO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
56	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA E ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
57	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
58	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
59	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
60	PRESENÇA DE ÁLCOOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS. E É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ÁLCOOL A 70%.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,5
TOTAL DE PONTOS = 25,7 =100%					
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____ VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____ OBSERVAÇÕES GERAIS: _____ a) A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO: 0 A 5,14 (SATISFATÓRIO) _____ XXXX 5,14 A 10,28 (REGULAR) ADEVERTÊNCIA QUANTO AOS ITENS QUE PRECISAM SER MELHORADOS E CORRIGIDOS; 10,28 A 15,42 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 1,5 %. 15,42 A 20,56 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 2,5 % 20,56 A 25,70 (INSATISFATÓRIO GRAU III) SUGESTÃO DE GLOSA DE 3,5 % b) RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____					



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

3º CHECK LIST UTILIZADO DO 10º AO 12º MÊS DA VIGÊNCIA CONTRATUAL					
ITEM	ÚLTIMO TRIMESTRE	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
01	CUMPRIU COM OS 11 PRIMEIROS ITENS, CONFORME REGRAS E PRAZOS DESCRITOS NO 1º CHECK LIST.				5,0
02	MANUTENÇÃO DO FORRO (REFEITÓRIOS), TETO, AZULEJOS, PISO E PORTAS *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
03	MANUTENÇÃO REDE ELÉTRICA (LÂMPADAS, TOMADAS, FIAÇÃO, COM ILUMINAÇÃO ADEQUADA DE TODO O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
04	MANUTENÇÃO PARTE HIDRÁULICA (TORNEIRAS, CIFÕES, ENCANAMENTO, ETC.)*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
05	REPAROS E PINTURAS NAS PAREDES E AZULEJOS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
06	MANUTENÇÃO BÁSICA PREVENTIVA E CORRETIVA EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
07	CLIMATIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
08	PRESEÇA DE EXTINTORES ADEQUADOS E EM NÚMERO SUFICIENTES. *	- NR 23 – PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIOS			1,0
09	MANUTENÇÃO DE EXAUSTORES, COIFAS E TODOS OS EQUIPAMENTOS DO SND. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
10	POSSUI UTENSÍLIOS DE PACIENTES E PLANTONISTAS EM QUANTIDADE SUFICIENTE, ATENDENDO DO INÍCIO AO FIM DAS REFEIÇÕES, SEM PAUSAS DEVIDO À HIGIENIZAÇÃO. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
11	MANUTENÇÃO CÂMARAS FRIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
12	MANUTENÇÃO DAS TELAS DO ENTORNO DE TODA ÁREA DO SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
ITEM	QUALIDADE REFERENTE AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
13	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODOR, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
14	DIETAS OFERTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
15	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

16	PER CAPTA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
17	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL E APÓS CORREÇÃO HÁ CUMPRIMENTO DO MESMO, MUDANÇAS REALIZADAS SEM COMUNICAÇÃO AO CONTRATANTE.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
18	CUMPRIMENTO DO ESTOQUE MÍNIMO NAS UNIDADES.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
19	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
20	ESTÁ REALIZANDO LIMPEZA E MANUTENÇÃO DAS CAIXAS DE GORDURA. RESPONSABILIZANDO POR PROVÁVEIS ENTUPIMENTOS QUE SEJAM CAUSADOS POR SEUS FUNCIONÁRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10 OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
21	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
22	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
23	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
24	NAS ATIVIDADES EXTERNAS ESTÁ SE CUMPRINDO O PREVISTO QUANTO AO ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE CORRETOS.	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
25	TRANSPORTE SENDO REALIZADO DE FORMA CORRETA QUANDO SE DISTRIBUI REFEIÇÕES NAS UNIDADES E TAMBÉM QUANDO LEVA OS ALIMENTOS NO POSTO 02E CEAC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,4
26	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
27	USO CORRETO DO ÓLEO NA COCÇÃO DO ALIMENTO E SEU DESCARTE APROPRIADO APÓS O USO	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,4
ITEM	ALMOXARIFADO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
28	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,3



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

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



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

ITEM	HIGIENE PESSOAL E HIGIENE NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
49	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, APRESENTANDO UNHAS CURTAS, SEM ESMALTES E SEM ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
50	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM, OBSERVANDO A PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA SUA HIGIENIZAÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
52	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE. DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
53	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO E MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,5
54	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO. SEM RISO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
55	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA E ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
56	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
57	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
58	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
59	PRESENÇA DE ÁLCOOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS. E É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ÁLCOOL A 70%.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____ VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____ OBSERVAÇÕES GERAIS: _____					
TOTAL DE PONTOS = 32,10 = 100% AVALIAÇÃO DOS ÚLTIMOS 03 MESES a) A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO: 0 A 8,03 (SATISFATÓRIO) 8,03 A 16,06 (REGULAR) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS EM 30 DIAS. 16,06 A 24,09 (INSATISFATÓRIO GRAU I) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS. 24,09 A 32,10 (INSATISFATÓRIO GRAU II) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS. COM IMPLICAÇÕES EM POSSÍVEIS CLÁUSULAS CONTRATUAIS, COMO RESCISÃO, IMPEDIMENTOS OU RENOVAÇÃO COM RESSALVAS. b) RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____					



20 DAS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS

Constante na clausula Décima do Edital.

21 DO PAGAMENTO E DA APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL

21.1 O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminativa conforme prestação dos serviços, devidamente atestada pela autoridade competente, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pela CONTRATADA.

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

- a) Razão Social e CNPJ;
- b) Número da Nota Fiscal;
- c) Data de emissão;
- d) Nome da Secretaria Solicitante/unidade;
- e) Descrição do Produto;
- f) 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 Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento;
- j) Não deverá possuir rasuras.

21.3 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

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

21.5 O pagamento será feito em prazo não superior a 30 (trinta) dias, a contar do recebimento do bem (atesto na nota fiscal), através de ordem bancária e de acordo com as informações repassadas pela Contratada indicando a agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser realizado o depósito, observando-se a ordem cronológica estabelecida no art. 5º da Lei nº 8666/93.

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

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

21.7 Constatando-se, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo



prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

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

21.9 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.

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

21.11 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da CONTRATADA.

21.12 Contratada deverá manter durante toda a vigência contratual, a plena regularidade fiscal, exigida em Lei, e caso não apresente a efetiva documentação de regularidade fiscal necessária, dentro do prazo legal, o recebimento ficará prejudicado podendo ser suspenso ou interrompido, independentemente das penalidades legais aplicáveis ao fato, até que a empresa regularize a situação.

22 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

22.1 O período de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, conforme as disposições contidas nos respectivos instrumentos, sua duração poderá ser prorrogada, condicionada a verificação da real necessidade e vantagem para a Administração na continuidade do contrato na forma do art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

23 .DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 Conforme Clausula Décima Quinta do Anexo IV – Minuta do Contrato.

24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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



ANEXO I – QUADROS DAS ESTIMATIVAS DE REFEIÇÕES/PREPARAÇÕES

Quadro 01: Distribuição do número estimado de refeições para pacientes e plantonistas por unidade do CIAPS/AB, mensal e anual, Cuiabá/MT, 2020.

REFEIÇÃO	TIPO	UND. I	UND. III	CAPSI	CAPS AD	LAR DOCE LAR	TOTAL	TOTAL
							MÊS	ANUAL
DESJEJUM	PACIENTE	1650	750	0	0	510	4.010	48.120
	PLANTONISTA	600	300	0	0	200		
COLAÇÃO	PACIENTE	1650	750	0	0	510	2.910	34.920
ALMOÇO	PACIENTE	1650	0	40	100	510	5.680	68.160
	PLANTONISTA	1350	600	0	0	300		
	SERVIDOR	300	150	240	320	120		
ALMOÇO GRAMAGEM MAIOR	PACIENTE	350	750	0	0	0	1.100	13.200
MERENDA	PACIENTE	1650	750	600	600	510	4.110	49.320
JANTAR	PACIENTE	1650	0	0	0	510	3.260	39.120
	PLANTONISTA	600	300	0	0	200		
JANTAR GRAMAGEM MAIOR	PACIENTE	350	750	0	0	0	1.100	13.200
CEIA	PACIENTE	1650	750	0	0	510	2.910	34.920
TOTAL:							25.080	300.960

A base de cálculo para a distribuição das refeições nas unidades de internação I, III e Lar Doce Lar levou em conta a capacidade instalada de cada unidade, juntamente com a estimativa de plantonistas diurnos e noturnos.

Para as unidades de atendimento ambulatorial CAPS AD e CAPSI utilizamos a média de atendimentos diários, onde será fornecido apenas um lanche para os usuários.

Quadro 02: Distribuição do quantitativo estimado de litros de café, mensal e anual, para as unidades do CIAPS/AB.

PERÍODO	UNID. I	UND.III	CAPS AD	CAPSI	LAR DOCE LAR	TOTAL MÊS	TOTAL ANO
MATUTINO	170	120	22	44	120	1128	13536
VESPERTINO	160	120	33	44	80		
NOTURNO	80	90	-	-	45		
	410	330	55	88	245		

Quadro 03: Distribuição dos tipos de eventos mensal e anual para as unidades do CIAPS/AB, Cuiabá/MT, 2020.

TIPOS DE EVENTOS/	UNIDADE DO CIAPS/AB
-------------------	---------------------



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

	UNIDADE I	UNIDADE III	CAPSI	CAPS-AD	LAR DOCE LAR	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
¹ EVENTO TIPO I	80	80	30	30	80	300	3.600
² EVENTO TIPO II	60	40	45	0	80	225	2.700
¹ EVENTO TIPO III	130	60	60	80	30	360	4.320
³ EVENTO TIPO IV	120	70	45	60	30	325	3.900

Nota: ¹mensal; ²4 vezes ao ano; ³anual

A base de cálculo para a distribuição do quantitativo de eventos levou em conta a capacidade instalada de cada unidade e suas especificidades.

Quadro 04: Detalhamento das preparações por evento para as unidades do CIAPS/AB, Cuiabá/MT, 2020.

TIPOS DE ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA /	UNIDADE DO CIAPS/AB	
	Detalhamento das preparações por atividade:	TOTAL MENSAL
¹ ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO I	Fornecimento de dois tipos de suco natural, com bolo ou salgado e duo de frutas e café com e sem açúcar. (ficando a critério da contratante escolher previamente quais itens devem ser ofertados). Cálculo por indivíduo.	300
² ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO II	Fornecimento de sorvete ou picolé, bombom ou confete ou pipoca com bacon, bala ou pirulito, refrigerante ou suco, docinhos (brigadeiro ou beijinho ou dois amores ou cajuzinho ou olho de sogra), ovo de páscoa (100g); panetone; (ficando a critério da contratante escolher previamente quais itens devem ser ofertados). Cálculo por indivíduo.	225
¹ ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO III	Fornecimento de bolo recheado e salgado tipo festa e Sucos naturais ou refrigerantes ou sucos e docinho ou sorvete (ficando a critério da contratante escolher previamente quais itens devem ser ofertados). Cálculo por indivíduo.	360
³ ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO IV	Fornecimento de almoço ou jantares anuais, tipo (Ano Novo, Carnaval, Páscoa, Festa Junina, Festa da Primavera e Natal) (ficando a critério da contratante escolher previamente quais itens e cardápio a ser ofertados). Cálculo por indivíduo.	325

* Para a atividade terapêutica externa ou qualquer outra atividade fora das unidades, deve ser providenciado garrafa térmica para água e suco, vasilhame com tampa e alça de segurança, sacos plásticos, guardanapos e copos descartáveis entre outros materiais necessários. Se necessário embalar e separar conforme temperatura, realizando transporte correto (caixas térmicas), fornecer gelo se necessário. Observar para os pacientes em dieta especial que as preparações estejam adequadas de acordo com a prescrição dietética.

ANEXO II - FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES:

O cardápio deverá obedecer à seguinte frequência de preparações:

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

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

Desjejum (paciente):



- a) 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.
- b) Quanto aos pães, devem variar entre pão francês, de forma, batata, careca, todos com ou sem margarina. O pão integral deve ser ofertado todos os dias para os pacientes diabéticos, hipertensos, constipados. Deve ser ofertado proteína de alto valor biológico para os pacientes.
- c) No CAPSI, quanto às frutas devem ser variadas diariamente, de acordo com a preferência da criança.

Colação (paciente):

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

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

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

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

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

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

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

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



- d) Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana (variadas durante a semana) e doces: 3 vezes por semana (de acordo com a tabela 11).
- e) Salada: 3 tipos.
- f) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório.
- g) **Para o item almoço gramagem maior será permitida a repetição da porção para os pacientes que o assim necessitarem.**

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.

24.3.3 Merenda (paciente):

- a) Preparações Diversas líquidas: sucos de frutas (fruta ou polpa), frapês com polpa de fruta, leite enriquecido com mucilagem ou farinha láctea, leite enriquecido com sustagem ou nutren ou sustain, leite com achocolatado.
- b) Preparações Diversas sólidas: bolos (frutas, chocolate, fubá, milho, cenoura, coco, sendo que devem variar entre simples, com cobertura ou com recheio), salgados assados, pão de queijo ou chipa, pão doce, cueca virada, misto quente, salgados fritos, pão com presunto e queijo ou patê, salada de fruta com granola à parte, canapés, torta de liquidificador.

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

- IDEM AO ALMOÇO.

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

- a) Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório.
- b) Prato protéico: diário e obrigatório contendo:
 - Carne bovina: 4 vezes por semana (2 vezes c/ carne de 1ª e 2 vez com carne de 2ª) (3x na semana e 1x no final de semana).
 - Aves: 3 vezes, (2x na semana e 1 x no final da semana).
 - Peixes: 2 vez por mês (devendo ser ofertado durante a semana)
 - Carne suína: 1 vez por mês, retirando 01 dia de carne bovina.
- c) Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana.
- d) Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana (variadas durante a semana) e doces: 3 vezes por semana.
- e) Salada: 3 tipos.
- f) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório.
- g) **Para o item Jantar gramagem maior será permitida a repetição da porção para os pacientes que o assim necessitarem.**

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.

24.3.6 Ceia (paciente):

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



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

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

L 1 – VITAMINA LAXATIVA:

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

L 2 – VITAMINA LAXATIVA:

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

L 3 – VITAMINA LAXATIVA

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

L 4 – VITAMINA LAXATIVA PARA DIABÉTICO

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

L5- VITAMINA LAXATIVA

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

L 6- SUCO LAXATIVO

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



L 7- SUCO DE LARANJA C/ CENOURA E BETERRABA

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

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

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

FORMULAS CONSTIPANTES

24.3.6.1 C 1 - FÓRMULA SIMPLES

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

C 2 - FÓRMULA 2

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

C 3 - VITAMINA CONSTIPANTE

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

C 4 - VITAMINA CONSTIPANTE COM LEITE DE SOJA

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

C 5 - LEITE CONSTIPANTE COM AVEIA

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

C 6 - SUCO CONSTIPANTE

- a) Suco de cajú concentrado – 100 ml



- b) Água de coco – 150 ml.
- c) Adoçante – 03 gotas.

C 7 - SUCO CONSTIPANTE 2

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

C 8 - SUCO CONSTIPANTE ENRIQUECIDO

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

SUPLEMENTAÇÕES LÁCTEAS:

SVO 1 - SVO SIMPLES

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

SVO 2 - SVO CALÓRICA

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

SVO 3 - SVO CALÓRICA

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

SVO 4 - SVO CALÓRICA

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

SVO 4 - SVO CALÓRICA

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

SVO 6 - SUCO DE ACEROLA C/ LARANJA

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

SUPLEMENTAÇÕES ESPECIAIS



SE 1 - SUCO ALBUMINOSO

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

SE 2 - SUCO ALBUMINOSO

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

SE 3 - VITAMINA SEM LEITE E SEM AÇÚCAR

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

SE 4 - LEITE DE AMÊNDOAS

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

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

ANEXOS IV - EQUIPE TÉCNICA E OPERACIONAL DAS UNIDADES

QUADRO 1 - UNIDADE I (ESCALA 12X36) /

PERFIL	QUANTIDADE DIURNO	QUANTIDADE NOTURNO
Nutricionista supervisão área produção	01	-
Cozinheira Geral	01	01
Auxiliar de cozinha geral	03	01
Cozinheira para dietética	01	-
Copeira/copeiro	01	-
Auxiliar de Serviços Gerais	01	-

QUADRO 1.1– UNIDADE I (CARGA 40H SEMANAL)

PERFIL	QUANTIDADE DIURNO	QUANTIDADE NOTURNO
Nutricionista Gerente	1	-



Nutricionista supervisão das unidades lar/capsi/caps ad	1	-
Técnico de Nutrição	1	1
Aux de Escritório	1	
Estoquista	1	
Motorista	1	

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

PERFIL	QTDE DIURNO	QTDE NOTURNO
Cozinheira Geral e Dietética	01	01
Auxiliar de cozinha*	01	-
Auxiliar de Serviços Gerais	01	-

(*) Em relação ao auxiliar de cozinha poderá variar seu quantitativo conforme o número de internação sob análise da contratante

QUADRO 2.2 – UNIDADE III (CARGA HORÁRIA SEMANAL)

PERFIL	CARGA HORÁRIA	DIURNO	NOTURNO
Nutricionista	40horas	01	-

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

PERFIL	DIURNO	NOTURNO
Cozinheira Geral	01	01
Auxiliar de cozinha	01	-
Auxiliar de Serviços Gerais	01	-

QUADRO 4 – CAPS AD

PERFIL	CARGA HORÁRIA	QANTIDADE DIURNO
Auxiliar de cozinha	08 HORAS	1

QUADRO 5 – CAPSI

PERFIL	CARGA HORÁRIA	QANTIDADE DIURNO
Auxiliar de cozinha	08 HORAS	1



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA

Edital de Pregão Eletrônico nº _____ /2021 – SES/MT

Tipo: MENOR PREÇO

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO GLOBAL DO GRUPO/LOTE ÚNICO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE - SES

Licitante: _____ **C.N.P.J** _____ **Inscrição Estadual:** _____

Tel Fax: (____) _____ **E-mail** _____ **Tel.** (____) _____ **Celular:** (____) _____

Endereço: _____

Conta Corrente: _____ **Agência:** _____ **Banco:** _____

LOTES	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	UND.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

- **Observar as exigências do Item 07 do Edital.**
- O preço ofertado deverá contemplar todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; tal como, as despesas que o compõem: frete, garantia, transporte, embalagem, seguro e a entrega do bem no local indicado; apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital.
- Valor total da Proposta: R\$ *** (valor por extenso).
- Validade da proposta; 90 (noventa) dias.
- **Obs.: A empresa licitante deverá observar o Convênio ICMS 73/2004, caso a aquisição se enquadre nesse Convênio deverá preencher sua proposta discriminando os valores com cálculo da alíquota do ICMS.**

Cidade/UF, ____ de ____ de 2021.

CARIMBO/ASSINATURA E
NOME POR EXTENSO DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA



ANEXO III - MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

(Timbre/logomarca da Pessoa Jurídica Emitente)

A empresa _____, CNPJ/MF nº _____, Inscrição Estadual Nº. _____ estabelecida na rua e/ou avenida _____ nº. _____, Telefone: _____, atesta para os devidos fins que a Empresa _____, com sede na _____, fornece/forneceu o objeto desta licitação, abaixo relacionados, sendo cumpridora dos prazos e termos firmados na contratação, não havendo contra o mesmo nenhum registro que a desabone.

01. _____;
02. _____;
03. _____.

Cidade/UF, ____ de _____ de 2021.

**Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica
emitente deste atestado e sua assinatura
RG e CPF/MF**



ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N°. ____/2021/SES/MT
ORIGEM: PREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 168497/2020

O PRESENTE CONTRATO TEM COMO OBJETO CONTRATAÇÃO DE EMPRESA CAPACITADA PARA O FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E DIETAS HOSPITALARES PARA ATENDER OS PACIENTES E PLANTONISTAS DAS UNIDADES DO CENTRO INTEGRADO DE ASSISTÊNCIA PSICOSSOCIAL ADAUTO BOTELHO (UNIDADE I, UNIDADE III, CAPS-AD, CAPSI E LAR DOCE LAR), PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, QUE FAZEM ENTRE SI SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE/FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE E A EMPRESA

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

CONTRATADA: A empresa _____, inscrita no cadastro **do CNPJ sob o nº** _____ / _____, localizada sito à Rua _____ nº _____ Quadra _____ Lote _____ Bairro _____ em Cidade _____ /UF - CEP _____ telefone (xx) _____ - _____ e e-mail _____, neste ato representado por _____, portador da Cédula de Identidade nº _____ / __ e Cadastrado no CPF nº _____.

OS CONTRATANTES: Considerando os documentos que instruem o processo administrativo **168497/2020**, procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2021**, do tipo **menor preço global do grupo/lote único**, resolvem celebrar o presente Termo de **CONTRATO**, do qual será parte integrante o Termo de Referência, regido pela Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, dos Decretos Estaduais: nº 840 de 10 fevereiro de 2017, nº 7.218, de 14 de março de 2006, e nº 8.199, de 16 de outubro de 2006, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, das Leis Complementares: nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nº 10.442, de 03 de outubro de 2016, e nº 605, de 29 de agosto de 2018, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, e do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO



1.1 Contratação de empresa capacitada para o fornecimento e distribuição de refeições e dietas hospitalares para atender os pacientes e servidores das unidades do Centro Integrado de Assistência Psicossocial Aduato Botelho (Unidade I, Unidade III, CAPS-AD, CAPSI e Lar Doce Lar) conforme especificado nos anexos.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

2.1 O período de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, tendo início em ____/____/____ e término em ____/____/____, conforme as disposições contidas nos respectivos instrumentos, podendo ser prorrogado somente, pelo período necessário a entrega do objeto, se presente uma das hipóteses previstas no art. 57, II da Lei nº 8.666, de 1993.

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

3 CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

3.1 A prestação de serviço será atendida com base no quantitativo estimado e a composição pelas dietas determinadas, conforme as seguintes descrições.

Quadro 1: Distribuição do Quantitativo Estimado por refeição para o CIAPS/AB, Cuiabá/MT, 2020.

ITEM	COD SIAG	ESPECIFICAÇÕES	Unidade	MÊS	ANO
1	1083318	TIPO: DESJEJUM PACIENTE, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, E ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	2.910	34.920
2	1083319	TIPO: DESJEJUM PLANTONISTA, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, E ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III, E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	1.100	13.200
3	1083301	TIPO: COLAÇÃO, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO E EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III, E LAR DOCE LAR E UNIDADE II DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	2.910	34.920
4	1083321	TIPO: ALMOÇO PACIENTE, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III E LAR DOCE LAR. DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	2.300	27.600
5	1083323	TIPO: ALMOÇO PLANTONISTA, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III, E LAR DOCE LAR. DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	3.380	40.560
6	1092855	TIPO: ALMOÇO <u>GRAMAGEM MAIOR</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I E UNIDADE III DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	UN	1100	13.200
7	1083324	TIPO: MERENDA PACIENTE, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO E EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III, CAPS AD, CAPSI E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	4.110	49.320
8	1083326	TIPO: JANTAR PACIENTE, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	2.160	25.920



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

9	1083327	TIPO: JANTAR PLANTONISTA , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III E LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	1.100	13.200
10	1092854	TIPO: JANTAR GRAMAGEM MAIOR , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I E UNIDADE III DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. ANEXO II	UN	1100	13.200
11	1083305	TIPO: CEIA , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III E LAR DOCE LAR. DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – ANEXO II	SV	2.910	34.920
12	1085662	TIPO: CAFÉ , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE PLANO DE TRABALHO E EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, UNIDADE III, E LAR DOCE LAR. DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. – Quadro 2 ANEXO I	LT	1.128	13.536
13	1092773	TIPO ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 1 , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, CAPSI, CAPS-AD, UNIDADE III E LAR DOCE LAR, DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO Quadro 03 e 04 do ANEXO I.	UN	300	3.600
14	1092774	TIPO ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 2 , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, CAPSI, CAPS-AD, UNIDADE III, LAR DOCE LAR DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. Quadro 03 e 04 do ANEXO I.	UN	225	2.700
15	1092775	TIPO ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 3 , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, CAPSI, CAPS-AD, UNIDADE III, LAR DOCE LAR, DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. Quadro 03 e 04 do ANEXO I.	UN	360	4.320
16	1092776	TIPO ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA TIPO 4 , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PLANO DE TRABALHO, EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECÍFICA DAS UNIDADES: UNIDADE I, CAPSI, CAPS-AD, UNIDADE III, LAR DOCE LAR, DO COMPLEXO CIAPS-ADAUTO BOTELHO. Quadro 03 e 04 do ANEXO I.	UN	325	3.900

NOTA: Detalhamento das Programações de Refeições, Café, Atividades e Oficinas Terapêuticas Tipo I, Tipo II, Tipo III e Tipo IV estão em Anexo nos Quadros 2,3 4, 5 e 6.

4 CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO, LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO E GARANTIA

4.1.1 Do prazo: Após a celebração do contrato, a Contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação e retirar a nota de empenho/ordem de serviços no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal.

4.1.2 O prazo para início da prestação dos serviços e instalação nas dependências do CIAPS/AB será de até 30 dias corridos.

4.1.3 Nas unidades a seguir a empresa deverá prestar os serviços de Nutrição e alimentação no próprio local.

- a) Unidade I, estabelecido na Av. Adauto Botelho s/nº, bairro Coophema, Coxipó, Cuiabá-MT.
- b) Unidade III - localizada na Rua Projetada s/n ao fundo do DETRAN, Cuiabá-MT.
- c) Lar Doce Lar - localizado na Rua Professor João Felix nº 1055, bairro Lixeira, Cuiabá-MT.



4.1.4 Nas Unidades a seguir a empresa deverá entregar o almoço em marmitas, preparados na Unidade I.

4.1.5 CAPS AD – atualmente localizado na Rua Edgar Vieira, nº 728, bairro Boa Esperança, Cuiabá-MT, com previsão de mudança para Rua Itaparica s/nº, esquina com a Avenida Adauto Botelho, bairro Vista Alegre, Cuiabá-MT ou mesmo para outro endereço, devido ser um prédio alugado.

4.1.6 CAPSI - localizado na Av. Antônio Dorilêo S/N, bairro CoopHEMA, Cuiabá-MT.

4.1.7 As programações do número de refeições, quantidade de café, suplementos utilizados, terapia nutricional enteral utilizada, atividades, oficinas terapêuticas e capacitações descritas, serão contabilizadas conforme os relatórios dos fiscais técnicos de cada Unidade e o fechamento realizado pelo Fiscal de Contrato;

4.1.8 Quanto ao quantitativo de refeições para a unidade I e III serão utilizadas estimativas, podendo vir a ser um quantitativo superior ou inferior, conforme a demanda do período, exceto para a Unidade Lar Doce Lar que permanece fixo, os quantitativos referem-se à capacidade instalada da mesma. Assim, o pagamento dar-se-á de acordo com o atendimento realizado nas Unidades mensalmente, que poderão atingir ou NÃO a capacidade instalada, devido rotatividade de atendimentos e internações.

5 CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A Unidade I, Unidade III e Unidade Lar Doce Lar, possuem cozinha própria para realizar o pré-preparo e preparo das grandes e pequenas refeições.

5.2 As Unidades CAPS-AD e CAPSI contam com uma pequena copa cozinha onde deverão ser preparadas as pequenas refeições por cozeira da Contratada, já as grandes refeições (almoço e jantar) deverão ser transportados da sede da Unidade I até o local de destino, onde serão consumidas as refeições.

5.3 A Unidade II, não dispõe de local apropriado para confecção de refeições, assim, todas as refeições destinadas a esses locais, serão preparadas na sede da Unidade I e transportada em recipientes e veículos apropriados até à Unidade.

5.4 Modo de Distribuição das refeições:

5.5 Plantonistas:

- a) Unidade I** – Balcão térmico quente e frio garfo e faca de inox (quantidade suficiente do início ao fim, não podendo começar a refeição na unidade I com menos de 60 pratos transparentes, 60 facas e 60 garfos), sem espera desnecessária e riscos de higienização e para sobremesas servir com colher descartável, (o porcionamento do prato proteico e suco serão feitos por funcionário da CONTRATADA).
- b) Unidade II** -
- c) Unidade III** – 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).
- d) CAPS-AD II** – No almoço a refeição será transportada em hotbox de 30 litros com capacidade para 4 cubas, sendo a salada em hotbox separada de tamanho menor. Nesta Unidade os plantonistas irão se servir, sendo necessários pratos transparentes e garfos e facas em inox, (o porcionamento do prato proteico e suco serão feitos por funcionário da CONTRATADA).
- e) CAPSI** - No almoço a refeição será transportada em hotbox de 30 litros com capacidade para 4 cubas, sendo a salada em hotbox separada de tamanho menor.



- f) **Lar Doce Lar** – Será utilizado balcão térmico quente e frio. Servir em pratos transparentes e utilizarão garfos e facas em inox para plantonistas.(o número de talheres deve ser suficiente do início ao fim). Para pacientes porcionar suas refeições em pratos de polietileno colorido e utilizará colher de aço de inox.

5.6 Pacientes:

- a) Unidade I – No refeitório de paciente será utilizado bandejas fast food com 08(oito) cavidades, copos de polietileno com alça, colher de polietileno e pratos de polietileno quando houver necessidade. No Posto II e CEAC serão utilizados pratos, copos e talheres de polietileno.
- b) Unidade III - No refeitório de paciente será utilizado bandejas fast food com 08(oito) cavidades, copos de polietileno com alça, colher de inox e pratos de polietileno quando houver necessidade
- c) CAPS-AD II – No almoço será servido em marmite. O jantar de plantonistas e pacientes é produzido no local. É necessário travessas de vidro refratárias e utensílios para servir as preparações, copos descartáveis, colher de inox e pratos de vidro.
- d) CAPSI - Os pacientes terão suas refeições porcionadas em pratos de polietileno colorido, utilizará colher de aço de inox, canecas de polietileno com alça.
- e) Lar Doce Lar - Os pacientes terão suas refeições porcionadas em pratos de polietileno colorido, utilizará colher de aço de inox, canecas de polietileno com alça.

5.7 Em todas as refeições de pacientes e servidores, as preparações e bebidas devem ser servidas em temperaturas recomendadas, bem embaladas, cobertas devidamente, assegurando os padrões de higiene e segurança alimentar (Com a disponibilização de todos os materiais descartáveis necessários tais como copos, colheres, 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.

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

5.9 Adquirir e instalar um bebedouro elétrico de inox com filtro e com duas torneiras para as Unidades de Alimentação e Nutrição para a diluição dos sucos e preparação das refeições, atendendo a demanda instalada de forma imediata. A CONTRATADA também é responsável pela higienização e troca dos filtros.

5.9.1 *Nos refeitórios que são separados para servidores, utilizar refresqueira com 2 cubas, sendo uma para água e outro suco.

5.9.2 *Nos refeitórios que são separados para pacientes, será servido de forma individual suco e tendo a opção de água.

5.10 Fornecer aos plantonistas que estiver em tratamento dietoterápico, adaptação das dietas ofertadas conforme ao cardápio dietético dos pacientes. Exemplo: suco sem açúcar, filé grelhado, dieta hipossódica entre outros. Deverá ser entregue pelo solicitante sua escala de trabalho e a Nutricionista da Contratada fará seu cartão.

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

5.12 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.



5.13 Deverá ser ofertado molho para saladas todos os dias no refeitório de servidor, sendo que o mesmo deve ser previsto em cardápio.

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

5.15 Na merenda quando servir salgados disponibilizar molho de pimenta, catchup, mostarda e maionese em embalagens individualizadas (saches).

5.16 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.

5.17 As Unidades de produção de refeições do CIAPS-AB devem ter caixa d'água própria e devem arcar com os custos da água necessária para sua rotina.

5.18 Devendo a contratada apresentar análises da qualidade da água de preparação e de consumo humano semestralmente.

5.18.1 A empresa deverá ter laboratório de referencia para realizar as análises dos alimentos em caso de suspeita de surto de veiculação hídrica e/ou alimentar.

DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS PARA PACIENTES E PLANTONISTAS

5.19 Para pacientes:

- a) Horário de entrega do desjejum para pacientes – 06h:00min.às 06h:40min;
- b) Horário de entrega da colação para pacientes – 09h:00min.
- c) Horário de entrega do almoço para pacientes – 11h:00min;
- d) Horário de entrega da merenda para pacientes – 15h:00min;
- e) Horário de entrega do jantar para pacientes – 17h:30min;
- f) Horário de entrega da ceia para pacientes – 20h:00min.

Para servidores:

- a) Horário de entrega do desjejum para plantonistas noturno– 05h:30min às 06h:30min;
- b) Horário de entrega do almoço para plantonistas diurno e servidores – 11h:40min às 13:00 horas.
- c) Horário de entrega do desjejum plantonistas diurno– 07h: 08:00 horas
- d) Horário de entrega do jantar de plantonistas noturno – 21:00 horas;

*Os horários poderão ser alterados pela equipe da nutrição conforme a necessidade de cada unidade.

DO CARDÁPIO

5.20 Para elaboração do Cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo (RDA,1989;RDI,2002/2005);

5.21 A Técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

5.22 Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 45 (quarenta e cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser



realizada no prazo máximo de 10 dias úteis, podendo o Contratante, em condições completas de dietas gerais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

5.23 A elaboração de cardápios normais ou especiais (dieta) obedecerá a normas estabelecidas pela Unidade de Nutrição Clínica da Contratante;

5.24 Os cardápios elaborados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pela Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48(quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

5.25 Os Cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos clientes.

5.26 O cardápio deverá ser unificado para as Unidades. No entanto algumas unidades têm suas particularidades, necessitando realizar adequações. Estas serão feitas diretamente entre a Nutricionista da Contratante e da Contratada.

5.27 Deverão ser elaborados preparações regionais ou comemorativas em datas como Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia Internacional da Mulher, Dia do Funcionário Público, Dia de Prevenção e Combate a Hipertensão Arterial, Dia de Combate ao Câncer, Dia de Combate ao Diabetes, Dia Mundial da Alimentação Saudável, Dia Mundial da Saúde Mental, SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. 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.

5.28 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.

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

5.30 Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. As sobras que foram para a distribuição não poderão ser reaproveitadas em outras refeições, seja para pacientes ou plantonistas. Para sobras limpas poderão ser reaproveitadas desde que sigam as normas da legislação sobre tempo e temperatura e acondicionamento adequado. Não deverão ser usadas aparas de carne em pratos a base de carne ou outras preparações, como também o óleo utilizado para frituras.

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

5.32 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.

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

5.34 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.



5.35 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.

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

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

5.38 Assim que a Contratada iniciar suas atividades, deverão junto com a Contratante realizar a padronização da receita do café, sendo seguido rigorosamente, conforme descrito no item 13.39 de Bebidas e Infusos da Tabela de especificações.

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

5.40 A contratada deverá realizar a coleta e entrega das garrafas de café e chá nos setores, sendo estes preparados com e sem açúcar, devendo a contratada disponibilizar o número suficiente de garrafas.

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

5.42 Solicitamos que seja observada atentamente a dieta dos pacientes, primando pelo ótimo atendimento de suas especificidades.

5.43 As gramagens são indicadas no item 10.44 seguintes, que discorre sobre Especificações dos gêneros alimentícios, preparações, per capitas e frequências de preparações. Importante frisar que as gramagens maior devem ser consideradas a gramagem citada em dobro para atender a demanda específica, sendo que nosso per capta representa às quantidades adequadas a maior parcela de nossa clientela, mas ainda foi necessário mensurar as exceções para alguns pacientes em sofrimento psíquico e dependentes químicos das nossas Unidades. Não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas por iniciativa da Empresa, salvo a pedido do mesmo ou orientação da Nutricionista da CONTRATANTE.

5.44 Os sucos deverão ser servidos, **somente polpa ou natural**.

5.45 No horário da merenda, as pessoas podem consumir 01 salgado do dia, 01 porção de fruta do dia, suco dia e café. Bem como podem optar por consumir somente o salgado ou somente a fruta do dia.

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

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

5.48 A carne de sol não é de charque.

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



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

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

5.52 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.

5.53 A frequência de preparações encontra-se no Anexo II desta TR, sendo imprescindível seu seguimento.

5.54 Os pacientes com sofrimento psíquico devem receber as mesmas preparações que um indivíduo com dieta normal, no entanto devem ser observados as seguintes particularidades:

5.55 -Modificar a preparação, no caso de carnes preparadas em cortes maiores, deverão modificar de forma que fique bem macia, cozidas, picadas e menores (picadas ou em iscas finas), evitando o uso constante de carne moída e frango desfiado.

5.56 -Preparações como lasanha, feijoada e outras do tipo devem ser adaptadas para serem servidas para Brandas e Pastosas.

5.57 -O bife e frango filé, deve ser picado em cubo ou isca e quando for coxa e sobre coxa para a branda pode ser inteiro.

5.58 -Na dieta pastosa, deverá conter diariamente no almoço e jantar duas preparações de legumes tipo B bem picadinhos e diferentes. Juntamente com a dieta pastosa será servida diariamente sopa padrão.

5.59 -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 de suplementos orais em anexo, conforme prescrição do Nutricionista Clínico.

5.60 -As fórmulas de leite calórico, vitaminas, mingaus seguirão uma padronização da nutrição clínica da CONTRATANTE, podendo ser acrescidas de outras se necessário for. No ANEXO III

5.61 -Nutricionista Clínico indicará os suplementos nutricionais que devem ser utilizados e para quais pacientes deve ser utilizado e os respectivos horários.

5.62 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.

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

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



5.65 Os óleos e gorduras utilizados nas frituras NÃO devem ser aquecidos a mais de 180°C, deve ser desprezado sempre que houver alteração nas características organoléptica ou físico-química (ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc.).

5.66 Mensalmente serão realizadas pelas Unidades do CIAPS-AB as solicitações via Comunicação Interna, de preparações para os Eventos Tipo I, Tipo II, Tipo III e Tipo IV. Essas solicitações deverão ser encaminhadas ao RT de Nutrição até o dia 20 do mês antecedente ao evento e este será responsável por encaminhar ao RT da Terceirizada de Alimentação.

5.67 10.40 Oferecer sem custos adicionais, Toalhas de mesa grandes, médias ou pequenas de acordo com a temática da festa, balões grandes (cores variadas), velas de aniversário, saquinho para cachorro quente, pipoca, utensílios apropriados as ocasiões e descartáveis nos aniversários ou outros se for solicitado para as unidades do CIAPS/AB. Os eventos devem ser acompanhados/servidas por funcionário(s) da CONTRATADA.

5.68 Para a atividade terapêutica externa ou qualquer outra atividade fora das unidades, deve ser providenciado garrafa térmica para água e suco, vasilhame com tampa e alça de segurança, sacos plásticos, guardanapos e copos descartáveis, etc. Se necessário embalar e separar conforme temperatura, realizando transporte correto (caixas térmicas), fornecer gelo se necessário. Observar para os pacientes em dieta especial que as preparações estejam adequadas de acordo com a prescrição dietética

5.69 CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS:

5.69.1 Dieta normal:

- h) 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.
- i) 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.
- j) Almoço:** arroz, feijão, carne ou frango ou peixe, guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces 3x/semana) e suco natural.
- k) Merenda:** salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar.
- l) Jantar:** cardápio igual ao almoço (para servidores)
- m) Jantar Pacientes:** idem ao almoço, sendo outro cardápio
- n) Ceia:** leite, chás suaves; bolachas ou torradas; margarina ou geléia.

5.70 Dieta branda:

- g) Desjejum:** Leite com achocolatado ou com suplemento nutricional em pó completo e balanceado ou mucilagens ou vitamina de frutas, pão de forma sem casca ou bisnaga ou de leite ou biscoito, margarina, mingau, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- h) 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.
- i) 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.
- j) Merenda:** leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, chás, sucos naturais, bolo simples (de cenoura, chocolate, etc)



- k) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- l) **Ceia:** chá com pães macios ou leite enriquecido.

5.71 Dieta pastosa:

- g) **Desjejum:** leite com achocolatado ou suplemento nutricional em pó completo e balanceado ou mucilagens ou vitamina de frutas, pão de forma sem casca ou bisnaga ou de leite ou biscoito, margarina, mingau, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- h) **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.
- i) **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.
- j) **Merenda:** leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, margarina, geléia, requeijão, gelatina, biscoito maisena ou de leite.
- k) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- l) **Ceia:** chá ou leite enriquecido, mingau, biscoitos, bisnaga.

5.72 Dieta Semi-líquida:

- g) **Desjejum:** Leite enriquecido (suplemento nutricional em pó completo e balanceado) mingaus. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- h) **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.
- i) **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.
- j) **Merenda:** leite enriquecido ou mingau ou vitamina de frutas, biscoito maisena ou de leite, pães macios (pão de leite, careca, bisnaga, pão de forma).
- k) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- l) **Ceia:** leite enriquecido ou mingau, biscoito maisena ou água e sal e Paes macios.

5.73 Dieta Líquida Completa:

- f) **Desjejum:** Leite enriquecido com suplemento nutricional em pó completo e balanceado, mingaus ou vitamina de fruta consistente; Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- g) **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.
- h) **Almoço e Jantar:** caldo de carne com legumes liquidificado e coado, gelatina ou pudim ou flans, suco de frutas não ácidas, coado e natural;
- i) **Merenda:** leite enriquecido (com suplemento nutricional em pó enriquecido com vitaminas e minerais) ou mingau ;
- j) **Ceia:** mingau com farinha láctea, leite enriquecido (com suplemento nutricional em pó completo e balanceado) ou calórico, chá suave (somente se prescrito).

5.74 Dieta Hipocalórica e hipolipídica:

5.74.1 Tendo em vista atender pacientes hepatopatas, com distúrbios hepáticos e vesiculares, dislipidemias, distúrbios intestinais, obesidade, torna-se necessário uma dieta isenta de adição de gordura e restrita em alimentos ricos em lipídios, contendo aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios; e com restrição de carboidratos simples. Todos os alimentos deverão ser preparados com adição reduzida de gordura, pão diet (sem gordura e/ou



sal), leite desnatado, carnes magras, adoçante à base de sucralose, margarina light com sal e sem sal, em todas as preparações; Além da dieta prescrita, servir:

- g) **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.
- h) **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.
- i) **Almoço:** carne magra, guarnição, salada crua, servir sempre uma verdura cozida, sobremesa fruta e suco adoçado com adoçante;
- j) **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;
- k) **Jantar:** igual ao almoço, cardápio diferente.
- l) **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.

5.75 Dieta Hipercalórica e hiperproteica:

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

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

5.76 Dieta para diabetes:

5.76.1 Tendo em vista a necessidade de atender pacientes com diagnóstico de Diabetes Mellitus ou com Intolerância à Glicose bem como manter o nível glicêmico do paciente o mais próximo do adequado, deverá ser utilizado adoçante em todas as preparações à 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:



- g) **Desjejum:** leite desnatado com café ou achocolatado diet ou suplemento nutricional em pó para diabetes, pão ou biscoito ou torrada integral, margarina light ou geléia de frutas diet;
- h) **Colação:** suco de fruta natural ou polpa com adoçante ou fruta, biscoito integral ou pão integral e proteína magra;
- i) **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;
- j) **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;
- k) **Jantar:** igual ao almoço
- l) **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.

5.77 Dieta Hipossódica:

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

- g) **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;
- h) **Colação:** suco de fruta natural ou polpa ou fruta, biscoito d'água, margarina sem sal, gelatina, bebida láctea, pão integral pobre em sódio, etc.
- i) **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;
- j) **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;
- k) **Jantar:** igual ao almoço;
- l) **Ceia:** leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais, biscoito pão diet ou careca ou biscoito d'água, margarina sem sal.

5.78 Dieta para diarreia

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

- g) **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;



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

5.79 Dieta Laxativa ou para Constipação Intestinal:

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

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

5.80 Dieta para crianças e adolescentes em situações especiais:

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



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

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

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

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

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 INGLESIA	SALADA	80 G
BATATA INGLESIA	FRITA	150 G
BATATA INGLESIA	PURÊ	150 G
BATATA INGLESIA	SOPA	150 G
BANANA TERRA	FAROFÁ	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	SUFLÊ	120 G
CENOURA	SOPA	80 G
CHUCHU	REFOGADO	150 G
CHUCHU	SUFLÊ	130 G



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

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

Arroz, feijão, guarnições e gêneros diversos:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
ARROZ TIPO1	COZIDO	250 G
ARROZ P/ SOPA	COZIDO	60 G
ARROZ TIPO 01 PARA FESTA	CRU	80 G
ARROZ DOCE	PREPARAÇÃO	250 ML
FEIJÃO TIPO 1	COZIDO	180 G
FEIJÃO PRETO P/ FEIJOADA	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



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

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, FAROFA	15 G
MAIONESE LIGHT 0% COLESTEROL	PÃO, PATÊS, SALADAS	10 G
EXTRATO DE SOJA EM PÓ	PREPARO DE LEITE E SOJA	20 G

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



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

CARNE DE PANELA	FATIADA	250 G	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO	GERAL
CARNE C/ LINGÜIÇA TOSCANA	COZIDA, ASSADA, MISTURADA	200 G (CARNE) E 50 G (LINGÜIÇA)	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO E LINGÜIÇA TOSCANA	GERAL
LINGÜIÇA TOSCANA	FRITA OU ASSADA	200 G OU 2 UNID	-	GERAL
CARNE ASSADA	FATIADA	300 G	ALCATRA, CONTRAFILÉ E FRALDINHA	GERAL
CARNE DE SOL DE PRIMEIRA (MAGRO)	ARROZ CARRETEIRO/ M. ^a ISABEL, COM LINGÜIÇA, COM LEGUMES B E C	180 G	CORTE TRASEIRO EM MANTAS	GERAL
COSTELA MAGRA	COSTELA AO MOLHO	300 G	-	GERAL
COSTELINHA SUÍNA	FRITA DE PANELA OU COM ARROZ	300 G	-	GERAL
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	FRANGO AO MOLHO OU ASSADO	300 G	-	GERAL
FILÉ DE FRANGO	GRELHADO, MILANESA, YAKISSOBA, PARMEGIANA, AO MOLHO, DESFIADO	220 G	-	GERAL E DIETÉTICA
CUPIM	FATIADA AO MOLHO	250 G	-	GERAL
ISCAS, CUBOS, PICADINHO DE CARNE	CAÇAROLA, A MODA, AO MOLHO, ISCAS ACEBOLADAS C/ PIMENTÃO; AO MOLHO GRATINADAS, STROGONOFF, 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 (77ACU, TAMBACÚ)	FRITO, ASSADO	300 G	-	GERAL
SUÃ DE PEIXE (PLANTONISTA)	PIRÃO	50 G	-	GERAL
PEIXE (FILÉ PINTADO, CAXARA E JAÚ – PACIENTE)	ENSOPADO, MILANESA, FRITO, MUJICA	250 G	-	GERAL E DIETÉTICA
VÍSCERAS (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 LINGÜIÇA 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



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

QUEIJO MUSSARELA TIPO 1	PÃO, LASANHA E OUTROS	40 G		GERAL E DIETÉTICA
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

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)
POCÁ (TANGERINA)	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (170 G)
UVA NIÁGARA	PORÇÃO	30 BAGOS (150 G)
UVA ITÁLIA	PORÇÃO	15 BAGOS (150 G)
UVA RUBI	PORÇÃO	15 BAGOS (150 G)
PÊRA	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (150 G)
PÊSSEGO FRESCO	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (60 G)
UVA PASSAS	PORÇÃO	20 G
FRUTAS PARA PREP DE NATAL/ANO NOVO	PORÇÃO	250G
FRUTA PICADA (PACIENTE)	PORÇÃO	250 G
DOCES	GOIABADA	80 G
	MARROM GLACÊ TIPO 1	80 G
	PÊSSEGO EM CALDA	120 G
	DOCES CASEIROS DE: BANANA, CAJU, ABÓBORA, BATATA DOCE, MAMÃO	80 G
	CANJICA C/ COCO, ARROZ DOCE C/ CANELA, ENGANA MARIDO SIMPLES OU COM FRUTA	80 G
	DOCE DE LEITE CREMOSO TIPO 1	80 G



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

	AMEIXA EM CALDA (VIT. LAX.)	80 G
	PAVÊ SIMPLES	80G
	PAVÊ DE FESTA	80 G
	MANJAR C/ AMEIXA	80 G
	DOCE DIET	80 G
	GELÉIA DIET	80 G
	GELÉIA	80 G
	GELATINA DIET	180 ML
	GELATINA	180 ML
	SPUMONE	80G
	CHICO BALANCEADO	80G
	PUDIM CREMOSO	80 G
	MOUSSES VARIADOS	80 G
	SALADA DE FRUTAS PARA SOBREMESA	100 G
	SALADA DE FRUTA DE ESPECIAL COM 4 TIPOS DE FRUTA, SUCO DE LARANJA, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE.	250G
	SALADA DE FRUTAS LANCHE	250 G

Pães/Bolo de Festa/Biscoitos/Pipoca/Salgados e Salgados de Festa.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
PÃES, BOLOS, BISCOITOS, PIPOCA E SALGADOS	PÃO FRANCÊS	100 G
	PÃO DE BATATA	100 G
	PÃO MANDI	100 G
	PANETONE	150 G
	PÃO HOT DOG	100G
	MINIPÃO HOT DOG	50G
	BOLO	200 G
	BOLO DE FESTA	200 G
	PIPOCA	80G
	BISCOITO MAIZENA	60 G
	BISCOITO DE SAL	65 G
	BISCOITO D' ÁGUA / SEM SAL	65 G
	BISCOITO RECHEADO	80 G
	BISNAGA DE LEITE	100 G
	PÃO DE FORMA	100 G
	PÃO INTEGRAL	100 G
	SALGADO INTEIRO	250G
	SALGADO TIPO FESTA	UNIDADES

Bebidas e Infusos.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
BEBIDAS, INFUSOS	CHÁ MATTE	2,5 G
	SUAVE DE CAMOMILA	2,5 G
	CHÁ SUAVE DE ERVA- DOCE	2,5 G
	CHÁ SUAVE DE ERVA-CIDREIRA	2,5 G
	CHÁ DE MAÇÃ	2,5 G



	CHÁ SILVESTRE (FLORES E FRUTAS)	2,5 G
	CHÁ HORTELÃ	2,5 G
	REFRIGERANTE NORMAL DIET	600 ML
	SUCO DE FRUTA NATURAL OU COM POLPA DE FRUTAS PARA SER SERVIDO EM OFICINA OU ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	300 ML
	SUCO DE FRUTA NATURAL OU COM POLPA DE FRUTAS PARA SER SERVIDO NO REFEITÓRIO DE PACIENTE E PLANTONISTA	300 ML
	PÓ E AÇÚCAR PARA O PREPARO DO CAFÉ – 100 G DE CAFÉ PARA CADA LITRO DE ÁGUA E AÇÚCAR CRISTAL 80 A 100G PARA CADA LITRO.	

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
	AMÊNDOSAS*	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 1	10 %
	NUTREN E SUSTAGEM	15 %
	MAISENA (MINGAU LÍQUIDO)	5 %
	MAISENA (MINGAU PASTOSO)	8 %
	MAISENA (MINGAU ENGROSSADO)	10 %
	LEITE E LEITES ENRIQUECIDOS	250 ML (PACIENTE)
	LEITE E LEITES ENRIQUECIDOS	200 ML (PLANTONISTA)
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	LEITE INTEGRAL EM PÓ	15 % DE DILUIÇÃO

Condimentos e óleos

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
CONDIMENTOS E ÓLEOS	SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXA UMIDADE	1,5 G
	ALHO	1,5 G
	EXTRATO DE TOMATE	5 G
	CEBOLA	10 G
	TOMATE	10 G
	PIMENTÃO	8 G
	COLORAU	1 G
	CANELA EM PÓ	3 G
	VINAGRE DE VINHO OU SUCO DE LIMÃO	1,5 ML
	PIMENTA	1,0 G
	SALSA/COENTRO	1,5 G
	CEBOLINHA	1,5 G
	AÇÚCAR CRISTAL PARA 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

Ingredientes para sopa

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
SOPA	LEGUME TIPO C	100 G
	LEGUMES TIPO B (VARIADOS)	150 G
	MACARRÃO P/ SOPA	20 G
	CARNE MOÍDA OU PEITO DE FRANGO	80 G
	FOLHOSOS	20 G
	OVO DE GALINHA	25 G
	TEMPEROS (CEBOLINHA, SALSINHA, CEBOLA, ALHO, TOMATE)	OBSERVAR PER CAPTA DE TEMPEROS)

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

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

DA HIGIENIZAÇÃO

5.83 Apresentar ao Contratante para pré-aprovação, POP's de higienização que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos;

5.84 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.

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

5.86 Elaborar e cumprir cronograma de limpeza anual da caixa de água, nas Unidades em que abastecem o Serviço de Nutrição e Dietética, realizando controle de qualidade físico/químico e microbiológico da água utilizada na preparação e higienização dos alimentos, com laudo laboratorial por empresa credenciada, e apresentando a CONTRATANTE, que afixará os resultados para conhecimento de todos.

5.87 As soluções de higienização e sanitizantes devem ser de boa qualidade e adequadas para o seu uso;



5.88 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa, devendo isto ser providenciado integralmente em 30 dias.
- b) Fazer a barba diariamente.
- c) Não aplicar maquiagem em excesso.
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- f) Manter os sapatos e botas limpos.
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, corte ou queimadura.
- h) Manter a higiene adequada das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- i) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e descartar as luvas ao final do procedimento.
- j) Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.
- k) Utilizar máscaras quando manuseando produtos de alto risco, na distribuição das refeições.
- l) Utilizar óculos de proteção nas situações necessárias.
- m) 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.
- n) Quando o manipulador de alimentos estiver doente. Devendo voltar as suas atividades após absoluta certeza de que não constitui risco para a segurança alimentar.
- o) Todos orientados a não fumar nas zonas de trabalho.
- p) O funcionário só deverá beber, comer ou mascar nos locais destinados às refeições e nos períodos de pausa.
- q) Cada trabalhador deve manter seu local de trabalho limpo e arrumado durante seu turno de trabalho e ao finalizar deixar o local limpo e em condições do próximo turno iniciar suas funções.

5.89 Elaborar cronogramas de todos os itens sob sua responsabilidade, apresentando-os à Contratante. Citar no Cronograma quem executou, produtos utilizados e o responsável pela Supervisão. Sendo eles:

- Cronograma de troca dos filtros; (de filtros de acordo com orientação do fabricante)
- Cronograma de higienização dos bebedouros sob sua responsabilidade; (higienização semanal)
- Cronogramas de higienização terminal e diário do ambiente e equipamentos e utensílios
- Cronograma de realização da dedetização e desratização (de 3 em 3 meses ou de acordo com a necessidade).
- Cronograma de limpeza da caixa d'água (2 vezes ao ano).
- Cronograma de limpeza das caixas de gordura e outros (semanal ou de acordo com a necessidade).
- Cronograma de dedetização
- Cronograma de treinamento dos recursos humanos
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal dos mobiliários
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal dos equipamentos
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal dos utensílios
- Cronograma de limpeza e desinfecção terminal da estrutura física

DAS PROIBIÇÕES

5.90 É vedado a utilização de alto falante e/ou congêneres que produzem som ou ruídos, prejudicial ao andamento das atividades;



5.91 É vedada guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivo, tóxicos ou de forte odor. O local de armazenamento do gás liquefeito de petróleo deverá estar dentro das normas de segurança vigentes;

5.92 É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial bebidas alcoólicas, cigarros, jogos de azar e refeições;

5.93 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, ainda que tenha a mesma finalidade;

5.94 É vedado a divulgação de propagandas, veiculação de anúncios ou propagandas de produtos diversos;

5.95 É proibida a contratação pela Concessionária de servidor pertencente ao quadro de funcionários do Ciaps-AB ou de outras terceirizadas;

5.96 É proibida a circulação desnecessária de seus funcionários fora das áreas que lhes forem destinadas;

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

6.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, gás liquefeito, energia elétrica, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxa, impostos e demais encargos necessários a execução dos serviços;

6.2 Responsabilizar-se por adquirir utensílios, descartáveis, material de escritório, mobiliário, equipamentos para abastecimento e bom funcionamento dos serviços prestados;

6.3 Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, do estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

6.4 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela Unidade pela Unidade de Nutrição Clínica do Contratante;

6.5 A CONTRATADA deve adquirir para início de suas atividades:

6.5.1 Para os Pacientes: caneca de polietileno com alça com capacidade para 250ml, copos descartáveis com tampa de 150 ml para sobremesas, talheres de polietileno, bandejas fast food com 8 (oitos) lugares, colheres de aço inox, hotbox 30 litros com capacidade para 04 (quatro) cubas, hotbox pequeno para saladas, pratos de polietileno colorido.

6.5.2 Para os Plantonistas: copos descartáveis de 300 ml, copos descartáveis com tampa de 150 ml para sobremesas, pratos rasos de vidro transparentes, garfos, faca e colheres de aço inox de ótima qualidade, jarras com capacidade de 500 ml e 1 litro para todos os setores necessários, refresqueira de 02 (duas) cubas com capacidade de 10 litros para a Unidade I, potes plásticos com tampa com capacidade de 250 ml;

6.5.3 Para uso geral no SND: vasilhames plásticos com tampa com capacidade para 10, 15 e 20 litros, garrafas térmicas com capacidade de 5 litros para sucos, chás e leite, carro em inox com capacidade para transporte de bandejas, filtros para torneiras de higienização de folhosos,



legumes e frutas com instalação imediata em todas as Unidades, observando as trocas de refil que deverão ser realizadas periodicamente e outros que serão adquiridos conforme necessidade da Empresa CONTRATADA;

6.6 A CONTRATADA deverá realizar periodicamente a reposição de todos os utensílios;

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

6.8 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capitas” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

6.9 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

6.10 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não forem comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

6.11 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

6.12 Manter seus estoques de materiais descartáveis e produtos de limpeza em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

6.13 Manter Controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

6.14 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios, descartáveis, produtos de limpeza e químicos e outras categorias de materiais de consumo, conforme legislação vigente.

6.15 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;

7 CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A contratada deverá elaborar, implementar e disponibilizar uma cópia impressa por Unidade do CIAPS/AB, em até 60 dias após o início de suas atividades:

- Manual de Dietas específico contendo detalhamento das Dietas Normais e Dietas Hospitalares Progressivas, 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;

7.2 A distribuição das refeições terá o acompanhamento periódico do nutricionista da Contratada e Nutricionista do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do CIAPS/AB da Contratante;

7.3 Elaborar e implementar, dentro de 60 dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/94 do Ministério da Saúde e submetê-los à apreciação da contratante e também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);



- 7.4** Desenvolver todos os cronogramas de higienização, no prazo de 30 dias para todas as Unidades;
- 7.5** Elaborar e apresentar mensalmente, a escala de serviços e folgas do seu pessoal. Com as devidas reposições de funcionários, mantendo quadro de funcionários completo;
- 7.6** 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;
- 7.7** 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;
- 7.8** Promover treinamentos específicos, teóricos e práticos específicos para toda a equipe de trabalho, sendo estes:
- 7.9** Treinamento em Boas Práticas de Manipulação (2x ao ano – para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência);
- 7.10** Treinamento em Dietoterapia (2x ao ano para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho, a cada novo contratado durante a vigência, sempre que necessário);
- 7.11** Treinamento em Prevenção de acidentes e Combate a Incêndio (2x ao ano para dar início às suas atividades e a cada novo contratado durante a vigência);
- 7.12** Manter profissional Nutricionista responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional;
- 7.13** Dos espaços físicos utilizados pela contratada a mesma deverá mantê-lo em boas condições, e em caso de avarias causadas pela utilização da contratada realizar os reparos e manutenções necessários como por exemplo em: (portas, pisos, revestimentos, torneiras, sifões, instalações elétricas e hidráulicas etc..). Não podendo entregar as instalações em mal estado de conservação ao término do contrato;
- 7.14** A contratada deve manter em boas condições de uso as copas/cozinhas já existentes em todas as UNIDADES.
- 7.15** Quando houver necessidade de manutenção de equipamentos, está deverá ser realizada no prazo máximo de 48 horas. E apresentar relatório da ação corretiva;
- 7.16** 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;
- 7.17** A Contratada deverá manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, através de manutenção periódica de instalações como (portas, cifões, torneiras, lâmpadas, etc.), consertos e conservação preventiva e corretiva de todas as Unidades do CIAPS. Não podendo entregar as instalações em mal estado de conservação ao término do contrato;
- 7.18** Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de Nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados nas Unidades de 24 horas;
- 7.19** Fornecer uniforme e crachá de identificação à todos os seus funcionários;



7.20 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;

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

7.22 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;

7.23 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.;

7.24 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;

7.25 Levar imediatamente ao conhecimento da contratante qualquer fato extraordinário ou anormal que afete a execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

7.26 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;

7.27 A Contratada deverá fornecer gás liquefeito de petróleo para as cozinhas gerais e dietéticas em todas as unidades assumindo os custos;

7.28 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;

7.29 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;

7.30 Adquirir e instalar um bebedouro elétrico de inox com filtro e com duas torneiras (NOVO) para atender a demanda do paciente no refeitório nas Unidades I, Lar Doce Lar e Unidade III em no máximo 30 dias. A contratada também é responsável pela higienização e troca dos filtros. Nos refeitórios que são separados para plantonistas, utilizar refresqueira com 2 cubas, sendo uma para água e outro suco;

7.31 Realizar para fins de pagamento, o controle do número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da contratante;

7.32 Fica a encargo da contratada a responsabilidade de adquirir e manter extintores de incêndio apropriados, dentro da validade específica para o serviço;

7.33 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;



7.34 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;

7.35 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.

7.36 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;

7.37 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;

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

7.39 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;

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

7.41 Elaboração, efetivar a implementação e apresentar uma cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional-PCMSO e o Programa de prevenção de riscos ambientais - PPRA bem como custear sem ônus para o empregado todos os procedimentos relacionados ao PCMSO e PPRA em 60 dias;

7.42 Apresentar cópia após efetivação do PCMSO E PPRA (60 DIAS), do fluxo de como será realizado o atendimento em caso de acidente de trabalho, bem como comprovante de que os funcionários estão cientes da informação recebida.

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

7.44 Elaborar e implementar em 60 (sessenta) dias após o início de suas atividades Manual de Dietas específico de cada Unidades do Complexo CIAPS-Adauto Botelho, contendo dietas e suas involuções e Dietas Especiais, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), padronização das fórmulas líquidas com seus respectivos valores calóricos e devidamente aprovado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

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

7.46 Elaborar e implementar, dentro de 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/94 do Ministério da Saúde e submetê-los à apreciação da CONTRATANTE e também os Procedimentos Operacionais Padronizados POPs.



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

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

7.49 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.

7.50 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.

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

- a) Treinamento em Boas Práticas de Manipulação (2x ao ano – para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência).
- b) Treinamento em Dietoterapia (2x ao ano para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência).
- c) Treinamento em Prevenção de acidentes e Combate a Incêndio (2x ao ano para dar início às suas atividades e a cada novo contratado durante a vigência).
- d) A CONTRATADA deverá apresentar o cronograma de treinamentos para que a Nutricionista da CONTRATANTE possa participar, com antecedência de 30 dias.

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

7.53 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.

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

7.55 Dos espaços físicos utilizados pela contratada a mesma deverá mantê-lo em boas condições, e em caso de avarias causadas pela utilização da contratada realizar os reparos e manutenções necessários como por exemplo em: (portas, pisos, revestimentos, torneiras, sifões, instalações elétricas e hidráulicas etc..). Não podendo entregar as instalações em mal estado de conservação ao término do contrato.

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

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

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

7.59 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.



7.60 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 de todas as Unidades do CIAPS. Não podendo entregar as instalações em mal estado de conservação ao término do contrato.

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

7.62 Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de Nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados nas Unidades de 24 horas.

7.63 As equipes profissionais deverão ser compostas de acordo com o Anexo IV- Equipe Técnica e Operacional das Unidades à frente neste contrato.

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

7.65 Manter funcionários em quantidade suficiente durante toda a rotina de trabalho (distribuição das preparações, controle de refeições servidas, reposição de alimentos no balcão térmico, etc...).

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

7.67 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.

7.68 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.

7.69 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.

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

7.71 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.

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

7.73 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.

7.74 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.

7.75 Adquirir e instalar um bebedouro elétrico de inox com filtro e com duas torneiras para atender a demanda do paciente no refeitório nas Unidades I, Lar Doce Lar e Unidade III em no máximo 30



dias. A CONTRATADA também é responsável pela higienização e troca dos filtros. Nos refeitórios que são separados para plantonistas, utilizar refresqueira com 2 cubas, sendo uma para água e outro para suco.

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

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

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

7.79 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.

7.80 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.

7.81 A contratada assumirá as despesas com energia elétrica e água das unidades onde atuara. Assumindo os custos caso houver necessidade de desmembramento/adequações na estrutura de energia elétrica e água incluindo a instalação de caixas d'água se a unidade caso necessitar.

7.82 Equipe de trabalho:

7.83 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.

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

7.85 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.

7.86 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.

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

7.88 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.

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



7.90 Elaboração e efetiva implementação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional-PCMSO e o Programa de prevenção de riscos ambientais - PPRA bem como custear sem ônus para o empregado todos os procedimentos relacionados ao PCMSO e PPRA em 90 dias.

8 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESPONSABILIDADE CIVIL

8.1 A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar na Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

8.2 Responsabilizar-se-á única e integralmente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do Poder Público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato;

9 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Indicar formalmente o gestor e fiscal para acompanhamento da execução Contratual;

9.2 Disponibilizar para a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo das refeições;

9.3 Garantir que a Contratada providencie local adequado para produção das suplementações orais;

9.4 Analisar e aprovar os cardápios de dietas Normais, especiais e de suplementações orais elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias a qualquer tempo;

9.5 Responsabilizar-se pelas despesas do consumo de água das dependências colocadas à disposição da Contratada;

9.6 Fornecer a Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

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

9.8 Encaminhar para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

9.9 Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o fornecimento, objeto deste contrato, através de seus fiscais;

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

9.11 Ofertar a CONTRATADA Palestra de Orientação e Integração sob responsabilidade da equipe do Núcleo de Educação Permanente no momento em que inicie seus trabalhos nas Unidades;

9.12 Rejeitar no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o Plano de Trabalho/Edital/Contrato;

9.13 Disponibilizar à Contratada todas as Normas e/ou rotinas pertinentes vigentes nas Unidades;

10 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO



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

Gestor do Contrato	JOÃO SANTANA BOTELHO Matrícula: 235146 Diretor do CIAPS-Adauto Botelho
Fiscais do Contrato	VERA LUCIA MORETTO Matrícula: 94852 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I ELIETH RODRIGUES E SILVA PEREIRA Matrícula: 124921 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I ELAINE BASTOS QUINTEIRO SANTANA Matrícula: 58334 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade I ALDAIR RODRIGUES WILSMANN Matrícula: 297408 Cargo/Lotação: Coordenador Administrativo/Unidade I VIVIANE MARIA GUIMARAES CARVALHO LIMA Matrícula: 120303 Cargo/Lotação: Coordenadora/CAPS AD DANYELLE DALLARMI RODRIGUES THOMMEN Matrícula: 123808 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade III LUCIA MARIA DE CAMPOS PROVENZANO Matrícula: 59043 Cargo/Lotação: Nutricionista/Unidade III NOELI QUEROBIN Matrícula: 140108 Cargo/Lotação: Coordenadora/UNIDADE III LUCIANE MARIA CASSINI Matrícula: 113094 Cargo/Lotação: Coordenadora/CAPSI SARAH ARNOLDI BARBOZA NETA Matrícula: 110675 Cargo/Lotação: Coordenadora/Lar Doce Lar SONIA DUARTE MONTEIRO PINTO Matrícula: 123147 Cargo/Lotação: Enfermeira/Lar Doce Lar

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

- 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.



- c) Analisar os relatórios emitidos pelo Fiscal do Contrato. Havendo qualquer apontamento relevante, o Gestor juntamente com o Fiscal de Contratos deverá notificar a CONTRATADA de acordo com as normas no que se refere as advertências/glosas, que estão esclarecidas logo abaixo, solicitando justificativa e o cumprimento no prazo estabelecido, pelo Fiscal de Contrato.
- e) Esclarecer dúvidas do preposto/representante da CONTRATADA;
- f) Encaminhar as decisões e providências que ultrapassem sua competência, comunicando superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- g) Realizar a medição dos serviços ou atestar a sua realização;
- h) Analisar os relatórios dos Fiscais Técnicos/Responsável Técnico da Unidade segundo os Critérios especificados logo abaixo, subsidiando as medidas que serão realizadas à posterior.
- i) Comunicar ao Gestor do contrato, por escrito as irregularidades encontradas pelos Fiscais Técnicos, de acordo com o edital, contrato, termo de referência/plano de trabalho e com a legislação aplicável. O Fiscal juntamente com o Gestor do Contrato comunicarão/notificarão à CONTRATADA o resultado da apuração da pontuação do check list (conforme quadros abaixo) e respectiva aplicação das advertências ou do percentual da glosa, através de Comunicação/Notificação, modelo encarte 01 deste contrato.
- j) Encaminhar ao Gestor do Contrato, formalmente, a documentação relativa aos processos de pagamento (Notas Fiscais, Certidões e Relatório), para avaliação quanto à conformidade ou não dos pagamentos, pois estes poderão sofrer glosas dentro do mês das ocorrências.
- k) As demais questões relacionadas à Fiscalização Contratual devem ser seguidas conforme o Manual do Fiscal de Contratos e Portarias estabelecidas pela CONTRATANTE.

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

- a) Analisar e emitir manifestação prévia sobre os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro.
- b) Analisar e emitir manifestação prévia acerca das alterações contratuais, enviadas pelo Fiscal do Contrato, bem como aquelas solicitadas pela Coordenadoria de Gestão de Contratos, para posterior decisão da autoridade competente.
- c) Analisar os relatórios emitidos pelo Fiscal do Contrato. Havendo qualquer apontamento relevante, o Gestor juntamente com o Fiscal de Contratos deverá notificar a CONTRATADA de acordo com as normas no que se refere as advertências/glosas, que estão esclarecidas logo abaixo, solicitando justificativa e o cumprimento no prazo estabelecido, pelo Fiscal de Contrato.
- d) Esclarecer dúvidas do preposto/representante da CONTRATADA;
- e) Encaminhar as decisões e providências que ultrapassem sua competência, comunicando superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- f) Realizar a medição dos serviços ou atestar a sua realização;
- g) Analisar os relatórios dos Fiscais Técnicos/Responsável Técnico da Unidade segundo os Critérios especificados logo abaixo, subsidiando as medidas que serão realizadas à posterior.
- h) Comunicar ao Gestor do contrato, por escrito as irregularidades encontradas pelos Fiscais Técnicos, de acordo com o edital, contrato, termo de referência/plano de trabalho e com a legislação aplicável. O Fiscal juntamente com o Gestor do Contrato comunicarão/notificarão à CONTRATADA o resultado da apuração da pontuação do check list (conforme quadros abaixo) e respectiva aplicação das advertências ou do percentual da glosa, através de Comunicação/Notificação, modelo encarte 01 deste contrato.
- i) Encaminhar ao Gestor do Contrato, formalmente, a documentação relativa aos processos de pagamento (Notas Fiscais, Certidões e Relatório), para avaliação quanto à conformidade ou não dos pagamentos, pois estes poderão sofrer glosas dentro do mês das ocorrências.
- j) As demais questões relacionadas à Fiscalização Contratual devem ser seguidas conforme o Manual do Fiscal de Contratos e Portarias estabelecidas pela CONTRATANTE.



10.4 Fiscais Técnicos: empregado (a) em exercício com conhecimento técnico do assunto, designado formalmente por meio de Portaria pela Contratante, para ser encarregado pelo acompanhamento da execução do contrato nas Unidades do Ciaps-AB, avaliação dos níveis de serviço, pelo ateste das faturas e notas fiscais, bem como pela conferência do fornecimento prestado pela contratada, desde o início até o término das obrigações contratuais e encaminhamento de toda documentação ao Fiscal de Contrato/Gestor de Contrato. O mesmo irá fornecer 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. Exercer a Fiscalização dos Serviços de operacionalização quanto à qualidade do alimento servido, seu per capita, entrega e cumprimento dos cronogramas, cumprimento das dietas prescritas aos pacientes, realização rotineira de check list (conforme quadros abaixo), supervisão diária, fiscalizar no curso da execução dos serviços, o cumprimento das disposições do deste contrato anotando as ocorrências em Livro Ata, realizando comunicações internas (ENCARTE 01 deste contrato) quando necessário e outros:

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

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

10.6 Caberá ao Fiscal, além das que perfazem na legislação vigente, Lei Nº 8.666/93 e a Portaria nº 68/2016/GBSES, conferir e atestar a Nota /Fatura emitida pela empresa LOCADOR.

DA AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

10.7 A Avaliação do serviço será realizada de acordo com as obrigações e recomendações descritas no corpo do presente Termo de Referência, abordando entre outros, os seguintes itens:

CHECK LIST DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

UNIDADE:

DATA DA VISITA: ____/____/____

NOTA EXPLICATIVA



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

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

1º TRIMESTRE DO 1º CHECK LIST

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

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

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

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

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

#####

DO 4º AO 9º MÊS - 2º CHECK LIST

O PRIMEIRO RESULTADO DE AVALIAÇÃO DO 2º CHECK LIST SAIRÁ COM 120 DIAS. SE PERSISTIR NO DESCUMPRIMENTO DE ALGUM DOS 11 ITENS DO 1º CHECK LIST SERÁ PENALIZADO COM 5,0 PONTOS DE FORMA AUTOMÁTICA, ATÉ QUE CUMPRE OS MESMOS, SENDO ISTO REPETIDO TODOS OS MESES. LEMBRANDO QUE ESSA PONTUAÇÃO A MAIS AJUDARÁ A CONTRATADA A SER GLOSADA OU PENALIZADA POR MEIO DE SANÇÕES CONFORME NOS TERMOS DA LEI Nº 8.666, DE 1993 E DA LEI Nº 10.520, DE 2002.

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

#####

DO 10º AO 12º MÊS - 3º CHECK LIST

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

#####

NO CASO DE RENOVAÇÃO CONTRATUAL PREVISTA EM LEI, A AVALIAÇÃO DO SERVIÇO SERÁ REALIZADA DE ACORDO COM AS OBRIGAÇÕES E RECOMENDAÇÕES DESCRITAS NO CORPO DO PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA, ABORDANDO, ENTRE OUTROS, OS SEGUINTE ITENS:

ITENS A SEREM AVALIADOS
OBJETO DO CONTRATO
USO, MANUSEIO, CONSERVAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO, REPOSIÇÃO E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DE EQUIPAMENTOS, DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS
ATRASOS OU INTERRUPÇÕES NO ATENDIMENTO EM RELAÇÃO AOS HORÁRIOS ESTIPULADOS
QUALIDADE E QUANTIDADE DE GÊNEROS DE DESCARTÁVEIS PREVISTOS.
QUALIDADE E QUANTIDADE “IN NATURA” DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS E ESTOCADOS.
PORCIONAMENTO DAS PREPARAÇÕES DE REFEIÇÕES, FÓRMULAS LÁCTEAS, DIETAS ENTERAIS.
ALTERAÇÃO, MUDANÇA E NÃO CUMPRIMENTO DA PREPARAÇÃO E DO CARDÁPIO, SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DO CONTRATANTE.
REPOSIÇÃO E QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO.
ESCALAS DE SERVIÇOS DE TRABALHO VIGENTES, ROTINAS, MANUAIS, PLANILHAS, POP’S, OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS, CRONOGRAMA DE TREINAMENTO E EDUCAÇÃO CONTINUADA DOS FUNCIONÁRIOS.
QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIOS SUFICIENTE E SUBSTITUIÇÃO DOS MESMOS EM PERÍODO DE LICENÇA, FÉRIAS E FALTA.
CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE EM RELAÇÃO AO MANIPULADOR, ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES, TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DE GÊNEROS, ETC.
CUMPRIMENTO DO PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUO SÓLIDO.
CUMPRIMENTO DO FLUXO IMPLANTADO PELO HOSPITAL.
DIETA DISTRIBUÍDA DIFERENTE DA PRESCRITA PELO NUTRICIONISTA PARA O PACIENTE.
AUSÊNCIA OU ATRASO NO ATENDIMENTO DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS SOLICITADOS PELO CONTRATANTE.



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

*ITENS NÃO CONTEMPLADOS NESTA LISTA PODERÃO SER ACRESCENTADOS A QUALQUER MOMENTO PELAS PARTES.

1º CHECK LIST UTILIZADO NO 1º TRIMESTRE DA VIGÊNCIA CONTRATUAL					
ITEM	REGRAS GERAIS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
01	IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE DIETAS E SUA INVOLUÇÃO, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. 90 DIAS*	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
02	APRESENTAÇÃO E EFETIVAÇÃO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E APPCC E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS POPS, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. 90 DIAS*	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			1,5
03	APRESENTAÇÃO DAS PLANILHAS DE CRONOGRAMAS DE: TROCA DOS FILTROS E HIGIENIZAÇÃO DOS BEBEDOUROS; HIGIENIZAÇÃO TERMINAL E DIÁRIO DO AMBIENTE, HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; REALIZAÇÃO DA DEDETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO; LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA; LIMPEZA DAS CAIXAS DE GORDURA E OUTROS, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO, SEGUIDA DE SUA EFETIVAÇÃO NO TEMPO PREVISTO NO ITEM 8.1.5*	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			1,5
04	ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO E O PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS – PPRA EM 90 DIAS. *	-NR 07 - PCMSO -NR 09 - PPRA			1,5
05	APRESENTAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE UNIFORMES, EPI'S, CRACHÁS NA SUA TOTALIDADE EM 90 DIAS.*	-NR 06 - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL			1,5
06	INSTALAÇÃO DOS BEBEDOUROS NA UNIDADE I, LAR DOCE LAR E UNIDADE III EM NO MÁXIMO 90 DIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
07	DE IMEDIATO PROVIDENCIAR ITENS COMO: MANUTENÇÃO DO FORRO (REFEITÓRIOS), TETO, AZULEJOS, PISO E PORTAS, MANUTENÇÃO REDE ELÉTRICA (LÂMPADAS, TOMADAS, FIAÇÃO, ETC.), MANUTENÇÃO PARTE HIDRÁULICA (TORNEIRAS, CIFÕES, ENCANAMENTO, ETC.), CLIMATIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS, REPAROS E PINTURAS NAS PAREDES E AZULEJOS. TENDO FINALIZADO ESTES ITENS EM 90 DIAS. *	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
08	INSTALAÇÃO DE FILTROS PARA HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM TODAS AS UNIDADES DE FORMA IMEDIATA. *	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O ITEM 6.3 DESTE PLANO DE TRABALHO			1,5
09	POSSUI ESCRITÓRIO CENTRALIZADO NA UNIDADE I, ORGANIZADO, LIMPO, COM TELEFONE E OUTROS QUE COLABOREM PARA QUE O PROCESSO DE TRABALHO E INTEGRAÇÃO SEJA ADEQUADO. IMEDIATO *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

10	EFETIVAÇÃO DOS TREINAMENTOS PERIÓDICOS ESPECÍFICOS DE SEUS COLABORADORES: BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO; DIETOTERAPIA; PREVENÇÃO E COMBATE AO INCÊNDIO, OBSERVANDO O DISPOSTO NESTE PLANO DE TRABALHO. COMEÇAR A PRODUZIR O RELATÓRIO E APLICAR NO PRIMEIRO MÊS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
11	FORNECER OS PRODUTOS ELENCADOS NO ITEM 6.3 EM NO MÁXIMO 30 DIAS. *	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,5
12	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
13	ENTREGA DE CÓPIAS DE NOTAS FISCAIS E TODA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HIGIENIZAÇÃO CAIXA D'ÁGUA, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, DEDETIZAÇÃO E OUTROS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
14	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
15	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
16	ORGANIZAÇÃO DE TODAS AS ÁREAS DO SETOR DE NUTRIÇÃO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
17	EQUIPE COMPOSTA POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA DESENVOLVER TODAS AS ATIVIDADES PREVISTAS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
ITEM	QUALIDADE DO SERVIÇO REFERENTE AO PRODUTO REFEIÇÃO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
18	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODOR, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
19	DIETAS OFERTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
20	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
21	PER CAPTA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
22	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
23	CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO PLANEJADO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
24	HÁ MUDANÇA NO CARDÁPIO SEM AVISO PRÉVIO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
25	ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
26	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
27	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

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



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

	ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.				
46	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
47	UNIFORMES LIMPO E ADEQUADO COM PROTEÇÃO PARA O CABELO.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
48	CARTEIRA SANITÁRIA EM DIA.	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	SEGURANÇA NO TRABALHO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
49	CONDUTA PERIGOSA COM FACAS, GARFOS, EQUIPAMENTOS E OUTROS.	-NR 32 – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE			0,2
50	MÁ POSTURA AO LEVANTAR PESO, PANEAS, CAIXAS E OUTROS	- NR 17 - ERGONOMIA			0,2
ITEM	HIGIENE, MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
52	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
53	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
54	DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
55	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NO SETOR DE NUTRIÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
56	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
57	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
58	ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
59	RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
60	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
61	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
62	MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
63	PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA HIGIENIZAÇÃO HORTIFRUTI	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
64	É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ÁLCOOL A 70%	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
65	PRESENÇA DE ÁLCOOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

	TOTAL DE PONTOS = 32,20 =100%
	FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____
	VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____
	OBSERVAÇÕES GERAIS: _____
	- A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO: 0 AO 6,44 (SATISFATÓRIO). 6,44 A 12,88 (REGULAR) ADVERTÊNCIA QUANTO AOS ITENS QUE PRECISAM SER MELHORADOS E CORRIGIDOS; 12,88 A 19,32 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 1,5 %. 19,32 A 25,76 (INSATISFATÓRIO GRAU II) SUGESTÃO DE GLOSA DE 2,5 %. 25,76 A 32,20 (INSATISFATÓRIO GRAU III) SUGESTÃO DE GLOSA DE 3,5 %. - RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____

2º CHECK LIST UTILIZADO DO 4º AO 9º MÊS DA VIGÊNCIA CONTRATUAL					
ITEM	REGRAS GERAIS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
01	CUMPRIU COM OS 11 PRIMEIROS ITENS, CONFORME REGRAS E PRAZOS DESCRITOS NO 1º CHECK LIST.				5,0
02	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
03	ENTREGA DE CÓPIAS DE NOTAS FISCAIS E TODA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HIGIENIZAÇÃO CAIXA D'ÁGUA, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, DEDETIZAÇÃO E OUTROS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
04	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
05	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
06	ORGANIZAÇÃO DE TODAS AS ÁREAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,3
07	CARTEIRA SANITÁRIA EM DIA	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
08	RETIRADA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO CORRETAMENTE. CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS NO SETOR DE NUTRIÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
09	UTILIZAÇÃO DE CALÇADOS ANTIDERRAPANTES E EPI'S*, UNIFORMES LIMPOS E ADEQUADO COM PROTEÇÃO PARA O CABELO	-NR 06 - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
10	MÁ POSTURA AO LEVANTAR PESO, PANEIS, CAIXAS E OUTROS	- NR 17 - ERGONOMIA			0,3



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

11	EQUIPE COMPOSTA POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA DESENVOLVER TODAS AS ATIVIDADES PREVISTAS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
12	CONDUTA PERIGOSA COM FACAS, GARFOS, EQUIPAMENTOS E OUTROS	-NR 32 – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE			0,3
13	QUANTO AO QUE SE OFERECE AO SEU FUNCIONÁRIO, TEM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O DESCANSO, BANHEIROS E VESTIÁRIO ORGANIZADOS.	-NR 24 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS AMBIENTES DE TRABALHO			0,3
	QUALIDADE REFERENTE AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
14	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODOR, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
15	DIETAS OFERTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
16	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
17	PER CAPTA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
18	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL E APÓS CORREÇÃO HÁ CUMPRIMENTO DO MESMO, MUDANÇAS REALIZADAS SEM COMUNICAÇÃO AO CONTRATANTE.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
19	CUMPRIMENTO DO ESTOQUE MÍNIMO NAS UNIDADES.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
20	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
21	ESTÁ FORNECENDO UTENSÍLIOS, BANDEJAS DE 8 CAVIDADES, CANECAS, PRATOS, TALHERES DE POLIETILENO, MATERIAIS DE CONSUMO.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
22	QUANTO AOS ITENS ACIMA, ESTÃO SENDO REPOSTOS PARA O ATENDIMENTO DE PACIENTES E PLANTONISTAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
23	NAS ATIVIDADES EXTERNAS ESTÁ SE CUMPRINDO O PREVISTO QUANTO AO ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE CORRETO DOS ALIMENTOS.	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
24	TRANSPORTE SENDO REALIZADO DE FORMA CORRETA QUANDO SE DISTRIBUI REFEIÇÕES NAS UNIDADES.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,5
25	DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO ATÉ OS POSTOS/REFEITÓRIOS/ ESTÃO SENDO REALIZADOS CORRETAMENTE.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,5



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

26	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,5
27	USO CORRETO DO ÓLEO NA COCÇÃO DO ALIMENTO E SEU DESCARTE APROPRIADO APÓS O USO	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,3
	ALMOXARIFADO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
28	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,2
29	ESTOQUE MÍNIMO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
30	CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
31	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	- PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	COZINHA	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
32	HIGIENIZAÇÃO AMBIENTE INCLUINDO COIFAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
33	HIGIENIZAÇÃO TERMINAL: PIAS, BANCADAS, EQUIPAMENTOS ETC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
34	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: BANDEJÕES, PANELAS, TALHERES, PRATOS ETC	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
35	HIGIENIZAÇÃO ACESSÓRIOS (ESPONJAS, PORTA SABÃO, PANOS, ETC.)	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
36	TODOS OS EQUIPAMENTOS PRESENTES E FUNCIONANDO	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3
37	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
38	RETIRADA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	REFEITÓRIOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
39	HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS (BEBEDOUROS, SUQUEIRAS, BUFÊS, MESAS E BANCOS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
40	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS (PRATOS, TALHERES, CUBAS E OUTROS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
41	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
42	RETIRADA E ARMAZENAMENTO CORRETO DO LIXO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2



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

SES
 Fls. _____
 Rub. _____

43	PRESENÇA DE TOALHA PAPEL E SABONETE ANTISÉPTICO NO LAVABO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
	CAMARA FRIA/FREEZER	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
44	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
45	TEMPERATURA ADEQUADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
46	SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
47	CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
48	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
	HIGIENE PESSOAL E HIGIENE NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS
49	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, APRESENTANDO UNHAS CURTAS, SEM ESMALTES E SEM ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
50	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM, OBSERVANDO A PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA SUA HIGIENIZAÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
52	DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			
53	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
54	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO E MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
55	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO. SEM RISO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
56	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA E ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
57	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
58	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
59	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
60	PRESENÇA DE ÁLCOOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS. E É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ÁLCOOL A 70%.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,5
TOTAL DE PONTOS = 25,7 =100%					
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____					
VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____					
OBSERVAÇÕES GERAIS: _____					



Gov^o do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos

SES
Fls. _____
Rub. _____

	a) A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO: 0 A 5,14 (SATISFATÓRIO) ____ XXXX 5,14 A 10,28 (REGULAR) ADEVERTÊNCIA QUANTO AOS ITENS QUE PRECISAM SER MELHORADOS E CORRIGIDOS; 10,28 A 15,42 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 1,5 %. 15,42 A 20,56 (INSATISFATÓRIO GRAU I) SUGESTÃO DE GLOSA DE 2,5 % 20,56 A 25,70 (INSATISFATÓRIO GRAU III) SUGESTÃO DE GLOSA DE 3,5 % b) RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____
--	--

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



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

12	MANUTENÇÃO DAS TELAS DO ENTORNO DE TODA ÁREA DO SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			1,0
ITEM	QUALIDADE REFERENTE AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
13	ALIMENTO SERVIDO COM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE SENSORIAIS (APARÊNCIA, VARIEDADE, COR, ODOR, TEMPERATURA, SABOR ETC.)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
14	DIETAS OFERTADAS DE ACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
15	SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
16	PER CAPTA SERVIDO NA QUANTIDADE CORRETA	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
17	ENTREGA DO CARDÁPIO PARA CORREÇÃO EM TEMPO HÁBIL E APÓS CORREÇÃO HÁ CUMPRIMENTO DO MESMO, MUDANÇAS REALIZADAS SEM COMUNICAÇÃO AO CONTRATANTE.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
18	CUMPRIMENTO DO ESTOQUE MÍNIMO NAS UNIDADES.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
19	RESPONDE ÀS COMUNICAÇÕES INTERNAS DE FORMA FORMAL E EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
20	ESTÁ REALIZANDO LIMPEZA E MANUTENÇÃO DAS CAIXAS DE GORDURA. RESPONSABILIZANDO POR PROVÁVEIS ENTUPIMENTOS QUE SEJAM CAUSADOS POR SEUS FUNCIONÁRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10 OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
21	APRESENTAÇÃO DOS CRONOGRAMAS DO MÊS.	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
22	ENTREGA DAS ESCALAS DE TRABALHO DE SEUS COLABORADORES EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
23	APRESENTAÇÃO, CONTROLE E EFETIVAÇÃO DE REGISTROS DAS MEDIÇÕES DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM TODO O PROCESSO DE OPERACIONALIZAÇÃO (PLANILHAS)	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
24	NAS ATIVIDADES EXTERNAS ESTÁ SE CUMPRINDO O PREVISTO QUANTO AO ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE CORRETOS.	OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
25	TRANSPORTE SENDO REALIZADO DE FORMA CORRETA QUANDO SE DISTRIBUI REFEIÇÕES NAS UNIDADES E TAMBÉM QUANDO LEVA OS ALIMENTOS NO POSTO 02E CEAC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,4



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

SES
Fls. _____
Rub. _____

26	REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS NA DISTRIBUIÇÃO EM TEMPO HÁBIL	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,4
27	USO CORRETO DO ÓLEO NA COCÇÃO DO ALIMENTO E SEU DESCARTE APROPRIADO APÓS O USO	-PORTARIA CVS – 6/99 -LEI Nº 1536 DE 12/10			0,4
ITEM	ALMOXARIFADO	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
28	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04 -LEI COMPLEMENTAR 004/92			0,3
29	ESTOQUE MÍNIMO	-OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PLANO DE TRABALHO			0,3
30	CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
31	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	- PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	COZINHA	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
32	HIGIENIZAÇÃO AMBIENTE INCLUINDO COIFAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
33	HIGIENIZAÇÃO TERMINAL: PIAS, BANCADAS, EQUIPAMENTOS ETC.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
34	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: BANDEJÕES, PANELAS, TALHERES, PRATOS ETC	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
35	HIGIENIZAÇÃO ACESSÓRIOS (ESPONJAS, PORTA SABÃO, PANOS, ETC.)	PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
36	TODOS OS EQUIPAMENTOS PRESENTES E FUNCIONANDO	-PORTARIA CVS – 6/99			0,3
37	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
38	RETIRADA DO LIXO DA COZINHA SEM CRUZAMENTO DE MATERIAL LIMPO E SUJO, BEM COMO SEU ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE LIXO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	REFEITÓRIOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
39	HIGIENIZAÇÃO EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS (BEBEDOUROS, SUQUEIRAS, BUFÊS, MESAS E BANCOS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
40	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS (PRATOS, TALHERES, CUBAS E OUTROS)	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
41	CONDIÇÕES ADEQUADAS E LIXEIRAS ÍNTEGRAS, TAMPADAS E COM SANITOS APROPRIADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
42	RETIRADA E ARMAZENAMENTO CORRETO DO LIXO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2
43	PRESENÇA DE TOALHA PAPEL E SABONETE ANTISÉPTICO NO LAVABO	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,2



Gov^o do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos

SES
Fls. _____
Rub. _____

ITEM	CAMARA FRIA/FREEZER	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
44	HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
45	TEMPERATURA ADEQUADA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
46	SEPARAÇÃO DOS ALIMENTOS POR CATEGORIA	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
47	CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
48	PRODUTOS ABERTOS NÃO SENDO UTILIZADOS E NÃO IDENTIFICADOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
ITEM	HIGIENE PESSOAL E HIGIENE NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	AFERIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE	PTS.
49	MÃOS LAVADAS E HIGIENIZADAS CORRETAMENTE, APRESENTANDO UNHAS CURTAS, SEM ESMALTES E SEM ADORNOS EM MÃOS E OUTRAS PARTES DO CORPO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
50	PIA EXCLUSIVA E ADEQUADA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	-RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
51	HORTIFRUTI COM TÉCNICA ADEQUADA DE LAVAGEM, OBSERVANDO A PRESENÇA DE SANITIZANTE PARA SUA HIGIENIZAÇÃO.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
52	ARROZ E FEIJÃO ESCOLHIDOS E LAVADOS CORRETAMENTE. DESCONGELAMENTO CORRETO DOS ALIMENTOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
53	MANIPULADOR CONVERSA, TOSSE OU ESPIRRA SOBRE A PREPARAÇÃO E MODO CORRETO DE DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,5
54	SEPARAÇÃO DE ALIMENTOS POR CATEGORIA NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO. SEM RISO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
55	ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DA GELADEIRA E ARMAZENAMENTO CORRETO DE CARNES	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
56	REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS DENTRO DAS NORMAS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
57	TEMPERATURA CORRETA NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES E FRIOS.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
58	EQUIPAMENTOS COBERTOS/PROTEGIDOS	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,3
59	PRESENÇA DE ÁLCOOL A 70% PARA DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, BANCADAS E OUTROS. E É REALIZADA NO INÍCIO DE CADA PERÍODO DE TRABALHO A HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS COM ÁLCOOL A 70%.	-PORTARIA CVS – 6/99 -RESOLUÇÃO RDC 216/04			0,4
FISCAL TÉCNICO/RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE: _____ VISTO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: _____ OBSERVAÇÕES GERAIS: _____					



TOTAL DE PONTOS = 32,10 = 100%	
	AValiação dos últimos 03 meses
	a) A SOMA DO TOTAL DE PONTOS CONTABILIZADOS DURANTE O PERÍODO DE FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS IRÁ GERAR A APLICAÇÃO DE GLOSAS, PROPORCIONAIS À PONTUAÇÃO VERIFICADA, CONFORME A SEGUINTE RELAÇÃO: 0 A 8,03 (SATISFATÓRIO) 8,03 A 16,06 (REGULAR) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS EM 30 DIAS. 16,06 A 24,09 (INSATISFATÓRIO GRAU I) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS. 24,09 A 32,10 (INSATISFATÓRIO GRAU II) COMUNICAR AO FISCAL DE CONTRATO PARA PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS. COM IMPLICAÇÕES EM POSSÍVEIS CLÁUSULAS CONTRATUAIS, COMO RESCISÃO, IMPEDIMENTOS OU RENOVAÇÃO COM RESSALVAS.
	b) RESULTADO DA PONTUAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO CHECK-LIST DA UNIDADE DEMANDANTE: _____

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da execução do contrato correrão por conta da dotação orçamentária a ser definida pela Secretaria Estadual de Saúde, sendo a natureza da despesa e a fonte conforme abaixo:

- Programa: 0526 – Mato Grosso Mais Saúde
- Ação: 2450 - Atendimento especializado em saúde no Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho
- Natureza da despesa: 3.3.90.39
- Fonte: 134
- Fonte: 112

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento será realizado 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 (alterado o texto conforme informação técnica nº 020/2018), através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pela contratada.

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

- Razão Social e CNPJ;
- Número da Nota Fiscal;
- Data de emissão;
- Nome da Secretaria Solicitante/unidade;
- Descrição do Produto;
- Lote de cada produto (quantidade, preço unitário, preço total);
- Dados Bancários (nome e número do banco, número da agência, número da conta corrente) – Preferencialmente “Banco do Brasil”;



- Número do Contrato;
- Número da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento;
- Não deverá possuir rasuras.

12.3 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada;

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

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

12.6 Constatando-se, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

12.7 As notas a serem pagas poderão sofrer desconto devido aplicação das multas/glosas previstas no Contrato;

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

12.9 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.

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

12.11 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da CONTRATADA.

12.12 Os pagamentos não realizados dentro do prazo, motivados pela CONTRATADA, não serão geradores de direito a reajustamento de preços.

12.13 Nos termos da Lei Estadual nº 10.162/2014, fica o pagamento de serviços/obras executadas nos Municípios, condicionado a comprovação pela contratada do Certificado de Quitação do ISSQN no local onde estiver sendo feito o serviço, nos casos em que o Estado de Mato Grosso não for o substituto tributário da operação.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL

13.1 Fica dispensada a prestação de garantia para execução do contrato, conforme faculta o Art. 56 da Lei nº 8666/93 e suas alterações.



14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

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

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002 e Decreto Estadual 840 de 2017, se a Contratada:

- a) Não aceitar/retirar a nota de empenho quando convocado;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) Fraudar na execução do contrato;
- f) Comportar-se de modo inidôneo;
- g) Cometer fraude fiscal;
- h) Não mantiver a proposta.

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

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

15.2.2 Atraso na execução do contrato de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato ou nota de empenho;

15.2.3 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;

15.2.4 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;

15.2.5 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**;

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

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

15.3 Se a 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**.



15.4 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, da Lei nº 10.520, de 2002 e Decreto Estadual 840 de 2017.

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

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

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

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

16.1 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.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO

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

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

17.2 A rescisão do contrato poderá ser:

17.2.1 Determinada por ato unilateral e escrito pela CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, assegurando o contraditório e a ampla defesa;

17.2.2 Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Contratante;

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

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

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS CASOS OMISSOS

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



subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICIDADE

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

20 CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1 É eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Mato Grosso para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

20.2 Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em **duas (duas) vias de igual teor**, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Cuiabá/MT, ____ de _____ de 2021.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-