



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 DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 263217/2020

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar, visando atender o fornecimento de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários” para atender a Secretaria de Estado de Saúde nas dependências dos Hospitais Metropolitano de Várzea Grande e Hospital Estadual Santa Casa.

Pregoeiro: Ideuzete Maria da Silva
Telefone: (065) 3613-5410.
Atendimento: 09h00min às 17h00min.
E-mail: pregao@ses.mt.gov.br



SUMÁRIO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 066/2020.....	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	8
8 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	9
9 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.....	11
10 DA VISTORIA TÉCNICA	12
11 DA HABILITAÇÃO	13
12 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.....	18
13 DOS RECURSOS	19
14 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	20
15 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.....	20
16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE	20
17 DO REAJUSTAMENTO	21
18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO	21
19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.....	22
20 DO PAGAMENTO	22
21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	22
23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	25
ANEXO	27
ANEXO I - SÍNTESE DO TERMO DE REFERÊNCIA	27
1 IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE	27
2 SUGESTÃO DE MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO.....	27
3 OBJETO	27
4 JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO	28
5 DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	31
6 DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES	31
7 QUANTITATIVOS	52
8 DO PRAZO, DOS LOCAIS E RECEBIMENTO.....	53
9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	54
10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE	54
11 DO GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO	54
12 DAS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS	54
13 DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E SUAS CONDIÇÕES	54
14 DA VISTORIA TÉCNICA	54
15 DO PAGAMENTO E DA APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL	55
16 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO	55
17 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	55
18 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	55
ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO.....	58
1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO	59
2 CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO	59
3 CLÁUSULA TERCEIRA - GARANTIA CONTRATUAL	59
4 CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO	59
5 CLÁUSULA QUINTA – DA FORMA DE PRESTAÇÕES DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES.....	60
6 CLÁUSULA SEXTA - DOS QUANTITATIVOS	82
7 CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO, LOCAIS E RECEBIMENTO.....	83
8 CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	84



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 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE	89
10 CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO	90
11 CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	92
12 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.....	92
13 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES	93
14 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	94
15 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO	95
16 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO	95
17 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DOS CASOS OMISSOS	95
18 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICIDADE	96
19 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO	96



EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 066/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 263217/2020

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 por grupo/lote, 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: 07/12/2020

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 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para “Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar, visando atender o fornecimento de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários” para atender a Secretaria de Estado de Saúde nas dependências dos Hospitais Metropolitano de Várzea Grande e Hospital Estadual Santa Casa, conforme detalhamentos, especificações e condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

- Programa: 526 – Mato Grosso Mais Saúde.
- Projeto Atividade: 2515 – Gestão da Atenção Hospitalar Estadual do SUS.
- Natureza de Despesa: 33.90.39.
- Fontes de Recursos: 112 e 134



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 11.7.3.1.1 deste Edital;

5.2.6 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio; tendo em vista que a presente licitação possui objeto simples e executável por completo pelas empresas atuantes no mercado, tanto, a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame.



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

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

5.2.8.1 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.

5.2.9 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.

5.5.9 Declaração de que a Licitante reúne condições de apresentação de Alvará Sanitário imediatamente após a assinatura do contrato.

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) 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.

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.

7.5.1 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.

7.6 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.

7.6.1 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;

7.6.2 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 por grupo/lote, 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 resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema;

9.5.4 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 VISTORIA TÉCNICA

10.1 Por intermédio de seu Responsável, as empresas interessadas poderão juntamente com o responsável da Unidade/Órgão, realizar Visita Técnica no local em que realizarão os serviços descritos nos objetos, visando constatar as condições e peculiaridades inerente a sua execução,



ter pleno conhecimento da natureza dos serviços a que se propõe, inclusive com a emissão de DECLARAÇÃO emitido pela Unidade/Órgão que fará parte da Documentação de HABILITAÇÃO.

10.2 As empresas interessadas deverão agendar em até 24 (vinte e quatro) horas anteriores a data fixada para apresentação da proposta, diretamente com a Unidade/Órgão, devendo comunicar seu interesse.

10.3 A declaração de Vistoria será expedida no máximo 24 (vinte e quatro) horas após a realização da visita da proponente.

10.4 As empresas interessadas poderão optar por não realizarem a Visita Técnica, caso isso ocorra às mesmas deverão emitir uma DECLARAÇÃO que fará parte da documentação de HABILITAÇÃO, de que conhecem todos os trabalhos a serem realizados, bem como a infraestrutura necessária, sem quaisquer ônus adicionais para a CONTRATANTE, sendo as adequações, quando necessárias por conta da CONTRATADA. Devendo constar claramente que estão cientes da situação atual dos locais e das suas obrigações de estar cumprindo os requisitos para efetivação do serviço, conhecendo também a relação de documentos e exigências inerentes à execução do objeto e se responsabiliza pelo fato de não ter vistoriado o local, e no caso de ser declarada vencedora que tem totais condições de realizar/executar os serviços ora pretendido, sem prejuízo algum na sua efetiva execução.

10.5 A empresa não poderá alegar, a posteriori, desconhecimento de qualquer fato relativo às condições do local de execução dos serviços, podendo incorrer em sanções administrativas previstas no termo de referência em consonância com a Lei 8.666/93.

11 DA HABILITAÇÃO

11.1 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>;

11.1.1 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/>).

11.1.2 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.

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

11.1.4 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.

11.2 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.

11.2.1 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;

11.2.2 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.

11.2.3 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.

11.2.4 O pregoeiro por meio do chat solicitará no prazo máximo de 02 (duas) horas o envio através o e-mail pregao@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.

11.3 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.

11.4 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.

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

11.6 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.



11.6.1 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.

11.7 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:

11.7.1 Habilitação jurídica:

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

11.7.1.2 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;

11.7.1.3 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;

11.7.1.4 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;

11.7.1.5 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;

11.7.1.6 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;

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

11.7.1.8 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.

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

11.7.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

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

11.7.2.2 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.

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

11.7.2.4 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;

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

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

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

11.7.2.8 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;

11.7.2.9 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.

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

11.7.3 Qualificação Econômico-Financeira.

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

11.7.3.1.1 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.

11.7.3.2 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;

11.7.3.3 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:

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

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

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

11.7.3.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

11.7.4 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.

11.7.5 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, 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;

11.7.6 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.

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



11.7.7 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.

11.7.8 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.

11.7.9 Qualificação Técnica:

11.7.9.1 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.

11.7.9.2 Declaração de que a Licitante reúne condições de apresentação de Alvará Sanitário imediatamente após a assinatura do contrato. O Alvará Sanitário deverá ser entregue ao fiscal do Contrato e afixado no mural da sala.

11.8 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.

11.9 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.

11.10 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

11.11 No caso de licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

11.11.1 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

12 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1 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:



12.1.1 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.

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

12.2 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.

12.3 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).

12.3.1 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.

12.4 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.

12.5 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.

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

13 DOS RECURSOS

13.1 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.

13.2 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.

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

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

13.2.3 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.

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

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



14 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1 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.

14.1.2 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.

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

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

14.3 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.

15 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1 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.

15.2 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.

15.3 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.

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

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, 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 O descumprimento das obrigações legais, a falta ou ausência de quaisquer profissionais, ainda que por pequeno lapso de tempo, ou quaisquer atrasos, falta/ausência de objetos, suprimentos, insumos, uniformes, EPI's, equipamentos exigidos neste termo e nas normas pertinentes ensejará à contratada multa de 10% (dez por cento) a ser aplicada sobre o valor da diária relativa aos leitos ocupados, cuja multa aplicar-se-á a cada obrigação não cumprida, ou seja, de forma cumulativa.

21.1.1 No caso em que o descumprimento acima citado impossibilitar a execução ou o retardamento dos serviços ou originar insegurança, estará configurada a inexecução do serviço, ficando sujeitas a eventual rescisão do contrato e penalização na forma deste e da legislação.

21.2 Nas reincidências, a multa será aplicada em dobro.

21.3 Em caso de inexecução parcial ou total, sem prejuízo de eventual rescisão contratual, a multa compensatória, será de até 10% (dez por cento) do valor do contrato.

21.4 Os equipamentos utilizados pela CONTRATADA e não devolvidos à CONTRATANTE nas mesmas condições em que forem cedidas ensejará multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

21.5 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, Decreto Estadual 840/2017, se a CONTRATADA:

21.5.1 14.5.1. Não aceitar/retirar a nota de empenho ou assinar o contrato quando convocado;

21.5.2 Apresentar documentação falsa;

21.5.3 Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

21.5.4 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.5.5 Fraudar na execução do contrato;

21.5.6 Cometer fraude fiscal;

21.5.7 Não manter a proposta.

21.6 Se cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:



21.7 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE;

21.8 Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato ou nota de empenho;

21.9 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.

21.10 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;

21.11 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;

21.12 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;

21.13 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.

21.14 As multas e glosas aplicadas durante a execução dos serviços serão descontadas do valor da nota fiscal mensal e referente ao mês da infração, cabendo discussão mediante processo administrativo nos termos da legislação.

21.14.1 Outras infrações cometidas pela contratada na execução do contrato serão apenadas com 2% (dois por cento) do valor mensal do contrato.

21.15 Se a Licitante não proceder ao recolhimento das multas originadas fora da execução contratual em até 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação por parte da Secretaria de Estado de Saúde, o respectivo valor será descontado de 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.

21.16 A discussão sobre a aplicação de quaisquer 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, Decreto Estadual 840 de 2017.

21.17 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.

21.18 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.

21.19 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, bem como nas hipóteses prevista em lei.



21.20 Na hipótese de rescisão contratual, além das demais sanções cabíveis, o CONTRATANTE poderá:

- a. Reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente;
- b. Aplicar multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não executados e;
- c. Cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

21.21 A multa por não devolução de bens e/ou documentos quando solicitado pela Administração ou findo ou rescindido o presente contrato, será de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, além da busca e apreensão e demais medidas administrativas e judiciais.

21.22 Caso a CONTRATANTE tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, imputa-se a CONTRATADA o pagamento, além do principal do débito, a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários advocatícios.

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 pregao@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 as 12h00min e das 14h00min às 17h00min*, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.



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. _____

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, 19 de novembro de 2020.

Tânia Oliveira da Silva
Superintendência de Aquisições e Contratos - SUAC

Ivone Lucia Rosset Rodrigues
Secretária Adjunta de Aquisições e Finanças

Gilberto Gomes de Figueiredo
Secretário de Estado de Saúde



ANEXO

ANEXO I - SÍNTESE DO TERMO DE REFERÊNCIA

1 IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

1.1. Requerente:

- Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso

1.2. Unidade Solicitante:

- Unidade: Gabinete da Secretária Adjunta de Gestão Hospitalar

- Contato: Caroline Campos Dobes C. Neves (3613-5323)

- HOSPITAL METROPOLITANO DE VÁRZEA GRANDE
Contato: (65) 3388-0600 – Sônia de Araújo Amorim – Direção Geral
- HOSPITAL ESTADUAL SANTA CASA
Contato: (65) 3615-8800 – Patrícia Dourado Neves – Direção Geral

2 SUGESTÃO DE MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

☐ LEI FEDERAL Nº 8.666/93, E
DEMAIS LEGISLAÇÕES A SEREM
ESTABELECIDAS NO EDITAL.

- ☐ CONCORRÊNCIA
☐ TOMADA DE PREÇO
☐ CONVITE
☐ CONCURSO

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

- ☒ PREGÃO ELETRÔNICO
☐ PREGÃO ELETRÔNICO – SRP
☐ PREGÃO PRESENCIAL
☐ PREGÃO PRESENCIAL – SRP

TIPOS 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

☐ ADESÃO CARONA

☐ CHAMAMENTO PÚBLICO – LC Nº583, 17/01/2017

CONTRATAÇÃO DIRETA

☐ DISPENSA DE LICITAÇÃO – ART. 24, LEI Nº8.666/93

☐ INEXIBILIDADE DE LICITAÇÃO – ART. 25, LEI 8.666/96

☐ CREDENCIAMENTO/CHAMAMENTO PÚBLICO

3 OBJETO

3.1 O presente termo tem como objeto a “Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar, visando atender o fornecimento de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários” para atender a Secretaria de Estado de Saúde nas dependências dos Hospitais Metropolitano de Várzea Grande e Hospital Estadual Santa Casa



4 JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO

4.1 A Secretaria de Estado de Saúde do Governo de Mato Grosso, como gestora do Sistema Único de Saúde tem entre as suas principais funções, garantir o acesso à saúde enquanto direito fundamental do ser humano e prover as condições indispensáveis ao pleno exercício, através de ações individuais e coletiva de promoção, prevenção e recuperação da saúde no âmbito do Estado de Mato Grosso.

4.2 Hospital Estadual Santa Casa possui **249 leitos** para atendimento de demandas eletivas, urgência e emergência em pediatria, atendimento ambulatorial, cirurgias pediátricas, cirurgia geral, neurologia e neurocirurgia.

A Distribuição de seus leitos é da seguinte forma: **105 Leitos Complementares**, sendo 11 (onze) UTI Geral Adulto, 60 (sessenta) UTI Adulto de COVID-19, 10 (dez) UTI Pediátrica COVID-19, 10 (dez) UTI Pediátrica Geral e 09 (nove) UTI Neonatal, 02 (dois) Suporte ventilatório pulmonar COVID-19 e 03 (três) isolamentos; **22 Leitos Cirúrgicos**, sendo 05 (cinco) Cardiologia, 05 (cinco) Cirurgia Geral, 01 (um) Neurocirurgia, 04 (quatro) Oncologia, 06 (seis) Ortopedia-traumatologia e 01 (um) Otorrinolaringologia; **83 Leitos Clínicos**, sendo 02 (dois) Cardiologia, 77 (setenta e sete) Clínica Geral, 02 (dois) Nefrologia e 02 (dois) Oncologia; **39 Leitos Pediátricos**, sendo 03 (três) Pediatria Cirúrgica e 36 (trinta e seis) Pediatria Clínica. (Fonte: CNES/Datasus/MS/dados extraídos em 23.10.2020).

A unidade ainda possui habilitações de serviços tais como unidade de assistência de alta complexidade cardiovascular, cirurgia cardiovascular e procedimentos em cardiologia intervencionista, UNACON com serviço de radioterapia, UNACON com serviço em oncologia pediátrica entre outras referências.

4.3 Hospital Estadual “Lousite Ferreira da Silva” (Hospital Metropolitano de Várzea Grande) oferece ampla e moderna estrutura e está aparelhado com equipamentos de última geração. A unidade oferece atendimento ambulatorial e serviços especializados de apoio diagnóstico, ofertando serviços na área de traumato-ortopedia, cirurgia geral e cirurgia bariátrica.

4.4 O hospital foi reinaugurado e está disponível para toda população de Mato Grosso, agora contando com uma estrutura de **288 leitos**, dividido da seguinte maneira: **40 Leitos Complementares**, sendo 10 (dez) UTI tipo Adulto, 40 (quarenta) UTI tipo Adulto COVID-19; **36 Leitos Cirúrgicos**, sendo todos estes para Ortopedia-traumatologia; **202 Leitos Clínicos** todos estes para Clínica Geral, (Fonte: CNES/Datasus/MS/dados extraídos em 23.10.2020).

Vale ressaltar que atualmente o Hospital está fazendo apenas atendimentos referentes ao enfrentamento da Pandemia COVID-19.

4.5 O Decreto n. 71 de 20 de março de 2019 que prorroga a situação de emergência no âmbito dos hospitais regionais e declara situação de emergência no âmbito das outras unidades descentralizadas bem como das Superintendências farmacêutica e de obras as Secretaria Estadual de Saúde/MT, a fim de que não haja descontinuidade da prestação da assistência à saúde aos usuários do Sistema Único de Saúde que dele necessita.

4.6 Nesse contexto, o referido Decreto dispõe, em seu artigo 3º

“Art. 3º A prorrogação e declaração e declaração de emergência declarada neste Decreto autoriza, no prazo máximo previsto nos arts. 1º e 2º, a adoção



de todas as medidas administrativas necessárias à continuidade dos serviços prestados pelas referidas unidades, tais como:

I - manutenção dos contratos já vigentes de pessoal, de fornecimento de materiais e de tudo o que for necessário para a adequada prestação dos serviços de saúde pelo Estado até o término da ocupação temporária, ou revigorá-los, caso já extintos, observado, em qualquer situação, o prazo máximo previsto no art. 1º e 2º;

II - justificar as novas contratações de fornecimento de materiais e de tudo o mais que seja necessário para garantir a gradativa transição do regime de ocupação temporária para a administração direta dos hospitais, bem como realizar as providências legais aos trâmites licitatórios hábeis a aquisição de serviços e produtos no âmbito da Secretaria Estadual de Saúde- SES/MT, de acordo com o que preceitua o art. 24, IV, da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993;

III - justificar as contratações temporárias de pessoal para garantir a efetiva assunção da gestão direta dos hospitais pelo Estado de Mato Grosso, nas condições e prazos previstos na legislação estadual de regência;

IV - obter prioridade em remanejamentos orçamentários;

V - garantir prioridade no acesso a recursos financeiros, de fontes orçamentárias e extraorçamentárias, inclusive os decorrentes de coações e de ressarcimentos ao erário.

4.7 No mesmo sentido fica prorrogado através do **Decreto nº 642** de 16 de setembro de 2020, a situação de emergência nos Hospitais de Gestão Direta Centro Integrado de Assistência Psicossocial Adauto Botelho, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU, Superintendência de Assistência Farmacêutica - SAF, MT Hemocentro, Cridac, Cermac, Lacen, Superintendência de Obras da SES/MT, Nível Central Administrativo da Secretaria Estadual de Saúde e Declara Situação de Emergência no âmbito do Hospital Regional de Barra do Bugres e nesse contexto, destacamos o referido Decreto em seus artigos 3º e 4º que dispõe:

“Art. 3º No prazo de Vigência deste decreto, fica autorizada a adoção de todas as medidas administrativas necessárias à continuidade dos serviços prestados pelas referidas unidades, definidas no art. 3º do Decreto nº71, de 20 de março de 2020.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação com efeitos retroativos a data final do lapso temporal de vigência do Decreto 406, de 16 de março de 2020. ”

4.8 A questão encontra também respaldo em nossa carta Magna, que deixa clara em seus artigos 196 e 197 a responsabilidade do Estado quanto a prestação de serviços de saúde ao cidadão, abaixo transcritos:

“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.

Art. 197. São de relevância pública as ações e serviços de saúde, cabendo ao Poder Público dispor, nos termos da lei, sobre sua regulamentação, fiscalização



e controle, devendo sua execução ser feita diretamente ou através de terceiros e, também, por pessoa física ou jurídica de direito privado.”

4.9 Frente ao dever de assegurar a devida prestação de serviços de saúde, não pode o Estado adiar contratações e aquisições necessárias à continuidade de serviços essenciais, devendo buscar na lei e nos princípios norteadores da Administração Pública uma solução que vá ao encontro do interesse público.

4.10 Diante do cenário mundial em 03 de fevereiro de 2020 o Ministério de Saúde declarou Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) pela Portaria N.º 188 do Ministério da Saúde do Brasil.

4.11 Considerando que o evento é complexo e demanda esforço conjunto de todo o Sistema Único de Saúde para identificação de etiologia dessas ocorrências e adoção de medidas proporcionais e restrita aos riscos.

4.12 A Secretaria Estadual de Saúde de Mato Grosso (SES-MT) passou a desenvolver ações para preparação e resposta orientadas pelo Plano de Contingência Estadual que segue os princípios utilizados pelo Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Corona vírus (COVID-19) em caso de surto, através da Portaria 048/2020/GSES D.O.E 27690 de 12.02.2020, e ainda face foram adotadas medidas emergências face a publicação do Decreto Estadual nº 407 de 16.03.2020.

4.13 A contratação de empresa especializada para produção e fornecimento de refeições se faz necessária pois uma alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar.

4.14 As referidas Unidades Hospitalares contam com um quadro de funcionários em regime de plantão (domingo à sábado), além das demandas de pacientes e acompanhantes. Deste modo a contratação se faz viável pois proporcionará um cuidado integral a saúde do paciente, assegurando uma atenção acolhedora, resolutiva e humana dentro das unidades hospitalares.

4.15 O objeto da presente contratação é o de garantir refeições de qualidade, em condições higiênico-sanitária adequada e nutricionalmente balanceada aos pacientes (de acordo com a prescrição médica e da nutricionista da Unidade).

4.16 Ademais, a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso - SES/MT, ao adotar todas as medidas administrativas necessárias à continuidade dos serviços prestados pelo Hospital Metropolitano de Várzea Grande e Hospital Estadual Santa Casa, contratará de forma racional e responsável os referidos serviços, objetivando melhor emprego dos recursos para maior eficiência de suas atividades.

4.17 Ocorre que, a saúde é considerada um serviço essencial e contínuo, e por isto o gestor público deve realizar o necessário, a fim de garantir a regularidade do serviço em benefício da coletividade.

4.18 Os itens do objeto do presente termo estão enquadrados na classificação de bens comuns, em atendimento ao disposto no parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520/2002 e Decreto 10.024/2019, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência e no Edital da licitação, por meio de especificações usuais do mercado.



4.19 JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS: AS QUANTIDADES INFORMADAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA FORAM ENCAMINHADAS PELAS UNIDADES HOSPITALARES CONFORME DOCUMENTAÇÃO DISPOSTA NO ANEXO III.

5 DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 As despesas correntes da execução do contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Programa: 526 – Mato Grosso Mais Saúde

Projeto atividade: 2515 – Gestão da Atenção Hospitalar do SUS

Fonte: 112 e 134

Natureza da despesa: 3.3.90

Elemento de Despesa: 39

6 DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES

6.1 O objeto a ser adquirido consiste na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar.

6.2 Seu faturamento será feito com base nas refeições servidas, de forma que se faz necessário um controle adequado da distribuição das mesmas.

6.3 O controle de acesso ao refeitório será através de sistema próprio da Contratada, sistema este que deverá ser submetido à aprovação da Contratante, que permita o controle prévio dos comensais que estão habilitados conforme escala de trabalho do hospital e relatório de acompanhantes.

6.4 Adicionalmente, o sistema deverá fornecer relatórios que permitam o confronto de informações entre o pessoal que foi liberado a utilizar o refeitório e o cadastro de servidores a constar nos diversos setores do hospital.

6.5 OPERACIONALIZAÇÃO REFERENTE AOS CARDÁPIOS:

6.5.1 Os cardápios completos de dietas gerais, especiais e suas involuções tanto para pacientes quanto plantonistas deverão ser planejados pela contratada, e submetidos à apreciação da contratante devidamente impresso e por e-mail até o dia 10 de cada mês anterior ao que será executado. Na sequência a contratante realizará correções necessárias, enviando por e-mail ou impresso à contratada para que as correções possam ser realizadas. Uma vez corrigido, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas por escrito e autorizadas pela contratante. Em caso de não cumprimento, caberá sanções legais;

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

6.5.3 A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros;

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



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

6.5.6 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;

6.5.7 Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e os transportes de acordo com a regulamentação de Vigilância Sanitária;

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

6.5.9 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;

6.5.10 Quando forem necessárias obras nas dependências da cozinha do hospital, por parte da contratada, que impeçam seu uso, a empresa vencedora do certame deverá atender às necessidades das refeições realizando as entregas prontamente, sem alteração na prestação do serviço, em local e horário normal, até que se regularize o funcionamento;

6.5.11 Os setores deverão entregar as garrafas no SND - Serviço de Nutrição e Dietética até o horário previsto (08h:00min, 13h:00min, e 19h:00min.) para ser higienizada e proporcionado pela Contratada. O copeiro realizará a entrega das garrafas nos devidos setores;

6.5.12 Solicitamos que seja observada a dieta dos pacientes, quanto às alterações necessárias as suas particularidades no cardápio do dia Exemplo: paciente diabético deverá ser fornecido suco c/ adoçante, fruta ou gelatina diet de sobremesa para o mesmo; paciente com dieta constipante, fazer uma preparação diferenciada para o mesmo nos dias em que alimentos constipantes não estiverem contemplados no cardápio;

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

- a) Modificar a preparação, no caso de carnes preparadas na forma assado, molho, cozido, mas que sejam mais cozidas, picadas e menores que o tamanho normal, evitando o uso constante de carne moída e frango desfiado;
- b) Lasanha sem excesso de embutidos, feijoada light, macarronada, galinhada, carnes com legumes, assados, adequadas para dietas brandas e pastosas;
- c) O frango filé deve ser picado em cubo ou isca e quando for coxa e sobre coxa para a dieta branda pode ser inteiro;
- d) Na dieta pastosa, deverá conter diariamente no almoço e jantar duas preparações de legumes tipo B bem picadinhos e diferentes. Juntamente com a dieta pastosa será servida diariamente sopa padrão;



- e) Os leites enriquecidos, vitaminas, sucos constipantes, sucos para diarreia ou suplementações orais deverão ser engrossados com alimentos/produto nutritivo como estabelecido nas Características da dieta, conforme o item 6.8.;
- f) As fórmulas de leite calórico, vitaminas, mingaus seguirão uma padronização da nutrição clínica da contratante, podendo ser acrescidas de outras se necessário for;
- g) Nutricionista Clínico indicará os suplementos nutricionais que devem ser utilizados e para quais pacientes deve ser utilizado e os respectivos horários;
- h) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

6.5.14 Os sucos deverão ser servidos, somente polpa ou natural para paciente com variação no sabor conforme per capita de preparação e volume definidos;

6.5.15 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.);

6.5.16 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;

6.5.17 A carne de sol não é de charque;

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

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

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

6.5.21 As sopas devem ser bem elaboradas e temperadas;

6.5.22 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;

6.5.23 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 servida;

6.5.24 Os temperos das saladas dos pacientes deverão ser em forma de sachê individual;

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

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



peroxidase, etc.). A reutilização do óleo quando este não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais, devendo ser filtrado em filtros próprios ou pano branco fervido por 15min. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas ou sensoriais.

6.6 FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÃO:

6.6.1 O cardápio deverá obedecer à seguinte frequência de preparações:

6.6.2 Desjejum (**paciente**):

- 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;
- Quanto aos pães, devem variar entre pão francês, de forma, batata, careca, todos com ou sem margarina. O pão integral deve ser ofertado todos os dias para os pacientes diabéticos, hipertensos, constipados. Deve ser ofertado proteína de alto valor biológico para os pacientes;
- Quanto às frutas devem ser variadas diariamente.

6.6.3 Desjejum (plantonista/acompanhante):

- Deverá ser ofertado café com e sem açúcar, chás claros ou mate, leite integral e/ou desnatado;
- Quanto aos pães, devem variar entre pão francês, de forma, batata, careca, todos com ou sem margarina.

6.6.4 Colação (paciente):

- Frutas;
- Complementos.

6.6.5 Almoço (**paciente**), considerando 7 (sete) vezes/semana:

- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
Carne bovina (3 vezes/semana, sendo 1 vez com carne de 1ª e, 2 vezes com carne de 2ª)
Aves (3 vezes/semana)
Peixes (2 vezes/mês, devendo ser ofertado durante a semana)
Carne suína (1 vez/quintzena, sendo retirado um dia de carne bovina)
Vísceras (fígado ou dobradinha) (2 vezes/mês, como opção nesse dia deve ser ofertado frango ou carne bovina)
- Guarnição: verduras/legumes (4 vezes/semana), massas/farinhas/tubérculos (3 vezes/semana)
- Salada: 3 tipos
- Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
- Sobremesa: frutas variadas (4 vezes/semana) e doces (3 vezes/semana)

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.

6.6.6 Almoço (**plantonista/acompanhante**), considerando 7 (sete) vezes/semana:

- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
Carne bovina (3 vezes/semana, sendo 1 vez com carne de 1ª e, 2 vezes com carne de 2ª)



Aves (3 vezes/semana)

Peixes (2 vezes/mês, devendo ser ofertado durante a semana)

Carne suína (1 vez/quintzena, sendo retirado um dia de carne bovina)

Vísceras (fígado ou dobradinha) (1 vez/mês, como opção nesse dia deve ser ofertado frango ou carne bovina)

- Guarnição: verduras/legumes (4 vezes/semana), massas/farinhas/tubérculos (3 vezes/semana)

- Salada: 2 tipos

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

6.6.7 Merenda (paciente)

- Preparações Diversas líquidas: sucos de frutas (fruta ou polpa), frapês com polpa de fruta, leite enriquecido com mucilagem ou farinha láctea, leite enriquecido com sustagem ou Nutren ou Sustain, leite com achocolatado;

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

6.6.8 Merenda (plantonista)

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

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

OBS.: Os salgados/bolos/tortas acima descritos serão de tamanho grande e uma unidade por pessoa.

6.6.9 Jantar (**paciente**), considerando 7 (sete) vezes/semana:

- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório

- Prato proteico: diário e obrigatório contendo:

Carne bovina (3 vezes/semana, sendo 1 vez com carne de 1ª e, 2 vezes com carne de 2ª)

Aves (3 vezes/semana)

Peixes (1 vezes/mês, devendo ser ofertado durante a semana)

Carne suína (1 vez/quintzena, sendo retirado um dia de carne bovina)

- Guarnição: verduras/legumes (4 vezes/semana), massas/farinhas/tubérculos (3 vezes/semana)

- Salada: 3 tipos

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

6.6.10 Jantar (**plantonista/acompanhante**), considerando 7 (sete) vezes/semana:

Mesma opção ofertada no almoço item 6.7.1.4.

6.6.11 Ceia (paciente):

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

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

6.7 CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS:



6.7.1 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;
- c) Almoço: arroz, feijão, carne ou frango ou peixe, guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces 3x/semana) e suco natural;
- d) Merenda: salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar;
- e) Jantar: cardápio igual ao almoço (para plantonistas);
- f) Jantar Pacientes: idem ao almoço, sendo outro cardápio;
- g) Ceia: leite, chás suaves; bolachas ou torradas; margarina ou geleia.

6.7.2 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, geleias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum;
- b) Colação: suco de frutas natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc;
- 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.

6.7.3 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, geleias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum;
- b) Colação: suco de fruta natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc;
- c) Almoço: arroz pastoso, feijão liquidificado, carne moída ou frango desfiado, purê e legumes bem picadinhos, suflês, cremes, lasanhas adaptadas, opção de sopa, suco de frutas natural e frutas macias inteira, picada quando solicitado pela Nutricionista;
- d) Merenda: leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, margarina, geleia, requeijão, gelatina, biscoito maisena ou de leite;
- e) Jantar: igual ao almoço, cardápio diferente;
- f) Ceia: chá ou leite enriquecido, mingau, biscoitos, bisnaga.

6.7.4 Dieta Semilíquida:

- 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);
- 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.

6.7.5 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);
- 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).

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

- a) Desjejum: leite desnatado com café ou achocolatado diet, ou vitamina de fruta, ou mingau de cereais adoçados com adoçante, pão diet (sem gordura e/ou sal) ou biscoito de água e sal, margarina light, fruta; Servir 50 ml de café para paciente no desjejum;
- b) Colação: suco de fruta natural ou de polpa ou fruta, biscoito de água e sal, gelatina;
- 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

6.7.7 Dieta Hipercalórica e Hiperproteica: 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.

6.7.8 Dieta para Diabetes: 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.

6.7.9 Dieta Hipossódica: 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: 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.

6.7.10 Dieta para Diarreia: Destinada aos pacientes que apresentarem diarreia, disbiose e desconforto Intestinal, sendo evitado leite integral e seus derivados integrais tendo em vista o nível de lactase nos enterócitos estarem diminuídos, podendo ocasionar intolerância. Ofertar fonte de fibras solúveis, frutas constipantes e sucos constipantes e legumes só cozidos e sem casca):

- 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.

6.7.11 Dieta Laxativa ou para Constipação Intestinal: Indicada para atender aos pacientes internados com constipação intestinal, bem como aqueles que virão a desenvolver desconforto gastrointestinal, tendo em vista a maioria das medicações utilizadas no nosso serviço ocasionar o 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:



- 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.

6.8 EXEMPLO DE FÓRMULAS BÁSICAS QUE DEVEM SER UTILIZADAS EM NOSSO SERVIÇO. (Sendo que outras podem ainda ser solicitadas ou utilizadas).

<u>FÓRMULAS LAXANTES</u>
L 1 – VITAMINA LAXATIVA - 02 unidades de ameixa preta - 01 fatia de mamão (100 g) - 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g) - 01 copo de leite (150 ml) - Açúcar – 1 colheres de sopa - Módulo de fibras alimentares em pó: 1 colher medida OBSERVAÇÃO: Para paciente diabético não colocar açúcar.
L 2 – VITAMINA LAXATIVA Leite integral em pó: 08 medidas Mamão: 01 fatia fina Ameixa em calda: 02 und. Linhaça: 01 colher de sopa Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida
L 3 – VITAMINA LAXATIVA Leite integral em pó: 08 medidas Farelo de trigo: 01 colher de sopa Farelo de aveia: 01 colher de sopa Mamão: 01 fatia fina Água para completar 250 ml Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida
L 4 – VITAMINA LAXATIVA PARA DIABÉTICO Leite desnatado – 250 ml Mamão – 01 fatia fina Linhaça – 02 colher de sopa Suplemento em pó para diabetes – 06 medidas
L5- VITAMINA LAXATIVA - 02 unidades de ameixa preta - 01 fatia de mamão (100 g) - 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g) - 01 colher de sobremesa de linhaça - 01 copo de leite (150 ml) - Açúcar – 1 colher de sopa OBSERVAÇÃO: Para paciente diabético não colocar açúcar.
L 6- SUCO LAXATIVO



Laranja: 02 unidades Mamão: 01 fatia Ameixa: 02 unidades Açúcar: 01 medida Água para completar 250 ml Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida
L 7- SUCO DE LARANJA C/ CENOURA E BETERRABA Laranja: 03 unidades Cenoura: 03 colher de sopa Beterraba: 03 colher de sopa Açúcar: 01 medida Água para completar 250 ml
L 8- SUCO DE LARANJA COM CENOURA/BETERRABA E COUVE Laranja – 03 unidades Cenoura – 02 colher de sopa Beterraba – 02 colher de sopa Couve – 01 und Água para completar 250 ml

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

SALADA (LEGUMES E FOLHOSOS)		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
ABÓBORA	DOCE	80g
ABÓBORA	REFOGADA	120g
ABOBRINHA	REFOGADA	150g
ACELGA	SALADA	80g
ACELGA	REFOGADA	200g
AGRIÃO	SALADA MISTA	30g
ALFACE	SALADA MISTA	1/5 OU 60g
BATATA DOCE	REFOGADA	200g
BATATA DOCE	FRITA	150g
BATATA INGLESA	SALADA	80g
BATATA INGLESA	FRITA	150g
BATATA INGLESA	PURÊ	150g
BATATA INGLESA	SOPA	150g
BANANA TERRA	FAROFA	60g
BANANA TERRA	FRITA	80g
BERINJELA	REFOGADA	150g
BERINJELA	FRITA	40g
BERINJELA	SALADA MISTA	30g
BETERRABA	SALADA MISTA	40g
BETERRABA	REFOGADA	150g
BRÓCOLIS	SALADA MISTA	40g
CARÁ	REFOGADO	150g
CENOURA	SALADA	70g
CENOURA	RALADA	50g
CENOURA	REFOGADA/PURÊ	150g
CENOURA	SUFLÊ	120g
CENOURA	SOPA	80g



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

ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
ARROZ TIPO1	COZIDO	250g
ARROZ P/ SOPA	COZIDO	60g
ARROZ TIPO 01 PARA FESTA	CRU	80g
ARROZ DOCE	PREPARAÇÃO	250ml
FEIJÃO TIPO 1	COZIDO	180g
FEIJÃO PRETO P/ FEIJOADADA	COZIDO	60g
FEIJÃO P/ SOPA	COZIDO	50g
MACARRÃO ESPAGUETE E PARAFUSO	PREPARAÇÃO	150g
MACARRÃO P/ LASANHA	COZIDO	50g
MACARRÃO P/ SOPA	CRU	20g
MARGARINA COM SAL	PÃO	10g
MARGARINA SEM SAL	PÃO	10g
MAIONESE	CACHORRO QUENTE	20g
SEMENTE DE LINHAÇA, TRITURADA	SUCOS, VITAMINA, ETC.	20g
FUBÁ DE MILHO	ESCALDADO	25g
FUBÁ DE MILHO	MINGAU	20g
FARINHA DE MANDIOCA	FAROFA	40g
FARINHA DE ROSCA	FRITURA	15g
CANJICA	PREPARAÇÃO	250ml



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. _____

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

PRATO PRINCIPAL				
ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PER CAPTA	TIPOS DE CARNE	COZINHA
ALMÔNDegas	AO MOLHO E FRITA	180g	PATINHO, MÚSCULO, PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
BIFE	BIFE ACEBOLADO, AO MOLHO, DE PANELA	180g	ALCATRA, CONTRAFILÉ, COXÃO MOLE	GERAL E DIETÉTICA
BIFE RECHEADO (BACON OU LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA)	BIFE A ROLE	180g (CARNE) E 20g (BACON OU CALABRESA)	COXÃO MOLE, ALCATRA, PATINHO, CONTRAFILÉ	GERAL
BISTECA BOVINA	BISTECA FRITA DE PANELA	220g	-	GERAL
BISTECA SUÍNA	BISTECA FRITA DE PANELA	220g	-	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. _____

CARNE MOÍDA	AO MOLHO, COM LEGUMES E TUBÉRCULOS LASANHA, MACARRÃO, SOPA. (PÃO C/ CARNE – USO DIETÉTICO)	180g (PREPARAÇÕES DIVERSAS) P/ SOPA (80g)	PATINHO, MÚSCULO E PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
CARNE DE PANELA	FATIADA	180g	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO	GERAL
CARNE C/ LINGUIÇA TOSCANA	COZIDA, ASSADA, MISTURADA	90g (CARNE) E 90g (LINGUIÇA)	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO E LINGUIÇA TOSCANA	GERAL
LINGUIÇA TOSCANA	FRITA OU ASSADA	180g OU 2 UNID	-	GERAL
CARNE ASSADA	FATIADA	180g	ALCATRA, CONTRAFILÉ E FRALDINHA	GERAL
CARNE DE SOL DE PRIMEIRA (MAGRO)	ARROZ CARRETEIRO/ M. ^a ISABEL, COM LINGUIÇA, COM LEGUMES B E C	120g	CORTE TRASEIRO EM MANTAS	GERAL
COSTELA MAGRA	COSTELA AO MOLHO	250g	-	GERAL
COSTELINHA SUÍNA	FRITA DE PANELA OU COM ARROZ	220g	-	GERAL
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	FRANGO AO MOLHO OU ASSADO	220g	-	GERAL
FILÉ DE FRANGO	GRELHADO, MILANESA, YAKISSOBA, PARMEGIANA, AO MOLHO, DESFIADO	180g	-	GERAL E DIETÉTICA
CUPIM	FATIADA AO MOLHO	180g	-	GERAL
ISCAS, CUBOS, PICADINHO DE CARNE	CAÇAROLA, A MODA, AO MOLHO, ISCAS ACEBOLADAS C/	180g	PATINHO, COXÃO DURO, COXÃO MOLE, 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. _____

	PIMENTÃO; AO MOLHO GRATINADAS, STROGONOFF, MACARRONADA, RISOTO			
LOMBO SUÍNO	FRITO DE PANELA OU FATIADO, FALSA FEIJOADA LIGHT	180g	-	GERAL E DIETÉTICA
PERNIL SUÍNO	ASSADO OU FATIADO	180g	-	GERAL E DIETÉTICA
PEIXE P/ PLANTONISTAS (PACU, TAMBACÚ)	FRITO, ASSADO	220g	-	GERAL
SUÃ DE PEIXE (PLANTONISTA)	PIRÃO	50g	-	GERAL
PEIXE (FILÉ PINTADO, CAXARA E JAÚ – PACIENTE)	ENSOPADO, MILANESA, FRITO, MUJICA	220g	-	GERAL E DIETÉTICA
VÍSCERAS (SOMENTE FÍGADO E DOBRADINHA)	EM ISCAS AO MOLHO E BIFE	180g	-	GERAL E DIETÉTICA
PERTENCES SUÍNO (ORELHA, PÉ, COSTELINHA DEFUMADOS) E CARNE SECA E LINGÜIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA)	FEIJOADA	PERTENCES 80g CARNE SECA 60g CALABRESA 40g	-	GERAL
CARNE FRESCA E CARNE SECA (CONFORME SUPRACITADO)	FALSA FEIJOADA/ FEIJOADA LIGHT	CARNE FRESCA 100g 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)	40g		GERAL E DIETÉTICA
SALSICHA TIPO 1	CACHORRO QUENTE	40g		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO MUSSARELA TIPO 1	PÃO, LASANHA E OUTROS	40g		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO	RALADO	15g		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. _____

OVO GRANDE DE GALINHA (55-62G)	FAROFA	25g		GERAL E DIETÉTICA
OVO GRANDE DE GALINHA (55-62G)	FRITO, COZIDO, OMELETE, MEXIDO	2 UNID.		GERAL E DIETÉTICA

SOBREMESA: FRUTAS E DOCES		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
AMEIXA FRESCA	INTEIRA	2 UNIDADES (130g)
AMEIXA EM CALDA	PARA VITAMINAS LAXATIVAS	02 UNIDADES
ABACAXI HAVAÍ	PORÇÃO	FATIA MÉDIA (150g)
ABACAXI HAVAÍ	SUCO	150g
ABACAXI PÉROLA	PORÇÃO	FATIA MÉDIA (150g)
ABACAXI PÉROLA	SUCO	150g
ABACATE MANTEIGA	VITAMINA	50g
BANANA MAÇÃ	PORÇÃO	1 UNID. GRANDE (100g)
BANANA NÂNICA	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (130g)
CAQUI	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (120g)
LIMÃO	SUCO	1/3 UNID. MÉDIA
LARANJA	PORÇÃO	1 UNID MÉDIA (150g)
LARANJA	SUCO	3 UNID MÉDIA (450g)
MAÇÃ	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (150g)
MAÇÃ	SUCO	80g
MAÇÃ	VITAMINA	50g
MAMÃO FORMOSA	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (200g)
MAMÃO	VITAMINA	60g
MELANCIA	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (300g)
MELANCIA	SUCO	200g
MARACUJÁ	SUCO	40g
MELÃO	SUCO	200g
MELÃO	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (200g)
POCÃ (TANGERINA)	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (170g)
UVA NIÁGARA	PORÇÃO	30 BAGOS (150g)
UVA ITÁLIA	PORÇÃO	15 BAGOS (150g)
UVA RUBI	PORÇÃO	15 BAGOS (150g)
PÊRA	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (150g)
PÊSSEGO FRESCO	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (60g)
UVA PASSAS	PORÇÃO	20g
FRUTAS PARA PREP DE NATAL/ANO NOVO	PORÇÃO	250g
FRUTA PICADA (PACIENTE)	PORÇÃO	250g
DOCES	GOIABADA	80g
	MARROM GLACÊ TIPO 1	80g
	PÊSSEGO EM CALDA	120g
	DOCES CASEIROS DE: BANANA, CAJU, ABÓBORA, BATATA DOCE, MAMÃO	80g
	CANJICA C/ COCO, ARROZ DOCE C/ CANELA, ENGANA MARIDO SIMPLES OU COM FRUTA	80g
	DOCE DE LEITE CREMOSO TIPO 1	80g
	AMEIXA EM CALDA (VIT. LAX.)	80g
	PAVÊ SIMPLES	80g
	PAVÊ DE FESTA	80g
	MANJAR C/ AMEIXA	80g
	DOCE DIET	80g
	GELÉIA DIET	80g
	GELÉIA	80g



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. _____

	GELATINA DIET	180ml
	GELATINA	180ml
	SPUMONE	80g
	CHICO BALANCEADO	80g
	PUDIM NORMAL E DIET CREMOSO	80g
	MOUSSES VARIADOS	80g
	SALADA DE FRUTAS PARA SOBREMESA	100g
	SALADA DE FRUTA DE ESPECIAL COM 4 TIPOS DE FRUTA, SUCO DE LARANJA, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE.	250g
FRUTA PICADA (PACIENTE)	SALADA DE FRUTAS LANCHE	250g

PÃES/BOLO DE FESTA/BISCOITOS/PIPOCAS/SALGADOS/SALGADO DE FESTA		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
PÃES, BOLOS, BISCOITOS, PIPOCA E SALGADOS	PÃO FRANCÊS	100g
	PÃO DE BATATA	100g
	PÃO MANDI	100g
	PANETONE	150g
	PÃO HOT DOG	100g
	MINIPÃO HOT DOG	50g
	BOLO	200g
	BOLO DE FESTA	200g
	PIPOCA	80g
	BISCOITO DE SAL	65g
	BISCOITO D'ÁGUA / SEM SAL	65g
	BISCOITO RECHEADO	80g
	BISNAGA DE LEITE	100g
	PÃO DE FORMA	100g
	PÃO INTEGRAL	100g
	SALGADO INTEIRO	250g
	SALGADO TIPO FESTA	10 UNIDADES

BEBIDAS E INFUSOS		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
BEBIDAS, INFUSOS	CHÁ MATTE	2,5g
	SUAVE DE CAMOMILA	2,5g
	CHÁ SUAVE DE ERVA- DOCE	2,5g
	CHÁ SUAVE DE ERVA- CIDREIRA	2,5g
	CHÁ DE MAÇÃ	2,5g
	CHÁ SILVESTRE (FLORES E FRUTAS)	2,5g
	CHÁ HORTELÃ	2,5g
	SUCO DE FRUTA NATURAL OU COM POLPA DE FRUTAS PARA SER SERVIDO EM OFICINA OU ATIVIDADES TERAPÊUTICAS	300ml
	SUCO DE FRUTA NATURAL OU COM POLPA DE FRUTAS PARA SER SERVIDO NO	300ml



	REFEITÓRIO DE PACIENTE E PLANTONISTA	
	PÓ PARA O PREPARO DO CAFÉ – 100g DE CAFÉ PARA CADA LITRO DE ÁGUA	

LEITES, PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES ENRIQUECIDOS		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
LEITES/ PRODUTOS LÁCTEOS/PRODUTOS DE SOJA	LEITE INTEGRAL UHT	250ml
	LEITE DESNATADO UHT	250ml
	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO OU COCO	250ml
	AMÊNDOAS*	200g
	IOGURTE DESNATADO	200ml
	SOJA INTEGRAL EM PÓ (SABOR BAUNILHA) OU LÍQUIDO	250ml
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	1,5g
	ALHO	1,5g
	EXTRATO DE TOMATE	5g
	CEBOLA	10g
	TOMATE	10g
	PIMENTÃO	8g
	COLORAU	1g
	CANELA EM PÓ	3g
	VINAGRE DE VINHO OU SUCO DE LIMÃO	1,5ml
	PIMENTA	1,0g
	SALSA/COENTRO	1,5g
	CEBOLINHA	1,5g
	AÇÚCAR CRISTAL PARA CAFEZINHO	10g
	AÇÚCAR CRISTAL PREPARAÇÕES DIVERSAS	30g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM PARA SALADAS	10ml
	ÓLEO PARA REFOGADOS (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL)	15ml



	ÓLEO PARA FRITURAS SEM IMERSÃO	15ml
	ÓLEO PARA FRITURAS COM IMERSÃO	35ml
	SAL REFINADO, IODADO, EM EMBALAGENS DE.	1ml

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

6.10 DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

6.10.1 O Serviço de Nutrição e Dietética - SND da unidade possui cozinha própria para fazer o pré-preparo e preparo das grandes e pequenas refeições;

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

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

6.10.4 Utilizar água mineral da contratante para a diluição dos sucos e água potável para preparação das refeições, sendo que é responsabilidade da contratada dispor de filtro;

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

6.10.6 Comprovar o uso das quantidades de alimentos “per capitas” previstos no presente contrato, através de pesagem sempre que solicitado pela contratante. Para isso a contratada deverá adquirir e manter uma balança precisa (com variação de 0,01g) para pesagem dos alimentos e preparações “per capitas” sempre que solicitado pela contratante em todas as unidades de produção;

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

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



6.11 DO MODO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

6.11.1 Plantonistas e Acompanhantes: As refeições deverão ser distribuídas no balcão térmico com garfo e faca de inox e pratos de vidro (o porcionamento do prato proteico e suco serão feitos por funcionário da Contratada);

Pacientes: As refeições dos pacientes serão servidas em embalagem térmica de alumínio, copos descartáveis, talheres descartáveis, devidamente acondicionadas dentro de embalagens descartáveis

6.12 DA HIGIENIZAÇÃO:

6.12.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, corte ou queimadura;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde;
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
- Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- Utilizar máscaras naso-bucais sempre que necessitem de um nível superior de higiene, quando manuseando produtos de alto risco de forma a minimizar a probabilidade de contaminação dos alimentos por via da respiração do operador sobre o produto;
- Utilizar óculos de proteção nas situações necessárias;
- 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;
- Quando o manipulador de alimentos estiver doente (gripe/diarréia/doença contagiosa/inflamação da garganta, ouvido, olhos) deverá ser afastado pois a possibilidade de contaminação é muito provável. Devendo voltar as suas atividades após certeza de que não constitui risco para a segurança alimentar;
- Todos orientados a não fumar nas zonas de trabalho;
- O funcionário só deverá beber, comer ou mascar nos locais destinados às refeições e nos períodos de pausa;
- Cada trabalhador deve manter seu local de trabalho limpo e arrumado, durante sua jornada/turno de trabalho desempenhando adequadamente as suas funções e o deixando devidamente limpo e em condições do trabalhador do próximo turno iniciar suas funções;
- 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;

- Correrá por conta da contratada a limpeza das caixas de gordura das áreas do serviço de nutrição;
- Elaborar e cumprir cronograma de limpeza da caixa de água, nas Unidades em que abastecem o Serviço de Nutrição e Dietética, realizando controle de qualidade físico/químico e micro biológico da água utilizada na preparação e higienização dos alimentos, com laudo laboratorial por empresa credenciada, e apresentando a contratante, que afixará os resultados para conhecimento de todos;
- As soluções de higienização e sanitizantes devem ser de boa qualidade e adequadas para o seu uso, como: para vegetais crus, legumes e frutas; equipamentos; higienizar bancadas, superfícies e utensílios. Todas as soluções utilizadas devem ser apropriadas para setor de produção e distribuição de alimentos, mantendo-os em embalagem original, sob fiscalização assídua ou periódica (diária, semanal, mensal) da equipe de nutricionistas da contratante;
- Elaborar cronogramas de todos os itens sob sua responsabilidade, como:
 - a) Cronograma de troca dos filtros e higienização dos bebedouros (troca de filtros de acordo com orientação do fabricante e higienização dos bebedouros deve ser semanal);
 - b) Cronogramas de higienização terminal e diário do ambiente e equipamentos e utensílios (entrega mensal ao Setor de Nutrição da Contratante);
 - c) Os dois primeiros efetivados e apresentados em 30 dias;
 - d) Cronograma de realização da dedetização e desratização (de 3 em 3 meses ou de acordo com a necessidade);
 - e) Cronograma de limpeza da caixa d'água (2 vezes ao ano);
 - f) Cronograma de limpeza das caixas de gordura e outros (semanal ou de acordo com a necessidade);
 - g) Os cronogramas deverão ser apresentados para apreciação do nutricionista da Unidade todos os meses, contendo quem os executou e produtos utilizados

6.13 EQUIPE TÉCNICA E OPERACIONAL DO SND PARA CADA UNIDADE:

6.13.1 Hospital Estadual Santa Casa

PERFIL	QTDE
NUTRICIONISTA RT	01
NUTRICIONISTA	02
COZINHEIRO	06
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO	02
AUXILIAR DE COZINHA	10
COPEIRO	18
APOIO ADMINISTRATIVO	01
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	06
AUXILIAR DE ESTOQUE	02

6.13.2 Hospital Metropolitano de Várzea Grande



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. _____

PERFIL	QTDE
NUTRICIONISTA RT	01
NUTRICIONISTA	05
COZINHEIRO	05
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO	02
AUXILIAR DE COZINHA	10
COPEIRO	16
APOIO ADMINISTRATIVO	01
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	06
AUXILIAR DE ESTOQUE	02

7 QUANTITATIVOS

7.1 LOTE 01 – HOSPITAL ESTADUAL SANTA CASA

PROGRAMAÇÃO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES - HOSPITAL ESTADUAL SANTA CASA						
SIAG	REFEIÇÃO	PACIENTE/ DIA	PLANTONISTA (12 HORAS)	QTD/ MÊS	QTD/12 MESES	PREÇO
1083318	Desjejum (dom a sáb)	212	210	11.816	141.792	
1083301	Colação (dom a sáb)	212	Não fornece	5.936	71.232	
1083321	Almoço (dom a sáb)	212	300	14.336	172.032	
1083324	Merenda (dom a sáb)	212	300	14.336	172.032	
1083326	Jantar (dom a sáb)	212	210	11.816	141.792	
1079719	Ceia (dom a sáb)	212	Não fornece	5.936	71.232	

Referencial de cálculo sem plantonista 212 (quantidade de paciente) x 7 (dias da semana) x 4 (semanas do mês) x 12 (meses do ano).

Referencial de cálculo com plantonista 212 (quantidade de paciente) x 7 (dias da semana) x 4 (semanas do mês) + 210 ou 300 (quantidade e plantonistas) x 28 (quantidade de plantões no mês) = Resultado multiplicado por 12 (meses do ano).

Programação mensal de litros de café para servidores, pacientes e acompanhantes.

SIAG	CAFÉ	UN	PERÍODO*	LITRO/ DIA	LITRO/12 MESES	PREÇO
1085662	CAFÉ PREPARADO SEM AÇÚCAR, INCLUINDO: SACHÊS DE AÇUCARES E ADOÇANTE. LITRO	LITRO	SEG-SEX	60	14.400	
			SÁB-DOM (FERIADOS)	45	5.400	

SEG-SEX: calculado 60litros x 5 dias da semana x 4 semanas do mês x 12 meses do ano. SÁB-DOM (FERIADOS): 45litros x 120 (quantidade aproximada de finais de semana e feriados em um ano)

7.2 LOTE 02 – HOSPITAL METROPOLITANO DE VÁRZEA GRANDE

PROGRAMAÇÃO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES - HOSPITAL METROPOLITANO DE VÁRZEA GRANDE						
SIAG	REFEIÇÃO	PACIENTE/ DIA	PLANTONISTA (12 HORAS)	QTD/ MÊS	QTD/12 MESES	PREÇO
1083318	Desjejum	248	210	13.740	164.880	



	(dom a sáb)					
1083301	Colação (dom a sáb)	248	Não fornece	7.440	89.280	
1083321	Almoço (dom a sáb)	248	245	14.790	177.480	
1083324	Merenda (dom a sáb)	248	245	14.790	177.480	
1083326	Jantar (dom a sáb)	248	210	13.740	164.880	
1079719	Ceia (dom a sáb)	248	Não fornece	7.440	89.280	

Referencial de cálculo sem plantonista 248 (quantidade de paciente) x 30 (trinta dias) x 12 (meses do ano).

Referência de cálculo com plantonista (almoço e merenda), 248 (quantidade de pacientes) x 30 (trinta dias) + 245 (quantidade de plantonista diurno) x 14 (quantidade de plantões mês) = Resultado multiplicado por 12 (meses do ano).

Referência de cálculo com plantonista (almoço e merenda), 248 (quantidade de pacientes) x 30 (trinta dias) + 210 (quantidade de plantonista diurno) x 14 (quantidade de plantões mês) = Resultado multiplicado por 12 (meses do ano).

Programação mensal de litros de café (com e sem açúcar) para servidores e pacientes

SIAG	CAFÉ	UN	PERÍODO*	LITRO/ DIA	LITRO/12 MESES	PREÇO
1085662	CAFÉ PREPARADO SEM AÇÚCAR, INCLUINDO: SACHÊS DE AÇUCARES E ADOÇANTE. LITRO	LITRO	SEG-SEX	80	19.200	
			SÁB-DOM (FERIADOS)	60	7.200	

*SEG-SEX: calculado 80litros x 5 dias da semana x 4 semanas do mês x 12 meses do ano. SÁB-DOM (FERIADOS): 60litros x 120 (quantidade aproximada de finais de semana e feriados em um ano)

7.3 As refeições deverão ser distribuídas nos horários abaixo:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	PLANTONISTA
Desjejum	6:30	6:30	7:00 às 8:00 ¹
Colação	09:00	não tem	não tem
Almoço	11:00	11:00	11:00 às 13:00 ²
Merenda	15:00	não tem	15:30
Jantar	18:00	18:00	20:00 às 21:00 ³
Ceia	21:00	não tem	não tem

1. Servidores que estão saindo do plantão da noite.
2. Servidores que estão cumprindo o plantão do dia.
3. Servidores que estão cumprindo o plantão noturno.

8 DO PRAZO, DOS LOCAIS E RECEBIMENTO

8.1 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 uteis, contados do recebimento da convocação formal;

8.2 No recebimento e aceitação do serviço será observada, no que couber as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações;

8.3 O início das atividades pertinentes ao objeto deverá ser em no máximo 15 (quinze) dias corridos após a retirada da nota de empenho/ordem de serviço;



8.4 Os serviços deverão ser executados de acordo com a jornada de atividade em Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar;

8.5 Havendo causa impeditiva para o cumprimento dos prazos, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa por escrito indicando o prazo necessário ao fiscal do contrato, que por sua vez analisará e tomará as necessárias providências para a aceitação ou não das justificativas apresentadas;

- Hospital Estadual Santa Casa: Praça do Seminário, 114, Centro, 78015-140, Cuiabá-MT;
- Hospital Metropolitano de Várzea Grande: Av. Dom Orlando Chaves, S/N, Cristo Rei, 78.118-000, Várzea Grande-MT.

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

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

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

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

9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Conforme Cláusula 8ª da Minuta de Contrato.

10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Conforme Cláusula 9ª da Minuta de Contrato.

11 DO GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Conforme item 18 da Minuta de Edital e Cláusula 10ª da Minuta de Contrato.

12 DAS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS

Conforme item 11 da Minuta Edital.

13 DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E SUAS CONDIÇÕES

Conforme item 7 da Minuta Edital.

14 DA VISTORIA TÉCNICA

Conforme item 10 da Minuta de Edital.



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. _____

15 DO PAGAMENTO E DA APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL

Conforme item 20 da Minuta de Edital

16 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

Conforme Cláusula 2ª da Minuta de Contrato

17 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Conforme item 21 da Minuta de Edital e Cláusula 14 da Minuta de Contrato.

18 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Conforme item 23 da Minuta de Edital.



ANEXO II – DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

PPREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2020/SES/MT.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° XXXX/2020.

OBJETO: “*Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar visando atender o fornecimento de refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores para o Hospital Metropolitano de Várzea Grande e o Hospital Estadual Santa Casa.*”

Declaro para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO N.º ***/2020/SES, que a empresa _____ inscrita no CNPJ nº _____, sediada na _____ por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da carteira de identidade nº _____ e do CPF nº _____, vistoriou as áreas onde serão executados os serviços _____, de maneira que tomou pleno conhecimento de suas instalações (condições físicas) e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, constatando as peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, não cabendo posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento ou solicitação de acréscimo no preço por falta de informação.

Cidade/UF, ____ de _____ de 2020.

RESPONSÁVEL DA CONTRATANTE
MATRÍCULA RG e CPF

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA COM CNPJ
Carimbo e assinatura do Responsável legal
RG e CPF

(Nome, identidade, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).



ANEXO III – DECLARAÇÃO DE ABSTENÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

PPREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2020/SES/MT.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° XXXX/2020.

OBJETO: “*Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar visando atender o fornecimento de refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores para o Hospital Metropolitano de Várzea Grande e o Hospital Estadual Santa Casa.*”

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob N° _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da carteira de identidade n° _____ e do CPF n° _____, **DECLARA**, para efeito legais, que tem pleno conhecimento da complexidade dos serviços e que assume responsabilidade pela autenticidade e veracidade de todos os documentos apresentados, referente ao presente certame, realizada pela Secretaria de Estado de Saúde, e que faz a opção de se abster da visita, entretanto conhece todos os trabalhos a serem realizados, as condições existentes, os documentos e exigências inerente a execução do objeto, assumindo todos os riscos inerentes do não conhecimento das reais condições dos serviços, e, no caso de ser declarada vencedora que tem totais condições de realizar/executar os serviços ora pretendidos, sem prejuízo algum na sua efetiva execução.

Cidade/UF, ____ de _____ de 2020.

RESPONSÁVEL DA CONTRATANTE
MATRÍCULA RG e CPF

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA COM CNPJ
Carimbo e assinatura do Responsável legal
RG e CPF

(Nome, identidade, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).



ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º. ____/2020/SES/MT
ORIGEM: PREGÃO ELETRÔNICO N.º. ____/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 263217/2020

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA/HOSPITALAR, VISANDO ATENDER O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS PARA ATENDER A SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE NAS DEPENDÊNCIAS DOS HOSPITAIS METROPOLITANO DE VÁRZEA GRANDE E HOSPITAL ESTADUAL SANTA CASA, 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 **263217/2020**, procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N.º ____/2020**, do tipo **menor preço global do grupo/lote**, 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 O presente contrato tem como objeto “*Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar, visando atender o fornecimento de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários*” para atender a Secretaria de Estado de Saúde nas dependências dos Hospitais Metropolitano de Várzea Grande e Hospital Estadual Santa Casa, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

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 podendo ter sua vigência prorrogada por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, mediante Termo Aditivo, pelo período necessário a entrega do objeto, se presente uma das hipóteses previstas no art. 57, inciso 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.

2.3 A divulgação do extrato do contrato ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado no endereço eletrônico <https://www.iomat.mt.gov.br/>.

3 CLÁUSULA TERCEIRA - GARANTIA CONTRATUAL

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

4 CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

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

GRUPO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

4.2 O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

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

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

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



5 CLÁUSULA QUINTA – DA FORMA DE PRESTAÇÕES DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES

5.1 O objeto a ser adquirido consiste na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar.

5.2 Seu faturamento será feito com base nas refeições servidas, de forma que se faz necessário um controle adequado da distribuição das mesmas.

5.3 O controle de acesso ao refeitório será através de sistema próprio da Contratada, sistema este que deverá ser submetido à aprovação da Contratante, que permita o controle prévio dos comensais que estão habilitados conforme escala de trabalho do hospital e relatório de acompanhantes.

5.4 Adicionalmente, o sistema deverá fornecer relatórios que permitam o confronto de informações entre o pessoal que foi liberado a utilizar o refeitório e o cadastro de servidores a constar nos diversos setores do hospital.

5.5 OPERACIONALIZAÇÃO REFERENTE AOS CARDÁPIOS:

5.5.1 Os cardápios completos de dietas gerais, especiais e suas involuções tanto para pacientes quanto plantonistas deverão ser planejados pela contratada, e submetidos à apreciação da contratante devidamente impresso e por e-mail até o dia 10 de cada mês anterior ao que será executado. Na sequência a contratante realizará correções necessárias, enviando por e-mail ou impresso à contratada para que as correções possam ser realizadas. Uma vez corrigido, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas por escrito e autorizadas pela contratante. Em caso de não cumprimento, caberá sanções legais;

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

5.5.3 A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros;

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

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

5.5.6 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;

5.5.7 Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e os transportes de acordo com a regulamentação de Vigilância Sanitária;



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

5.5.9 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;

5.5.10 Quando forem necessárias obras nas dependências da cozinha do hospital, por parte da contratada, que impeçam seu uso, a empresa vencedora do certame deverá atender às necessidades das refeições realizando as entregas prontamente, sem alteração na prestação do serviço, em local e horário normal, até que se regularize o funcionamento;

5.5.11 Os setores deverão entregar as garrafas no SND - Serviço de Nutrição e Dietética até o horário previsto (08h:00min, 13h:00min, e 19h:00min.) para ser higienizada e proporcionado pela Contratada. O copeiro realizará a entrega das garrafas nos devidos setores;

5.5.12 Solicitamos que seja observada a dieta dos pacientes, quanto às alterações necessárias as suas particularidades no cardápio do dia Exemplo: paciente diabético deverá ser fornecido suco c/ adoçante, fruta ou gelatina diet de sobremesa para o mesmo; paciente com dieta constipante, fazer uma preparação diferenciada para o mesmo nos dias em que alimentos constipantes não estiverem contemplados no cardápio;

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

- a) Modificar a preparação, no caso de carnes preparadas na forma assado, molho, cozido, mas que sejam mais cozidas, picadas e menores que o tamanho normal, evitando o uso constante de carne moída e frango desfiado;
- b) Lasanha sem excesso de embutidos, feijoada light, macarronada, galinhada, carnes com legumes, assados, adequadas para dietas brandas e pastosas;
- c) O frango filé deve ser picado em cubo ou isca e quando for coxa e sobre coxa para a dieta branda pode ser inteiro;
- d) Na dieta pastosa, deverá conter diariamente no almoço e jantar duas preparações de legumes tipo B bem picadinhos e diferentes. Juntamente com a dieta pastosa será servida diariamente sopa padrão;
- e) Os leites enriquecidos, vitaminas, sucos constipantes, sucos para diarreia ou suplementações orais deverão ser engrossados com alimentos/produto nutritivo como estabelecido nas Características da dieta, conforme o item 6.8.;
- f) As fórmulas de leite calórico, vitaminas, mingaus seguirão uma padronização da nutrição clínica da contratante, podendo ser acrescidas de outras se necessário for;
- g) Nutricionista Clínico indicará os suplementos nutricionais que devem ser utilizados e para quais pacientes deve ser utilizado e os respectivos horários;
- h) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

5.5.14 Os sucos deverão ser servidos, somente polpa ou natural para paciente com variação no sabor conforme per capitas de preparação e volume definidos;

5.5.15 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.);



5.5.16 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;

5.5.17 A carne de sol não é de charque;

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

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

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

5.5.21 As sopas devem ser bem elaboradas e temperadas;

5.5.22 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;

5.5.23 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 servida;

5.5.24 Os temperos das saladas dos pacientes deverão ser em forma de sachê individual;

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

5.5.26 Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C, deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das seguintes características: sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) ou físico-químico (ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc.). A reutilização do óleo quando este não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais, devendo ser filtrado em filtros próprios ou pano branco fervido por 15min. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas ou sensoriais.

5.6 FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÃO:

5.6.1 O cardápio deverá obedecer à seguinte frequência de preparações:

5.6.2 Desjejum (paciente):

- - 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;
- - Quanto aos pães, devem variar entre pão francês, de forma, batata, careca, todos com ou sem margarina. O pão integral deve ser ofertado todos os dias para os pacientes diabéticos, hipertensos, constipados. Deve ser ofertado proteína de alto valor biológico para os pacientes;



- - Quanto às frutas devem ser variadas diariamente.

5.6.3 Desjejum (plantonista/acompanhante):

- - Deverá ser ofertado café com e sem açúcar, chás claros ou mate, leite integral e/ou desnatado;
- - Quanto aos pães, devem variar entre pão francês, de forma, batata, careca, todos com ou sem margarina.

5.6.4 Colação (paciente):

- - Frutas;
- - Complementos.

5.6.5 Almoço (paciente), considerando 7 (sete) vezes/semana:

- - Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- - Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
- Carne bovina (3 vezes/semana, sendo 1 vez com carne de 1ª e, 2 vezes com carne de 2ª)
- Aves (3 vezes/semana)
- Peixes (2 vezes/mês, devendo ser ofertado durante a semana)
- Carne suína (1 vez/quinzena, sendo retirado um dia de carne bovina)
- Vísceras (fígado ou dobradinha) (2 vezes/mês, como opção nesse dia deve ser ofertado frango ou carne bovina)
- - Guarnição: verduras/legumes (4 vezes/semana), massas/farinhas/tubérculos (3 vezes/semana)
- - Salada: 3 tipos
- Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
- Sobremesa: frutas variadas (4 vezes/semana) e doces (3 vezes/semana)

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.

5.6.6 Almoço (plantonista/acompanhante), considerando 7 (sete) vezes/semana:

- - Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- - Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
- Carne bovina (3 vezes/semana, sendo 1 vez com carne de 1ª e, 2 vezes com carne de 2ª)
- Aves (3 vezes/semana)
- Peixes (2 vezes/mês, devendo ser ofertado durante a semana)
- Carne suína (1 vez/quinzena, sendo retirado um dia de carne bovina)
- Vísceras (fígado ou dobradinha) (1 vez/mês, como opção nesse dia deve ser ofertado frango ou carne bovina)
- - Guarnição: verduras/legumes (4 vezes/semana), massas/farinhas/tubérculos (3 vezes/semana)
- - Salada: 2 tipos

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



5.6.7 Merenda (paciente)

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

5.6.8 Merenda (plantonista)

- - Suco concentrado 1 copo de 300 ml (variar nos sabores);
- - Salgados assados e/ou fritos (pão de queijo, bolos, tortas, salgados diversos: coxinha, quibe, pastel, risólis, pão italiano, empadas, sanduiche natural, torta de liquidificador, cachorro quente, etc).

OBS.: Os salgados/bolos/tortas acima descritos serão de tamanho grande e uma unidade por pessoa.

5.6.9 Jantar (paciente), considerando 7 (sete) vezes/semana:

- - Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- - Prato proteico: diário e obrigatório contendo:
- Carne bovina (3 vezes/semana, sendo 1 vez com carne de 1ª e, 2 vezes com carne de 2ª)
- Aves (3 vezes/semana)
- Peixes (1 vez/mês, devendo ser ofertado durante a semana)
- Carne suína (1 vez/quintzena, sendo retirado um dia de carne bovina)
- - Guarnição: verduras/legumes (4 vezes/semana), massas/farinhas/tubérculos (3 vezes/semana)
- - Salada: 3 tipos

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

5.6.10 Jantar (plantonista/acompanhante), considerando 7 (sete) vezes/semana:

- Mesma opção ofertada no almoço item 5.6.6.

5.6.11 Ceia (paciente):

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

5.7 CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS:

5.7.1 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;
 - c) Almoço: arroz, feijão, carne ou frango ou peixe, guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces 3x/semana) e suco natural;
 - d) Merenda: salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar;
 - e) Jantar: cardápio igual ao almoço (para plantonistas);
 - f) Jantar Pacientes: idem ao almoço, sendo outro cardápio;
 - g) Ceia: leite, chás suaves; bolachas ou torradas; margarina ou geleia.

5.7.2 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, geleias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum;
- b) Colação: suco de frutas natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc;
- 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.

5.7.3 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, geleias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum;
- b) Colação: suco de fruta natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc;
- c) Almoço: arroz pastoso, feijão liquidificado, carne moída ou frango desfiado, purê e legumes bem picadinhos, suflês, cremes, lasanhas adaptadas, opção de sopa, suco de frutas natural e frutas macias inteira, picada quando solicitado pela Nutricionista;
- d) Merenda: leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, margarina, geleia, requeijão, gelatina, biscoito maisena ou de leite;
- e) Jantar: igual ao almoço, cardápio diferente;
- f) Ceia: chá ou leite enriquecido, mingau, biscoitos, bisnaga.

5.7.4 Dieta Semilíquida:

- 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);
- 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.

5.7.5 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);
- 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).

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

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

5.7.7 Dieta Hipossódica: Necessária para atender o paciente com quadro de hipertensão arterial ou renal, ou que necessite de redução da adição de sal na alimentação, sendo que a dieta deverá ser isenta do sal de cozinha, e margarina light sem sal. Ainda atender se necessário 1 g em sache. A carne deve ser preparada com pouco sal. Restringir o uso de enlatados, embutidos, margarina com sal, temperos prontos; Além da dieta prescrita, servir:

- a) Desjejum: 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.

5.7.8 Dieta para Diarreia: Destinada aos pacientes que apresentarem diarreia, disbiose e desconforto Intestinal, sendo evitado leite integral e seus derivados integrais tendo em vista o nível de lactase nos enterócitos estarem diminuídos, podendo ocasionar intolerância. Ofertar fonte de fibras solúveis, frutas constipantes e sucos constipantes e legumes só cozidos e sem casca):

- 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.

5.7.9 Dieta Laxativa ou para Constipação Intestinal: Indicada para atender aos pacientes internados com constipação intestinal, bem como aqueles que virão a desenvolver desconforto gastrointestinal, tendo em vista a maioria das medicações utilizadas no nosso serviço ocasionar o 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:

- 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.



5.8 EXEMPLO DE FÓRMULAS BÁSICAS QUE DEVEM SER UTILIZADAS EM NOSSO SERVIÇO. (Sendo que outras podem ainda ser solicitadas ou utilizadas).

<u>FÓRMULAS LAXANTES</u>
L 1 – VITAMINA LAXATIVA - 02 unidades de ameixa preta - 01 fatia de mamão (100 g) - 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g) - 01 copo de leite (150 ml) - Açúcar – 1 colheres de sopa - Módulo de fibras alimentares em pó: 1 colher medida OBSERVAÇÃO: Para paciente diabético não colocar açúcar.
L 2 – VITAMINA LAXATIVA Leite integral em pó: 08 medidas Mamão: 01 fatia fina Ameixa em calda: 02 und. Linhaça: 01 colher de sopa Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida
L 3 – VITAMINA LAXATIVA Leite integral em pó: 08 medidas Farelo de trigo: 01 colher de sopa Farelo de aveia: 01 colher de sopa Mamão: 01 fatia fina Água para completar 250 ml Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida
L 4 – VITAMINA LAXATIVA PARA DIABÉTICO Leite desnatado – 250 ml Mamão – 01 fatia fina Linhaça – 02 colher de sopa Suplemento em pó para diabetes – 06 medidas
L5- VITAMINA LAXATIVA - 02 unidades de ameixa preta - 01 fatia de mamão (100 g) - 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g) - 01 colher de sobremesa de linhaça - 01 copo de leite (150 ml) - Açúcar – 1 colher de sopa OBSERVAÇÃO: Para paciente diabético não colocar açúcar.
L 6- SUCO LAXATIVO Laranja: 02 unidades Mamão: 01 fatia Ameixa: 02 unidades Açúcar: 01 medida Água para completar 250 ml Módulo de fibras alimentares em pó: 01 colher medida
L 7- SUCO DE LARANJA C/ CENOURA E BETERRABA Laranja: 03 unidades Cenoura: 03 colher de sopa Beterraba: 03 colher de sopa Açúcar: 01 medida Água para completar 250 ml
L 8- SUCO DE LARANJA COM CENOURA/BETERRABA E COUVE



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

FÓRMULAS CONSTIPANTES

C 1- FÓRMULA SIMPLES

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

C 2 – FÓRMULA 2

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

C 3 – VITAMINA CONSTIPANTE

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

C 4 – VITAMINA CONSTIPANTE COM LEITE DE SOJA

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

C 5 – LEITE CONSTIPANTE COM AVEIA

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

C 6 – SUCO CONSTIPANTE

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

C 7 – SUCO CONSTIPANTE 2

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

C 8 – SUCO CONSTIPANTE ENRIQUECIDO

Suco de caju: 03 unidades pequenas
Mucilagem: 02 medidas
Banana prata ou maçã: 01 fatia ou 2 und ou ½ und
Açúcar: 01 medida
Óleo de soja: 01 colher de chá
Água para completar 250 ml



<u>SUPLEMENTAÇÕES LÁCTEAS</u>
SVO 1 – SVO SIMPLES Leite integral em pó: 08 medidas Suplemento nutricional completo com fibras: 05 medidas Água para completar 250 ml
Leite integral em pó: 10 medidas Suplemento nutricional completo com fibras: 06 medidas Óleo de girassol: 01 colher de chá Açúcar: 01 medida
SVO 3 – SVO CALÓRICA Leite integral em pó: 10 medidas Mucilagem láctea: 04 medidas Açúcar: ½ medida
SVO 4 – SVO CALÓRICA Leite integral em pó: 10 medidas Mucilagem: 04 medidas Suplemento nutricional em pó com fibras: 6 medidas
SVO 5 – SVO CALÓRICA Leite integral em pó: 10 medidas Mucilagem: 03 medidas Fruta: 1 unid. Média Suplemento nutricional em pó: 6 medidas
SVO 6 - SUCO DE ACEROLA C/ LARANJA Polpa de acerola – ½ polpa Laranja – 02 unidades Suplemento nutricional em pó: 6 medidas Água para completar 250 ml

<u>SUPLEMENTAÇÕES ESPECIAIS</u>
SE 1 – SUCO ALBUMINOSO Abacaxi: 02 fatias Clara de ovo: 01 und Açúcar: 02 medidas Água para completar 250 ml
SE 2 – SUCO ALBUMINOSO 1 maçã MÉDIA sem casca 1 clara de ovo em neve 1 colher de SOBREMESA DE açúcar Água para completar 250ml Observação: para paciente diabético não colocar açúcar.
SE 3 – VITAMINA SEM LEITE E SEM AÇÚCAR 600 ML – suco de laranja puro 1 fatia grossa de mamão 2 maçãs médias 2 bananas (nanica ou maçã) 2 colheres de sobremesa de linhaça Água para completar 1 litro

5.9 ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM SEUS DIFERENTES TIPO DE PREPARO, PER CAPTA A SEREM UTILIZADOS NO PREPARO/CARDÁPIO DAS



REFEIÇÕES DE PACIENTES E PLANTONISTAS NAS REFEIÇÕES DIÁRIAS E OUTROS:

SALADA (LEGUMES E FOLHOSOS)		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
ABÓBORA	DOCE	80g
ABÓBORA	REFOGADA	120g
ABOBRINHA	REFOGADA	150g
ACELGA	SALADA	80g
ACELGA	REFOGADA	200g
AGRIÃO	SALADA MISTA	30g
ALFACE	SALADA MISTA	1/5 OU 60g
BATATA DOCE	REFOGADA	200g
BATATA DOCE	FRITA	150g
BATATA INGLESA	SALADA	80g
BATATA INGLESA	FRITA	150g
BATATA INGLESA	PURÊ	150g
BATATA INGLESA	SOPA	150g
BANANA TERRA	FAROFA	60g
BANANA TERRA	FRITA	80g
BERINJELA	REFOGADA	150g
BERINJELA	FRITA	40g
BERINJELA	SALADA MISTA	30g
BETERRABA	SALADA MISTA	40g
BETERRABA	REFOGADA	150g
BRÓCOLIS	SALADA MISTA	40g
CARÁ	REFOGADO	150g
CENOURA	SALADA	70g
CENOURA	RALADA	50g
CENOURA	REFOGADA/PURÊ	150g
CENOURA	SUFLÊ	120g
CENOURA	SOPA	80g
CHUCHU	REFOGADO	150g
CHUCHU	SUFLÊ	130g
CHUCHU	SOPA	80g
COUVE- MANTEIGA	REFOGADA	150g
COUVE- MANTEIGA	SOPA	20g
COUVE- MANTEIGA	SUFLÊ	40g
COUVE –FLOR	SALADA MISTA	70g
COUVE- FLOR	SOPA	20g
ESPINAFRE	REFOGADO	100g
JILÓ	REFOGADO	120g
MANDIOCA	COZIDA	150g
MANDIOCA	SOPA	150g
MANDIOCA	REFOGADO	120g
MANDIOQUINHA	SOPA	80g
MAXIXE	REFOGADO	130g
MILHO VERDE	REFOGADO	100g
MILHO VERDE	ESPIGA INTEIRA	150g
MILHO VERDE	CURAU	70g
PEPINO	SALADA MISTA	30g
PIMENTÃO	SALADA	20g
QUIABO	REFOGADO	130g
RABANETE	SALADA MISTA	20g
REPOLHO	SALADA MISTA	50g
REPOLHO	REFOGADO	130g
REPOLHO	SUFLÊ	50g
RÚCULA	SALADA	40g



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. _____

TOMATE	SALADA MISTA	60g
TOMATE	MOLHO	30g
TOMATE	SALADA	150g
VAGEM	REFOGADO	120g
VAGEM	SUFLÊ	100g
VAGEM	SALADA	50g
VAGEM	SOPA	80g

ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
ARROZ TIPO1	COZIDO	250g
ARROZ P/ SOPA	COZIDO	60g
ARROZ TIPO 01 PARA FESTA	CRU	80g
ARROZ DOCE	PREPARAÇÃO	250ml
FEIJÃO TIPO 1	COZIDO	180g
FEIJÃO PRETO P/ FEIJOADA	COZIDO	60g
FEIJÃO P/ SOPA	COZIDO	50g
MACARRÃO ESPAGUETE E PARAFUSO	PREPARAÇÃO	150g
MACARRÃO P/ LASANHA	COZIDO	50g
MACARRÃO P/ SOPA	CRU	20g
MARGARINA COM SAL	PÃO	10g
MARGARINA SEM SAL	PÃO	10g
MAIONESE	CACHORRO QUENTE	20g
SEMENTE DE LINHAÇA, TRITURADA	SUCOS, VITAMINA, ETC.	20g
FUBÁ DE MILHO	ESCALDADO	25g
FUBÁ DE MILHO	MINGAU	20g
FARINHA DE MANDIOCA	FAROFA	40g
FARINHA DE ROSCA	FRITURA	15g
CANJICA	PREPARAÇÃO	250ml
PIRÃO	PREPARAÇÃO	100g
POLENTA	PREPARAÇÃO	150g
FAROFA	PREPARAÇÃO	70g
ADOÇANTE	PREPARAÇÕES FRIAS DIVERSAS	0,3ml
ADOÇANTE	PREPARAÇÕES QUENTES BOLO DIET, ARROZ DOCE, ETC.	0,5ml
FOLHOSOS CRUS	PREPARAÇÃO	90g
SALADAS: FOLHOSOS LEGUMES	PREPARAÇÃO	50g
AZEITONA SEM CAROÇO	PREPARAÇÃO	15g
ERVILHA	PREPARAÇÃO	20g
PALMITO	PREPARAÇÃO	20g
BATATA PALHA	CACHORRO QUENTE	20g
LEITE CONDENSADO	PREPARAÇÃO	20g
CATCHUP	CACHORRO QUENTE	15g
SHOYO	YAKISSOBA	15ml
CAFÉ TORRADO, EXTRA FORTE, MOÍDO, A VÁCUO.	CAFÉ PURO E FORTE	10g/100ml
AVEIA	BISCOITOS E ASSADOS	15g



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	TORTAS, QUIBE E SALADA	50g
TRIGO PARA QUIBE	QUIBE TABULE (SALADA)	20g 10g
FARELO DE TRIGO	BISCOITOS, VITAMINAS, FAROFÁ	15g
MAIONESE LIGHT 0% COLESTEROL	PÃO, PATÊS, SALADAS	10g
EXTRATO DE SOJA EM PÓ	PREPARO DE LEITE E SOJA	20g

PRATO PRINCIPAL				
ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PER CAPTA	TIPOS DE CARNE	COZINHA
ALMÔNDegas	AO MOLHO E FRITA	180g	PATINHO, MÚSCULO, PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
BIFE	BIFE ACEBOLADO, AO MOLHO, DE PANELA	180g	ALCATRA, CONTRAFILÉ, COXÃO MOLE	GERAL E DIETÉTICA
BIFE RECHEADO (BACON OU LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA)	BIFE A ROLE	180g (CARNE) E 20g (BACON OU CALABRESA)	COXÃO MOLE, ALCATRA, PATINHO, CONTRAFILÉ	GERAL
BISTECA BOVINA	BISTECA FRITA DE PANELA	220g	-	GERAL
BISTECA SUÍNA	BISTECA FRITA DE PANELA	220g	-	GERAL
CARNE MOÍDA	AO MOLHO, COM LEGUMES E TUBÉRCULOS LASANHA, MACARRÃO, SOPA. (PÃO C/ CARNE – USO DIETÉTICO)	180g (PREPARAÇÕES DIVERSAS) P/ SOPA (80g)	PATINHO, MÚSCULO E PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
CARNE DE PANELA	FATIADA	180g	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO	GERAL
CARNE C/ LINGUIÇA TOSCANA	COZIDA, ASSADA, MISTURADA	90g (CARNE) E 90g (LINGUIÇA)	COXÃO DURO, PALETA, PEIXINHO LIMPO, LAGARTO, ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO	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. _____

			E LINGUIÇA TOSCANA	
LINGUIÇA TOSCANA	FRITA OU ASSADA	180g OU 2 UNID	-	GERAL
CARNE ASSADA	FATIADA	180g	ALCATRA, CONTRAFILÉ E FRALDINHA	GERAL
CARNE DE SOL DE PRIMEIRA (MAGRO)	ARROZ CARRETEIRO/ M. ^a ISABEL, COM LINGUIÇA, COM LEGUMES B E C	120g	CORTE TRASEIRO EM MANTAS	GERAL
COSTELA MAGRA	COSTELA AO MOLHO	250g	-	GERAL
COSTELINHA SUÍNA	FRITA DE PANELA OU COM ARROZ	220g	-	GERAL
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	FRANGO AO MOLHO OU ASSADO	220g	-	GERAL
FILÉ DE FRANGO	GRELHADO, MILANESA, YAKISSOBA, PARMEGIANA, AO MOLHO, DESMIADO	180g	-	GERAL E DIETÉTICA
CUPIM	FATIADA AO MOLHO	180g	-	GERAL
ISCAS, CUBOS, PICADINHO DE CARNE	CAÇAROLA, A MODA, AO MOLHO, ISCAS ACEBOLADAS C/ PIMENTÃO; AO MOLHO GRATINADAS, STROGONOFF, MACARRONADA, RISOTO	180g	PATINHO. COXÃO DURO, COXÃO MOLE, PEIXINHO LIMPO	GERAL E DIETÉTICA
LOMBO SUÍNO	FRITO DE PANELA OU FATIADO, FALSA FEIJOADA LIGHT	180g	-	GERAL E DIETÉTICA
PERNIL SUÍNO	ASSADO OU FATIADO	180g	-	GERAL E DIETÉTICA
PEIXE P/ PLANTONISTAS (PACU, TAMBACÚ)	FRITO, ASSADO	220g	-	GERAL
SUÃ DE PEIXE (PLANTONISTA)	PIRÃO	50g	-	GERAL
PEIXE (FILÉ PINTADO, CAXARA E JAÚ – PACIENTE)	ENSOPADO, MILANESA, FRITO, MUJICA	220g	-	GERAL E DIETÉTICA
VÍSCERAS (SOMENTE)	EM ISCAS AO MOLHO E BIFE	180g	-	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. _____

FÍGADO E DOBRADINHA)				
PERTENCES SUÍNO (ORELHA, PÉ, COSTELINHA DEFUMADOS) E CARNE SECA E LINGÜIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA)	FEIJOADA	PERTENCES 80g CARNE SECA 60g CALABRESA 40g	-	GERAL
CARNE FRESCA E CARNE SECA (CONFORME SUPRACITADO)	FALSA FEIJOADA/ FEIJOADA LIGHT	CARNE FRESCA 100g 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)	40g		GERAL E DIETÉTICA
SALSICHA TIPO 1	CACHORRO QUENTE	40g		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO MUSSARELA TIPO 1	PÃO, LASANHA E OUTROS	40g		GERAL E DIETÉTICA
QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO	RALADO	15g		GERAL E DIETÉTICA
OVO GRANDE DE GALINHA (55-62G)	FAROFA	25g		GERAL E DIETÉTICA
OVO GRANDE DE GALINHA (55-62G)	FRITO, COZIDO, OMELETE, MEXIDO	2 UNID.		GERAL E DIETÉTICA

SOBREMESA: FRUTAS E DOCES		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
AMEIXA FRESCA	INTEIRA	2 UNIDADES (130g)
AMEIXA EM CALDA	PARA VITAMINAS LAXATIVAS	02 UNIDADES
ABACAXI HAVAI	PORÇÃO	FATIA MÉDIA (150g)
ABACAXI HAVAI	SUCO	150g
ABACAXI PÉROLA	PORÇÃO	FATIA MÉDIA (150g)
ABACAXI PÉROLA	SUCO	150g
ABACATE MANTEIGA	VITAMINA	50g
BANANA MAÇÃ	PORÇÃO	1 UNID. GRANDE (100g)
BANANA NANICA	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (130g)
CAQUI	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (120g)
LIMÃO	SUCO	1/3 UNID. MÉDIA
LARANJA	PORÇÃO	1 UNID MÉDIA (150g)
LARANJA	SUCO	3 UNID MÉDIA (450g)
MAÇÃ	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (150g)
MAÇÃ	SUCO	80g



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. _____

MAÇÃ	VITAMINA	50g
MAMÃO FORMOSA	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (200g)
MAMÃO	VITAMINA	60g
MELANCIA	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (300g)
MELANCIA	SUCO	200g
MARACUJÁ	SUCO	40g
MELÃO	SUCO	200g
MELÃO	PORÇÃO	1 FATIA GRANDE (200g)
POCÃ (TANGERINA)	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (170g)
UVA NIÁGARA	PORÇÃO	30 BAGOS (150g)
UVA ITÁLIA	PORÇÃO	15 BAGOS (150g)
UVA RUBI	PORÇÃO	15 BAGOS (150g)
PÊRA	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (150g)
PÊSSEGO FRESCO	PORÇÃO	1 UNID. MÉDIA (60g)
UVA PASSAS	PORÇÃO	20g
FRUTAS PARA PREP DE NATAL/ANO NOVO	PORÇÃO	250g
FRUTA PICADA (PACIENTE)	PORÇÃO	250g
DOCES	GOIABADA	80g
	MARROM GLACÊ TIPO 1	80g
	PÊSSEGO EM CALDA	120g
	DOCES CASEIROS DE: BANANA, CAJU, ABÓBORA, BATATA DOCE, MAMÃO	80g
	CANJICA C/ COCO, ARROZ DOCE C/ CANELA, ENGANA MARIDO SIMPLES OU COM FRUTA	80g
	DOCE DE LEITE CREMOSO TIPO 1	80g
	AMEIXA EM CALDA (VIT. LAX.)	80g
	PAVÊ SIMPLES	80g
	PAVÊ DE FESTA	80g
	MANJAR C/ AMEIXA	80g
	DOCE DIET	80g
	GELÉIA DIET	80g
	GELÉIA	80g
	GELATINA DIET	180ml
	GELATINA	180ml
	SPUMONE	80g
	CHICO BALANCEADO	80g
	PUDIM NORMAL E DIET CREMOSO	80g
	MOUSSES VARIADOS	80g
	SALADA DE FRUTAS PARA SOBREMESA	100g
	SALADA DE FRUTA DE ESPECIAL COM 4 TIPOS DE FRUTA,	250g



	SUCO DE LARANJA, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE.	
FRUTA PICADA (PACIENTE)	SALADA DE FRUTAS LANCHE	250g

PÃES/BOLO DE FESTA/BISCOITOS/PIPOCAS/SALGADOS/SALGADO DE FESTA		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
PÃES, BOLOS, BISCOITOS, PIPOCA E SALGADOS	PÃO FRANCÊS	100g
	PÃO DE BATATA	100g
	PÃO MANDI	100g
	PANETONE	150g
	PÃO HOT DOG	100g
	MINIPÃO HOT DOG	50g
	BOLO	200g
	BOLO DE FESTA	200g
	PIPOCA	80g
	BISCOITO DE SAL	65g
	BISCOITO D'ÁGUA / SEM SAL	65g
	BISCOITO RECHEADO	80g
	BISNAGA DE LEITE	100g
	PÃO DE FORMA	100g
	PÃO INTEGRAL	100g
	SALGADO INTEIRO	250g
	SALGADO TIPO FESTA	10 UNIDADES

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

LEITES, PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES ENRIQUECIDOS		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA LÍQUIDO
	LEITE INTEGRAL UHT	250ml
	LEITE DESNATADO UHT	250ml



LEITES/ PRODUTOS LÁCTEOS/PRODUTOS DE SOJA	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO OU COCO	250ml
	AMÊNDOAS*	200g
	IOGURTE DESNATADO	200ml
	SOJA INTEGRAL EM PÓ (SABOR BAUNILHA) OU LÍQUIDO	250ml
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	1,5g
	ALHO	1,5g
	EXTRATO DE TOMATE	5g
	CEBOLA	10g
	TOMATE	10g
	PIMENTÃO	8g
	COLORAU	1g
	CANELA EM PÓ	3g
	VINAGRE DE VINHO OU SUCO DE LIMÃO	1,5ml
	PIMENTA	1,0g
	SALSA/COENTRO	1,5g
	CEBOLINHA	1,5g
	AÇÚCAR CRISTAL PARA CAFEZINHO	10g
	AÇÚCAR CRISTAL PREPARAÇÕES DIVERSAS	30g
	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM PARA SALADAS	10ml
	ÓLEO PARA REFOGADOS (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL)	15ml
	ÓLEO PARA FRITURAS SEM IMERSÃO	15ml
	ÓLEO PARA FRITURAS COM IMERSÃO	35ml
	SAL REFINADO, IODADO, EM EMBALAGENS DE.	1ml

INGREDIENTES PARA SOPA		
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
SOPA	LEGUME TIPO C	100g
	LEGUMES TIPO B (VARIADOS)	150g
	MACARRÃO P/ SOPA	20g
	CARNE MOÍDA OU PEITO DE FRANGO	80g
	FOLHOSOS	20g



	OVO DE GALINHA	25g
	TEMPEROS (CEBOLINHA, SALSINHA, CEBOLA, ALHO, TOMATE)	OBSERVAR PER CAPITAS DE TEMPEROS)
	LEGUME TIPO C	100g

5.10 DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

5.10.1 O Serviço de Nutrição e Dietética - SND da unidade possui cozinha própria para fazer o pré-preparo e preparo das grandes e pequenas refeições;

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

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

5.10.4 Utilizar água mineral da contratante para a diluição dos sucos e água potável para preparação das refeições, sendo que é responsabilidade da contratada dispor de filtro;

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

5.10.6 Comprovar o uso das quantidades de alimentos “per capita” previstos no presente contrato, através de pesagem sempre que solicitado pela contratante. Para isso a contratada deverá adquirir e manter uma balança precisa (com variação de 0,01g) para pesagem dos alimentos e preparações “per capita” sempre que solicitado pela contratante em todas as unidades de produção;

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

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

5.11 DO MODO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

5.11.1 Plantonistas e Acompanhantes: As refeições deverão ser distribuídas no balcão térmico com garfo e faca de inox e pratos de vidro (o porcionamento do prato proteico e suco serão feitos por funcionário da Contratada);

Pacientes: As refeições dos pacientes serão servidas em embalagem térmica de alumínio, copos descartáveis, talheres descartáveis, devidamente acondicionadas dentro de embalagens descartáveis.

5.12 DA HIGIENIZAÇÃO:

5.12.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;



- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, corte ou queimadura;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde;
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
- Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- Utilizar máscaras naso-bucais sempre que necessitem de um nível superior de higiene, quando manuseando produtos de alto risco de forma a minimizar a probabilidade de contaminação dos alimentos por via da respiração do operador sobre o produto;
- Utilizar óculos de proteção nas situações necessárias;
- 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;;
- Quando o manipulador de alimentos estiver doente (gripe/diarréia/doença contagiosa/inflamação da garganta, ouvido, olhos) deverá ser afastado pois a possibilidade de contaminação é muito provável. Devendo voltar as suas atividades após certeza de que não constitui risco para a segurança alimentar;
- Todos orientados a não fumar nas zonas de trabalho;
- O funcionário só deverá beber, comer ou mascar nos locais destinados às refeições e nos períodos de pausa;
- Cada trabalhador deve manter seu local de trabalho limpo e arrumado, durante sua jornada/turno de trabalho desempenhando adequadamente as suas funções e o deixando devidamente limpo e em condições do trabalhador do próximo turno iniciar suas funções;
- 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;
- Correrá por conta da contratada a limpeza das caixas de gordura das áreas do serviço de nutrição;
- Elaborar e cumprir cronograma de limpeza da caixa de água, nas Unidades em que abastecem o Serviço de Nutrição e Dietética, realizando controle de qualidade físico/químico e micro biológico da água utilizada na preparação e higienização dos alimentos, com laudo laboratorial por empresa credenciada, e apresentando a contratante, que afixará os resultados para conhecimento de todos;
- As soluções de higienização e sanitizantes devem ser de boa qualidade e adequadas para o seu uso, como: para vegetais crus, legumes e frutas; equipamentos; higienizar bancadas, superfícies e utensílios. Todas as soluções utilizadas devem ser apropriadas para setor de produção e distribuição de alimentos, mantendo-os em embalagem



original, sob fiscalização assídua ou periódica (diária, semanal, mensal) da equipe de nutricionistas da contratante;

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

5.13 EQUIPE TÉCNICA E OPERACIONAL DO SND PARA CADA UNIDADE:

5.13.1 Hospital Estadual Santa Casa

PERFIL	QTDE
NUTRICIONISTA RT	01
NUTRICIONISTA	02
COZINHEIRO	06
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO	02
AUXILIAR DE COZINHA	10
COPEIRO	18
APOIO ADMINISTRATIVO	01
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	06
AUXILIAR DE ESTOQUE	02

5.13.2 Hospital Metropolitano de Várzea Grande

PERFIL	QTDE
NUTRICIONISTA RT	01
NUTRICIONISTA	05
COZINHEIRO	05
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO	02
AUXILIAR DE COZINHA	10
COPEIRO	16
APOIO ADMINISTRATIVO	01



AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	06
AUXILIAR DE ESTOQUE	02

6 CLÁUSULA SEXTA - DOS QUANTITATIVOS

6.1 QUANTITATIVOS

6.1.1 LOTE 01 – HOSPITAL ESTADUAL SANTA CASA

PROGRAMAÇÃO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES - HOSPITAL ESTADUAL SANTA CASA						
	REFEIÇÃO	PACIENTE/ DIA	PLANTONISTA (12 HORAS)	QTD/ MÊS	QTD/12 MESES	PREÇO
	Desjejum (dom a sáb)	212	210	11.816	141.792	
	Colação (dom a sáb)	212	Não fornece	5.936	71.232	
	Almoço (dom a sáb)	212	300	14.336	172.032	
	Merenda (dom a sáb)	212	300	14.336	172.032	
	Jantar (dom a sáb)	212	210	11.816	141.792	
	Ceia (dom a sáb)	212	Não fornece	5.936	71.232	

*Referencial de cálculo sem plantonista 212 (quantidade de paciente) x 7 (dias da semana) x 4 (semanas do mês) x 12 (meses do ano).

Referencial de cálculo com plantonista 212 (quantidade de paciente) x 7 (dias da semana) x 4 (semanas do mês) + 210 ou 300 (quantidade e plantonistas) x 28 (quantidade de plantões no mês) = Resultado multiplicado por 12 (meses do ano).

Programação mensal de litros de café para servidores, pacientes e acompanhantes.

CAFÉ	UN	PERÍODO*	LITRO/ DIA	LITRO/12 MESES	PREÇO
CAFÉ PREPARADO SEM AÇÚCAR, INCLUINDO: SACHÊS DE AÇUCARES E ADOÇANTE. LITRO	LITRO	SEG-SEX	60	14.400	
		SÁB-DOM (FERIADOS)	45	5.400	

*SEG-SEX: calculado 60litros x 5 dias da semana x 4 semanas do mês x 12 meses do ano. SÁB-DOM (FERIADOS): 45litros x 120 (quantidade aproximada de finais de semana e feriados em um ano)

6.1.2 LOTE 02 – HOSPITAL METROPOLITANO DE VÁRZEA GRANDE

PROGRAMAÇÃO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES - HOSPITAL METROPOLITANO DE VÁRZEA GRANDE						
	REFEIÇÃO	PACIENTE/ DIA	PLANTONISTA (12 HORAS)	QTD/ MÊS	QTD/12 MESES	PREÇO
	Desjejum (dom a sáb)	248	210	13.740	164.880	
	Colação (dom a sáb)	248	Não fornece	7.440	89.280	
	Almoço (dom a sáb)	248	245	14.790	177.480	
	Merenda (dom a sáb)	248	245	14.790	177.480	
	Jantar (dom a sáb)	248	210	13.740	164.880	



	Ceia (dom a sáb)	248	Não fornece	7.440	89.280	
--	---------------------	-----	-------------	-------	--------	--

*Referencial de cálculo sem plantonista 248 (quantidade de paciente) x 30 (trinta dias) x 12 (meses do ano).

Referência de cálculo com plantonista (almoço e merenda), 248 (quantidade de pacientes) x 30 (trinta dias) + 245 (quantidade de plantonista diurno) x 14 (quantidade de plantões mês) = Resultado multiplicado por 12 (meses do ano).

Referência de cálculo com plantonista (almoço e merenda), 248 (quantidade de pacientes) x 30 (trinta dias) + 210 (quantidade de plantonista diurno) x 14 (quantidade de plantões mês) = Resultado multiplicado por 12 (meses do ano).

Programação mensal de litros de café (com e sem açúcar) para servidores e pacientes.

CAFÉ	UN	PERÍODO*	LITRO/ DIA	LITRO/12 MESES	PREÇO
CAFÉ PREPARADO SEM AÇÚCAR, INCLUINDO: SACHÊS DE AÇUCARES E ADOÇANTE. LITRO	LITRO	SEG-SEX	80	19.200	
		SÁB-DOM (FERIADOS)	60	7.200	

*SEG-SEX: calculado 80litros x 5 dias da semana x 4 semanas do mês x 12 meses do ano. SÁB-DOM (FERIADOS): 60litros x 120 (quantidade aproximada de finais de semana e feriados em um ano)

6.1.3 As refeições deverão ser distribuídas nos horários abaixo:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	PLANTONISTA
Desjejum	6:30	6:30	7:00 às 8:00 ¹
Colação	09:00	não tem	não tem
Almoço	11:00	11:00	11:00 às 13:00 ²
Merenda	15:00	não tem	15:30
Jantar	18:00	18:00	20:00 às 21:00 ³
Ceia	21:00	não tem	não tem

1. Servidores que estão saindo do plantão da noite.
2. Servidores que estão cumprindo o plantão do dia.
3. Servidores que estão cumprindo o plantão noturno.

7 CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO, LOCAIS E RECEBIMENTO

7.1 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 No recebimento e aceitação do serviço será observada, no que couber as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações;

7.3 O início das atividades pertinentes ao objeto deverá ser em no máximo 15 (quinze) dias corridos após a retirada da nota de empenho/ordem de serviço;

7.4 Os serviços deverão ser executados de acordo com a jornada de atividade em Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar;

7.5 Havendo causa impeditiva para o cumprimento dos prazos, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa por escrito indicando o prazo necessário ao fiscal do contrato, que por sua vez analisará e tomará as necessárias providências para a aceitação ou não das justificativas apresentadas;

1.3. Os serviços serão realizados nos endereços abaixo listados:



- Hospital Estadual Santa Casa: Praça do Seminário, 114, Centro, 78015-140, Cuiabá-MT;
- Hospital Metropolitano de Várzea Grande: Av. Dom Orlando Chaves, S/N, Cristo Rei, 78.118-000, Várzea Grande-MT.

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

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

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

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

8 CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1 Deverá cumprir e implementar em até 90 (noventa) dias corridos após o início de suas atividades Manual de Dietas específico para Hospital Metropolitano de Várzea Grande e para o Hospital Estadual Santa Casa, 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;

8.1.2 A distribuição das refeições terá o acompanhamento do nutricionista da Produção e da Clínica da Contratada e Nutricionista da Contratante;

8.1.3 Elaborar e implementar, dentro de 90 dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/93 do Ministério da Saúde e submetê-los à apreciação da contratante e também os Procedimentos Operacionais Padronizados POPs;

8.1.4 Desenvolver todos os cronogramas descritos no item Higienização, no prazo de 30 dias;

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



8.1.6 É imprescindível atentar à manutenção e à operação contínua da catraca e do sistema computacional (programa) que permite o cadastro de pessoal;

8.1.7 Em se tratando da manutenção, o gestor do contrato deve estar atento ao prazo de correção estipulado no contrato;

8.1.8 A empresa responsável pela manutenção deve ser notificada o mais breve (até 2 horas do chamado) possível após a catraca apresentar falhas;

8.1.9 Para evitar quedas de sistema, devido a insuficiência elétrica ou demais problemas, é recomendável que a catraca e o computador tenham uma fonte de alimentação secundária. Sugere-se nesse caso a utilização de um equipamento NoBreak;

8.1.10 Para controle de acompanhantes a CONTRATADA É OBRIGADA que o viabilize crachá de identificação ou cartão mestre com autorização de acesso ao refeitório com duração diária, semanal ou no máximo de 15 dias. A legislação acerca de acompanhantes de pacientes que têm direito à alimentação é ampla, portanto os controles devem ser focados para reduzir casos de liberação em duplicidade ou de autorização indevida;

8.1.11 É obrigação da CONTRATADA possuir o controle de acesso ao refeitório, sendo que, o setor Administrativo juntamente com o Recursos Humanos do Hospital é responsável por encaminhar a escala de trabalho para o sistema de controle de acesso ao Refeitório;

8.1.12 Ficará responsável por dedetização de 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;

8.1.13 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;

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

- a) Treinamento em Boas Práticas de Manipulação; (2x ao ano – para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência);
- b) Treinamento em Dietoterapia; (2x ao ano para dar início às suas atividades e após 6 meses de trabalho e a cada novo contratado durante a vigência);
- c) Treinamento em Prevenção de acidentes e Combate a Incêndio (1x ao ano para dar início às suas atividades e a cada novo contratado durante a vigência).

8.1.15 Deverá apresentar o cronograma de treinamentos para que as Nutricionista da Contratante possam participar, com antecedência de 30 (trinta) dias;

8.1.16 Elaborar e implementar, após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/93 do Ministério da Saúde e submetê-los à apreciação da contratante e também os Procedimentos Operacionais Padronizados POPs, sendo que esses documentos devem ser elaborados para cada Unidade Hospitalar;



8.1.17 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;

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

8.1.19 Quando houver necessidade de manutenção de equipamentos, esta deverá ser realizada no prazo máximo de 48 horas. E apresentar relatório da ação corretiva à contratante;

8.1.20 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, sendo acompanhada por representante da Unidade que será atendida;

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

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

8.1.23 Ficará responsável pela aquisição de equipamentos e utensílios faltantes para a execução das atividades referente ao objeto deste Termo Referência;

8.1.24 Responsabilizará pelas melhorias do Refeitório, como aquisição de mesas, cadeiras e ar condicionado, quantitativo será constatado pela Contratada no momento da Vistoria e realização de Relatório da Empresa, sendo acompanhada por representante da Unidade que será atendida;

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

8.1.26 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;

8.1.27 As equipes profissionais deverão ser compostas de acordo com o QUADROS deste Termo de Contrato (itens 5.13.1 e 5.13.2);

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



- 8.1.29** 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;
- 8.1.30** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- 8.1.31** 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;
- 8.1.32** 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.;
- 8.1.33** 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;
- 8.1.34** Levar imediatamente ao conhecimento da contratante qualquer fato extraordinário ou anormal que afete a execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;
- 8.1.35** Assegurar a contratante o direito de supervisionar, fiscalizar, sustar, recusar, orientar, mandar desfazer ou refazer quaisquer serviços ficando certo que, em nenhuma hipótese a ausência da referida fiscalização permitirá a contratada eximir-se de suas responsabilidades provenientes do contrato;
- 8.1.36** Fornecer gás liquefeito de petróleo para as cozinhas gerais e dietéticas;
- 8.1.37** É de obrigação da CONTRATADA, a instalação de dispenser para álcool gel 70%, papel toalha e sabonete líquido, na cozinha e refeitório;
- 8.1.38** O papel toalha não pode ser reciclado;
- 8.1.39** Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, álcool gel a 70% com glicerina e toalha de papel não reciclável, utilizado no refeitório, ou pano descartável para realizar higienização de pratos, talheres, bancadas nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades;
- 8.1.40** 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;
- 8.1.41** Será responsável pela higienização e troca dos filtros do bebedouro do refeitório. No refeitório, utilizar refresqueira com 01 (uma) cuba suco e um bebedouro;
- 8.1.42** Fica a encargo da contratada a responsabilidade de adquirir e manter extintores de incêndio apropriados, dentro da validade específica para o serviço;
- 8.1.43** Dispensar rotineiramente, no curso das execuções dos serviços, um tratamento cordial e eficiente aos pacientes e servidores, advindos de treinamentos aos funcionários conforme previsto;



8.1.44 Prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, abastecimento, falta de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e servidores;

8.1.45 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;

8.1.46 Recrutar sob inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços cabendo-lhes efetuar todos os pagamentos, inclusive os previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador, conforme quadro de empregados do item 6.14;

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

8.1.48 Manutenção da Equipe Técnica e Operacional da contratada com o número de profissionais adequados e disponíveis a realização do serviço proposto, seguindo o estabelecido pela contratada, conforme QUADROS deste Termo de Referência (itens 6.14.1 e 6.14.2);

8.1.49 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;

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

8.1.51 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;

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

8.1.53 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.

8.1.54 Demais exigências:

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

8.1.56 É de total responsabilidade de a contratada adquirir e manter a entrada de materiais, como: gêneros alimentícios, gás, equipamentos, utensílios, descartáveis, material de escritório, mobiliário, etc., para abastecimento e bom funcionamento dos serviços prestados;

8.1.57 A contratada deve fornecer para os pacientes os seguintes produtos: talheres descartáveis, utensílios para servir, jarras plásticas com tampa com capacidade de 500 ml e 1 litro, jarras com tampa com capacidade de 2 litros, vasilhames plásticos com tampa com



capacidade para 10 litros, garrafas para café de 1 litro ou 2, de acordo com a necessidade. Para os Plantonistas: copos descartáveis de 180 ml, pratos de vidro, garfos, faca e colheres de aço inox, garrafas de café com capacidade de 1 litro para todos os setores necessários, refresqueira de 01 (uma) cuba com capacidade de 10 litros, potes plásticos com tampa com capacidade de 250 ml, galheteiros. Para uso geral no SND: vasilhames plásticos com tampa com capacidade para 10, 15 e 20 litros, garrafas térmicas com capacidade de 5 litros para sucos, chás e leite, carro em inox com capacidade para transporte de bandejas fechados, filtros para torneiras de higienização de folhosos, legumes e frutas com instalação imediata, observando as trocas de refil que deverão ser realizadas periodicamente e outros que serão adquiridos conforme necessidade do Hospital;

8.1.58 A contratada deverá realizar periodicamente a reposição dos utensílios utilizados por pacientes e plantonistas, como pratos, facas, garfos, colheres para servir e outros que se façam necessário;

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

8.1.60 Não realizar subcontratação total ou parcial dos serviços previstos neste Termo de Referência, sem anuência da Contratante. No caso de subcontratação autorizada pela Contratante, a Contratada continuará a responder direta e exclusivamente pelos serviços e pelas responsabilidades legais e contratuais assumidas.

9 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 São as obrigações da Contratante:

9.1.1 Convocar a Contratada, em conformidade com o art. 64 da Lei 8.666/93, para retirar a Nota de Empenho/Ordem de Serviço, estabelecendo dia, hora, e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto;

9.1.2 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, com relação ao objeto deste Termo;

9.1.3 Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o serviço, objeto deste Termo de Referência, através de seus fiscais (servidores designados);

9.1.4 Acompanhamento periódico da Nutricionista Clínica durante a distribuição das refeições;

9.1.5 Regulamentar através de portaria os itens do checklist a serem avaliados/ aplicados;

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

9.1.7 A contratante poderá solicitar a fiscalização da Vigilância Sanitária nas instalações da cozinha da Unidade em que serão preparados os alimentos, sem data prévia marcada;

9.1.8 O exercício da fiscalização constante e/ou restrita por parte da Contratante não exime a Contratada da responsabilidade que assumiu no tocante à boa qualidade dos serviços prestados;



9.1.9 Recusar Notas Fiscais ou Faturas que estejam em desacordo com as exigências deste Termo, informando à Contratada e sobrestando o pagamento até a regularização da condição;

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

9.1.11 A Contratante rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o objeto;

9.1.12 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.1.13 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

9.1.14 Para fins de pagamento, haverá um confronto entre os Sistemas de Controle da Contratante e Contratada. Serão confrontados os números de refeições servidas, e ocorrendo diferenças prevalecerão os números da Contratante;

9.1.15 Emitir, por intermédio de servidor/fiscal, designado, pareceres/relatório sobre os atos relativos à execução do contrato, em especial, quanto ao descumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência;

9.1.16 Anotar em registro próprio de todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, que estejam em desacordo com o presente contrato, para que sejam tomadas providências com relação a quaisquer irregularidades, observando-se o disposto no parágrafo 1º e 2º do Art. 67 da Lei nº 8.666/93;

9.1.17 Cumprir com as demais obrigações constantes neste Termo de Referência e outras previstas no Instrumento do Contrato.

9.1.18 A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.1.19 A presença da fiscalização da CONTRATANTE não elide nem minimiza a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

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

10.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3 O representante da Contratante anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das



falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

10.5 Caberá ao gestor do contrato as seguintes atribuições:

10.5.1 Realizar conferências das notas fiscais atestadas pelo Fiscal do contrato, e posteriormente adotar as providências quanto ao pagamento;

10.5.2 Atentar aos valores a serem pagos, tomando cuidado para que os pagamentos não ultrapassem o valor do contrato;

10.5.3 Acompanhar e analisar os relatórios que por ventura venham a ser emitidos pelo Fiscal do contrato. Havendo qualquer apontamento que acuse atraso ou descumprimento da aquisição/serviço, o gestor deverá notificar a contratada solicitando justificativa e o cumprimento no prazo estabelecido pela Unidade demandante.

10.6 Caberá ao fiscal do contrato as seguintes atribuições:

10.6.1 Orientar: estabelecer diretrizes, dar e receber informações sobre a execução do contrato;

10.6.2 Fiscalizar: verificar o material utilizado e a forma de execução do objeto do contrato, confirmando o cumprimento das obrigações;

10.6.3 Interditar: paralisar a execução do contrato por estar em desacordo com o pactuado;

10.6.4 Intervir: assumir a execução do contrato;

10.6.5 Informar: a Administração o cometimento de falhas e irregularidades detectadas pela Contratada que implique comprometimento da aquisição e/ou aplicação de penalidades previstas; e noticiar os casos de afastamento em virtude de férias, licenças ou outros motivos, para que o substituto (suplente) possa assumir a gestão do contrato, evitando prejuízos, interrupções e suspensão das atividades de fiscalização;

10.6.6 Ter total conhecimento do contrato e suas cláusulas;

10.6.7 Solicitar a seus superiores, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes, decisões e providências que ultrapassem a sua competência;

10.6.8 Zelar pelo bom relacionamento com a contratada, mantendo um comportamento ético, probo e cortês;

10.6.9 Conferir os dados das notas/faturas antes de atestá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;

10.6.10 Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando ao Gestor do Contrato aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados;

10.6.11 Acompanhar e controlar, quando for o caso, as entregas e o estoque de materiais de reposição, destinados à execução do objeto contratado, principalmente quanto à sua quantidade e qualidade;



10.6.12 Formalizar, sempre, os entendimentos com a Contratada ou seu Preposto, adotando todas as medidas que permitam compatibilizar as obrigações bilaterais;

10.6.13 Avaliar constantemente a qualidade da execução contratual, propondo, sempre que cabíveis medidas que visem reduzir gastos e racionalizar os serviços;

10.6.14 Observar rigorosamente os princípios legais e éticos em todos os atos inerentes às suas atribuições, agindo com transparência no desempenho das suas atividades.

10.7 Caberá ao Fiscal, além das que perfazem na legislação vigente, Lei nº 8.666/93, conferir e atestar a Nota Fiscal emitida pela Contratada.

10.8 Caberá ao Fiscal Técnico 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:

11 CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- Programa: 526 – Mato Grosso Mais Saúde.
- Projeto Atividade: 2515 – Gestão da Atenção Hospitalar Estadual do SUS.
- Natureza de Despesa: 33.90.39.
- Fontes de Recursos: 112 e 134

12 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – 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 discriminações:

- 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 A CONTRATADA deverá obrigatoriamente antes de cada pagamento comprovar situação regular, junto ao CGF/MT – Cadastro Geral de Fornecedoros do Estado de Mato Grosso ou apresentar para tanto as certidões de regularidade fiscais e trabalhistas, devidamente válidas:

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

12.7 . 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.

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 A 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.

13 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

13.1 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.



14 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 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) Cometer fraude fiscal;
- g) Não manter a proposta.

14.2 Nos termos do art. 7º da Lei n. 10.520/2002, ficará impedido de licitar e contratar com o Estado de Mato Grosso, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste termo de referência e das demais penalidades legais, aquele que:

- a) Não assinar o Contrato ou retirar a Autorização de Fornecimento quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Deixar de entregar os documentos exigidos para o certame.

14.3 Se cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.3.1 A Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

14.3.2 A Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato ou nota de empenho;

14.3.3 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;

14.3.4 A 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;

14.3.5 A 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;

14.3.6 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;

14.3.7 A 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.

14.4 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

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

14.6 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

14.7 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

14.8 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.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

15.1 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.

16 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

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

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

16.2 A rescisão do contrato poderá ser:

16.2.1 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;

16.2.2 Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Contratante;

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

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

17 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DOS CASOS OMISSOS

17.1 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.

18 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICIDADE

18.1 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.

19 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

19.1 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.

19.2 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 2020.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-