



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

RECIBO
Fls. 02
24

**CONTRATO N. 005/2013/SES/MT
PREGÃO ELETRÔNICO N. 075/2012/SES/MT**

O ESTADO DE MATO GROSSO ATRAVÉS da SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, por meio do 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 seu Secretário de Estado de Saúde Sr. MAURI RODRIGUES DE LIMA, brasileiro, portador da cédula de identidade RG n. 18741830 SSP/PR, inscrito no CPF sob o n. 308.464.399-72 doravante denominada CONTRATANTE, e de outro lado a empresa SERVCLIN NUTRIÇÕES E ALIMENTOS LTDA-ME, com sede na Rua: R Nº. 90, Jardim Aclimação- Cuiabá -MT CEP: 78.059.258 inscrita no CNPJ sob o n. 11.601.199/0001-20, neste ato representada pela sócia Srª. SANTANA MARIA SILVA DE AQUINO brasileira, portadora da Cédula de Identidade RG nº 0648334 SSP/PA, inscrita no CPF sob o n. 180.664.612-91, doravante denominada CONTRATADA, considerando o que tudo consta no processo administrativo n. 86917/2012/SES/MT, oriundo de procedimento licitatório na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, resolvem celebrar o presente CONTRATO, do qual serão partes integrantes Edital do Pregão Eletrônico n. 075/2012/SES/MT e o Plano de Trabalho, que será regido pela Lei n. 8.666, de 21/06/93 e suas alterações posteriores e, supletivamente, pelos Decretos Estaduais n. 7.217, de 14/03/2006, 7.218 de 14/03/2006, 8.199 de 16/10/2006, 8.426 de 18/12/2006, 755 de 24/09/2007, 1.805/2009 de 30/01/2009 republicado em 27/02/2009, 2.015/2009 de 24/06/2009 e, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir delineadas:

Cláusula Primeira - DO OBJETO

1.1 O presente Contrato tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva/hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários do Complexo CIAPS Adauto Botelho composto por: Unidade I com Pronto Atendimento, Unidade III, CAPS Álcool e Drogas, CAPSI e Lar Doce Lar), visando o fornecimento de refeições, conforme Plano de Trabalho e Edital do Pregão Eletrônico n. 075/2012/SES/MT, partes integrantes do presente Contrato.

Cláusula Segunda - DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

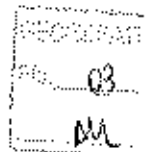
2.1 O presente Contrato tem as seguintes especificações mínimas, quantificações e locais de prestação de serviços, conforme Plano de Trabalho em anexo ao Edital do Pregão Presencial n. 075/2012/SES/MT:

2.1.1 Especificações Mínimas:

ITEM	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	QUANT.
------	-----------	--------------	--------



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos



			ANUAL
01	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR; <u>TIPO DESJEJUM</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, DEMANDA ESPECIFICA DA SES, UNIDADE.	UN	89.400
02	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR; <u>TIPO COLAÇÃO</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, DEMANDA ESPECIFICA DA SES, UNIDADE.	UN	86620
03	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR; <u>TIPO ALMOÇO</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, DEMANDA ESPECIFICA DA SES, UNIDADE.	UN	97860
04	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR; <u>TIPO MERENDA</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, DEMANDA ESPECIFICA DA SES, UNIDADE.	UN	106620
05	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR; <u>TIPO JANTAR</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, DEMANDA ESPECIFICA DA SES, UNIDADE.	UN	76872
06	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR; <u>TIPO CEIA</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, DEMANDA ESPECIFICA DA SES, UNIDADE.	UN	49620
07	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR; <u>TIPO CAFÉ PURO E ADOÇADO</u> , LITROS, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, DEMANDA ESPECIFICA DA SES, UNIDADE.	UN	9800
08	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO COMPLEXO CIAPS ADAUTO BOTELHO, COMPOSTO POR: PRONTO	UN	46132

10

Handwritten signature

Handwritten mark



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
 3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

09

BA

ATENDIMENTO-PA; UNIDADE I, UNIDADE III; CAPS ALCOOL E DROGAS, CAPSI E LAR DOCE LAR: TIPO CARDÁPIO <u>DIFFERENCIADO PARA DATAS ESPECIAIS</u> , CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. DEMANDA ESPECIFICA DA SES. UNIDADE		
--	--	--

2.1.2 Locais:

- a) Pronto Atendimento (PA) e Unidade I – Av. Adauto Botelho, s/n., bairro CoopHEMA, Coxipó, Cuiabá/MT;
- b) Unidade III - Rua Projetada, s/n. fundo do DETRAN, Cuiabá/MT;
- c) Lar Doce Lar – Rua Professor João Felix, n. 1055, bairro Lixeira, Cuiabá/MT;
- d) CAPS Álcool e Drogas - Rua Itaperica, s/n., esquina com Av. Adauto Botelho, bairro CoopHEMA, Coxipó, Cuiabá/MT;
- e) CAPSI – Av. Antonio Derilco, s/n. bairro CoopHEMA, Coxipó, Cuiabá/MT;

2.2.2 Quantidades e locais da prestação dos serviços:

1 – QUANTIDADE ESTIMADA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS MENSALMENTE

REFEIÇÃO		UNIDADE I e PA	CAPS AD Alcool e Drogas	CAPSI	Lar Doce Lar	UNIDADE III	TOTAL ESTIMADO
DESJEJUM	Paciente	2655	550	-	600	1200	7450
	Servidor	775	550	-	540	600	
COLAÇÃO	Paciente	2635	-	180	600	1200	7235
	Servidor	1800	-	180	540	600	
ALMOÇO	Paciente	2635	-	119	600	1200	6155
	Servidor	2170	120	180	540	600	
MERENDA	Paciente	2635	440	330	600	1200	8885
	Servidor	2100	440	-	540	600	
JANTAR	Paciente 17:45 h	2635	230	-	600	1200	6465
	Servidor 21:00 h	1085	60	-	300	300	
CEIA	Paciente	2635	-	-	600	900	4135
	Servidor	-	-	-	-	-	
							42265

2 - PROGRAMAÇÃO ESTIMADA MENSAL DE LITROS DE CAFÉ PURO E ADOÇADO PARA AS UNIDADES DO CIAPS ADAUTO BOTELHO

PERÍODO	HORARIOS	UNIDADE I e PA	CAPS AD Alcool e Drogas	CAPSI	Lar Doce Lar	UNIDADE E III	TOTAL ESTIMADO
MATUTINO	8:00 – 8:30 h	150	33	22	60	88	
VESPERTINO	14:00 – 14:30 h	150	33	22	60	44	
NOTURNO	20:00 – 20:30 h	90	-	-	45	28	



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

05
DA

		390	66	44	165	160	825
--	--	-----	----	----	-----	-----	-----

2.3 - UNIDADE II

A contratada deverá atender pedidos da unidade II conforme descrições de gêneros alimentícios abaixo especificados. Estes gêneros servem de complemento nutricional dos pacientes desta Unidade.

Diariamente:

- Pão francês (50 g) - 30 unidades às 6:00 h (930 unidades/mês)

Mensalmente:

- Óleo de soja (900 ml) - 6 unidades
- Macarrão espaguete (500 g) - 6 pacotes
- Extrato de tomate (350 g) - 6 latas
- Margarina com sal - 3 kg
- Farinha de mandioca fina - 2 kg
- Tempero completo (300 g) - 6 potes
- Café em pó (250 g) - 5 pacotes
- Vinagre tinto (750 ml) - 3 garrafas
- Arroz tipo 1 (5 kg) - 3 pacotes
- Feijão tipo 1 (1 kg) - 6 pacotes
- Açúcar cristal (2 kg) - 6 pacotes
- Cebola - 2 kg
- Sal refinado iodado (1 kg) - 2 pacotes
- Fósforo (10 cx) - 1 maço
- Carne de primeira inteira - 5 Kg
- Coxa e sobrecoxa de frango - 5 Kg
- Ovos grandes de galinha - 2 dúzias

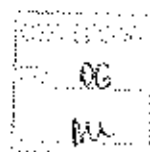
Anualmente: semente para o natal

- Refrigerantes variados - 40 litros
- Farinha de trigo especial (1 kg) - 6 pacotes
- Ovos grandes - 90 unidades
- Fermento em pó químico (100 g) - 2 potes
- Leite integral em pó (400 g) - 4 pacotes
- Leite condensado (395g) - 8 latas
- Coko ralado em flocos sem açúcar (100 g) - 6 pacotes
- Nescau (500 g) - 3 latas
- Chocolate em pó solúvel (1kg) - 1 pacote
- Chocolate granulado em pó - 2 kg
- Merengos frescos (g) - 1 bandeja
- Chantilly (200g) - 2 caixas
- Pêra, maçã, laranja, uva rubi, pêssego fresco, morango fresco - 2 kg de cada fruta
- Melancia - 2 unidades.
- Copo descartável de 180 ml - 200 unidades
- Guardanapo (50 unidades) - 8 pacotes

[Assinatura]
4



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos



- Balões variados médios - 200 unidades
- Pratos e colheres descartáveis - 200 unidades de cada.

2.4 - A fim de estabelecer situações comuns definimos: refeições

2.4.1 - Todos os dias, a contratada deverá servir como opção, dois ovos aos servidores ou pacientes, que porventura não comam a preparação principal estipulada pelo cardápio ou a preparação esteja muito salgado para o servidor, sem onerar o custo das refeições.

2.5. Especificações das refeições diárias: Desjejum; Colação; Almoço; Merenda; Jantar; Ceia.

2.5.1. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER DISTRIBUIDAS NOS HORÁRIOS ABAIXO:

Horário de entrega do desjejum para pacientes - 6:00 horas;
Horário de entrega do desjejum para servidores - 6:00 e 8:30 horas;
Horário de entrega da colação para pacientes - 9:00 horas;
Horário de entrega do almoço para pacientes - 11:00 horas;
Horário de entrega do almoço para servidores - 12:00 horas;
Horário de entrega da merenda para pacientes - 15:00 horas;
Horário de entrega da merenda para servidores - 15:30 horas;
Horário de entrega do jantar para pacientes - 17:45 horas;
Horário de entrega do jantar de servidores - 21:00 horas;
Horário de entrega da ceia para pacientes - 20:00 horas;

Os horários das refeições poderão ter alterações conforme necessidade das Unidades.

2.6 - Composição das dietas conforme suas características (dietas geral, modificadas e especiais)

2.6.1 A contratada deverá apresentar a relação de todos os alimentos que deverão compor os diferentes cardápios completos para um dia, das principais dietas (geral, branda, pastosa, semi-líquida, líquida completa, hipossódica, diabetes 2500, 2000, 1800, 1500, 1200 calorias, hiperproteica, hipercalórica, hipogordurosa, laxativa, constipante, sopa padrão, padronização de fórmulas lácteas como leite calórico), com seus respectivos per capita e valor nutritivo.

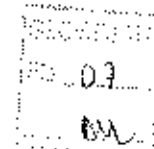
2.6.2 Dieta líquida completa:

- Desjejum: Leite enriquecido com sustentação e nutren, mingau ou vitamina de fruta consistente.
- Colação: mingau ou suco de frutas natural, iogurte.
- Almoço: caldo de carne com legumes liquidificado e coado, gelatina ou pudim ou flans, suco de frutas não ácidas, coado e natural.
- Merenda: leite enriquecido (com sustentação, nutren) ou mingau
- Ceia: mingau com farinha láctea, leite enriquecido (com sustentação, nutren) ou calórico, chá suave (somente se prescrito).

2.6.3 Dieta semi-líquida:



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos



- Desjejum: Leite enriquecido (com sustentação, nutren) mingaus, biscoito de maizena ou água e sal, pão sem casca, bisnaga. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- Colação: mingau ou suco de frutas natural, iogurte.
- Almoço: caldo de carne com legumes e arroz ou macarrão, purê, suflês, cremes, carne moída ou frango desfiado, suco de frutas natural e frutas macias.
- Merenda: leite enriquecido ou mingau ou vitamina de frutas, biscoito maizena ou água e sal, pães macios (pão de leite, careca, bisnaga, pão de forma).
- Jantar: igual ao almoço.
- Ceia: leite enriquecido ou mingau, biscoito maizena ou água e sal e Pães macios.

2.6.4 Dieta pastosa

- Desjejum: Leite com achocolatado ou sustentação ou mucilagens ou vitamina de frutas, pão de forma sem casca ou bisnaga ou de leite ou biscoito, margarina, mingau, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- Colação: suco de fruta natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc
- Almoço: arroz pastoso, feijão liquidificado, carne moída ou frango desfiado, purê e legumes bem picadinhos, suflês, cremes, lasanhas, suco de frutas natural e frutas macias
- Merenda: leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, margarina, geléia, requeijão, gelatina.
- Jantar: igual ao almoço.
- Ceia: chá ou leite enriquecido, mingau, biscoitos, bisnaga.

2.6.5 Dieta branda

- Desjejum: Leite com achocolatado ou sustentação ou mucilagens ou vitamina de frutas, pão de forma sem casca ou bisnaga ou de leite ou biscoito, margarina, mingau, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- Colação: suco de frutas natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos e leite, etc
- 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, (doces não concentrados), suco de frutas natural.
- Merenda: leite enriquecido, vitamina de frutas, pães e acima, chás, sucos naturais.
- Jantar: igual ao almoço.
- Ceia: chá com pães macios ou leite enriquecidos.

2.6.6 Dieta geral

- Desjejum: leite com achocolatado ou leite puro ou mucilagens ou vitaminas, iogurte, pão francês com queijo ou similar, frutas ou suco de frutas. Servir café para os pacientes no desjejum.
- Colação: suco de frutas natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, pães diversos, bolos, biscoitos e leite, etc
- Almoço: arroz, feijão, carne ou frango ou peixe, guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces 3x/semana) e suco natural.
- Merenda: salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar.
- Jantar: igual ao almoço

[Assinatura manuscrita]



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

RECIBO
20.03
BA

- Ceia: chá; bolachas ou torradas; margarina ou geléia.

2.6.7 Dieta laxativa, além da dieta prescrita a servir:

- Desjejum: vitamina de leite com fruta laxativa e ameixas secas e linhaça e pão integral.
- Colação: suco ou vitamina de fruta laxante e linhaça.
- Almoço: além da guarnição e salada crua, servir sempre uma verdura cozida laxativas
- Merenda: servir sucos ou vitaminas ameixas secas – 4 unidades
- Jantar: igual ao almoço
- Ceia: chá de erva-doce, biscoito ou pão integral.

2.6.8 Dieta constipante, além de a dieta prescrita servir:

- Desjejum: a fruta deverá ser constipante
- Colação: suco ou vitamina de fruta constipante
- Almoço: além da guarnição, servir duas verduras cozidas constipantes
- Merenda: servir sucos ou vitaminas de frutas constipantes
- Jantar: igual ao almoço
- Ceia: chá preto, biscoito de água, ou de água e sal.

2.7 FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES:

2.7.1 - O cardápio deverá obedecer à seguinte frequência de preparações:

2.7.1.1 Desjejum:

(paciente), considerando 7 vezes/semana com:

- Preparações sólidas: variar entre: pães: 7 vezes
- Preparações líquidas: café e chás suaves: diário e obrigatório, leite puro 2x, iogurte integral 2x, leite enriquecido 2x, vitaminas 1x.

(servidor) considerando 7 vezes/semana com:

- Preparações sólidas: variar entre: pães (c/ recheios de presunto e mussarela fatiados, ovo mexido): 7 vezes, o bolo deve ser servido como opção a mais para o servidor 2 x na semana. A margarina vegetal e granola servir a vontade.
- Preparações líquidas: café e chás suaves e leite puro: diário e obrigatório, suco natural de fruta 3x, iogurte integral 2x, fruta 2x.

2.7.1.2 Colação (paciente), considerando 7 vezes/semana com:

- Preparações sólidas: variar entre: pão/biscoito/bolo: 3 vezes e fruta inteira ou picada: 4 vezes
- Preparações líquidas: iogurte: 2 vezes, sucos naturais 3x, leite enriquecido/mingau/vitaminas: 1 vez, chá suave: 1 vez.

2.7.1.3 Almoço (paciente e servidor), considerando 7 vezes/semana:

- 1- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- 2- Prato protéico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 2 vezes, peixes: 1 vez, carne suína: 1 vez por quinzena, vísceras: como opção de acompanhamento do prato protéico: 2 vezes ao mês.

[Assinaturas manuscritas]



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

09
66

3- Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana

4- Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana

5- Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório

Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior frequência, tanto para paciente como para servidor no almoço e jantar.

2.7.1.4 Merenda: (paciente), considerando 7 vezes/semana com:

- Preparações sólidas: variar entre: bolos diversos: 1x/salgados: 2x/cachorro quente: 1x, canjica ou arroz doce: 1 vez, salada de fruta: 1x.

- Preparações líquidas: Suco natural de fruta: 4 vezes e leite enriquecido, /vitamina: 2 vezes e iogurte: 01 vez

(servidor), considerando 7 vezes/semana com:

- Preparações sólidas: variar entre: bolos simples: 2 vezes, salgados: 2 vezes, salada de fruta: 1 vez, cachorro quente: 1 vez, mixto quente: 1 vez e fruta como opção de lanche diariamente a ser quantificado.

- Preparações líquidas: suco natural de fruta: 4 vezes, vitaminas: 2 vezes, iogurte integral: 1 vez.

2.7.1.5 Jantar: (paciente e servidor), considerando 7 vezes/semana:

1- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório

2- Prato proteico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 3 vezes por semana (2 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 2 vezes, peixes: 1 vez, carne suína: 1 vez, vísceras: como opção de acompanhamento do prato proteico: 2 vezes ao mês

3- Guarnição: verduras /legumes: 5 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 2 vezes/semana

4- Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana

5- Suco natural: diário e obrigatório

2.7.1.6 Ceia: (paciente), considerando 7 vezes/semana com:

- Preparações sólidas: variar entre: biscoito doce e salgado: 7 vezes

- Preparações líquidas: somente chás suaves: 4 vezes e leite 3 vez/semana. No dia em que for leite, pode ser um leite enriquecido, variando: leite c/ sustentação ou leite c/ mucilon de arroz ou milho ou banana e aveia ou mingau de achocolatado ou leite c/ fubá torrado ou leite c/ açúcar queimado ou leite c/ aveia engrossado.

2.8 No CAPS AD servir no desjejum ainda como preparação líquida suco natural de fruta: 7 vezes, e como preparação sólida: fruta ou salada de fruta: 7 vezes.

2.9 - ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PREPARAÇÕES, PER CAPITAS E FREQUÊNCIAS DE PREPARAÇÕES:

2.9.1 - SALADA: LEGUMES E FOLHOSOS

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Abóbora	Doce	80 g
Abóbora	Refogada	120 g
Abobrinha	Refogada	150 g
Acelga	Salada	50 g



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

10

10

Acelga	Refogada	150 g
Agrião	Salada mista	30 g
Alface	Salada mista	1/8 ou 40 g
Batata doce	Refogada	150 g
Batata doce	Frita	50 g
Batata inglesa	Salada	80 g
Batata inglesa	Frita	150 g
Batata inglesa	Purê	150 g
Batata inglesa	Sopa	150 g
Banana terra	Farofa	60 g
Banana terra	Frita	80 g
Berinjela	Refogada	150 g
Berinjela	Frita	40 g
Berinjela	Salada mista	30 g
Beterraba	Salada mista	40 g
Beterraba	Refogada	150 g
Brócolis	Salada mista	40 g
Cará	Refogado	150 g
Cenoura	Salada	50 g
Cenoura	Ralada	40 g
Cenoura	Refogada/purê	150 g
Cenoura	Sufê	120 g
Cenoura	Sopa	80 g
Chuchu	Refogado	150 g
Chuchu	Sufê	150 g
Chuchu	sopa	80 g
Couve- manteiga	refogada	150 g
Couve- manteiga	Sopa	20 g
Couve- manteiga	Sufê	40 g
Couve- flor	Salada mista	40 g
Couve- flor	Sopa	20 g
Espinafre	Refogado	100 g
Jiló	Refogado	120 g
Mandioca	Cozida	150 g
Mandioca	Sopa	150 g
Mandioca	Refogado	120 g
Mandiocaquinha	Sopa	80 g
Maxixe	Refogado	130 g
Milho verde	Refogado	100 g
Milho verde	Espiga inteira	150 g
Milho verde	Curau	70 g
Pepino	Salada mista	30 g
Pimentão	Salada	20 g
Quiabo	Refogado	130 g
Rebanete	Salada mista	20 g
Repolho	Salada mista	30 g
Repolho	Refogado	130 g
Repolho	Sufê	50 g
Rúcula	Salada	30 g
Tomate	Salada mista	60 g
Tomate	Molho	80 g
Tomate	Salada	130 g
Vagem	Refogado	120 g
Vagem	Sufê	100 g



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
 3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

H
BA

Vagem	Salada	50 g
Vagem	Sopa	80 g

2.9.2 - ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Arroz tipo 1	Cozido	300 g
Arroz p/ sopa	Cozido	60 g
Arroz doce	Preparação	250 ml
Feijão tipo 1	Cozido	180 g
Feijão preto p/ feijoada	Cozido	60 g
Feijão p/ sopa	Cozido	50 g
Macarrão espaguete e parafuso	Preparação	150 g
Macarrão p/ lasanha	Cozido	50 g
Macarrão p/ sopa	Cro	20 g
Margarina com sal	Pão	10 g
Margarina sem sal	Pão	10 g
Maionese	Pão	10 g
Maionese	Cachorro quente	20 g
Semente de linhaço, triturada	Sucos, vitamina, etc.	20 g
Fubá de milho	Escaldado	25 g
Fubá de milho	Mingau	20 g
Farinha de mandioca	Farofa	40 g
Farinha de rosca	Fritura	15 g
Canjica	Preparação	250 ml
Pirão	Preparação	100 g
Polenta	Preparação	190 g
Farofa	Preparação	70 g
Adoçante	Preparações frias diversas	0,3 ml
Adoçante	Preparações quentes bolo diet, arroz doce, etc.	0,5 ml
Folhosos crus	Preparação	80 g
Saladas: folhosos	Preparação	40 g
Legumes		100 g
Azeitona sem caroço	Preparação	15 g
Ervilha	Preparação	15 g
Palmito	Preparação	20 g
Batata palha	Cachorro quente	20 g
Leite condensado	Preparação	20 g
Cat chup	Cachorro quente	15 g
Shoyo	Yakisoba	10 g
Café torrado, extra forte, moído, a vácuo	Café puro e forte	8 g/100 ml
Aveia	Biscoitos e assados	15 g
Proteína texturizada de soja	Tortas, quibe e salada	50 g
Trigo para quibe	Quibe	20 g
	Tabule (salada)	10 g
Farinha de trigo integral	Biscoitos, tortas e pães	50 g
Farofa de trigo	Biscoitos, vitaminas, farofa	15 g
Maionese light 0% Colesterol	Pão, patês, saladas	10 g
Extrato de soja em pó	Preparo de leite e soja	20 g



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

12

MA

2.9.3 - PRATO PRINCIPAL:

ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PERCAPITA	TIPOS DE CARNE	COZINHA
Almôndegas	Ao molho e frita	200 g	Patinho, músculo, peixinho limpo	Geral e dietética
Bife	Bife acebolado, ao molho, de panela	200 g	Alcatra, contrafilé, coxão mole	Geral e dietética
Bife recheado (bacon ou lingüiça tipo calabresa defumada)	Bife a role	180 g (carne) e 20 g (bacon ou calabresa)	Coxão mole, alcatra, patinho, contrafilé	Geral
Bisteca bovina	Bisteca frita de panela	250 g	-	Geral
Bisteca suína	Bisteca frita de panela	250 g	-	Geral
Carne moída	Ao molho, com legumes e tubérculos lasanha, macarrão, sopa. (pão c/ carne - uso dietético)	180 g (preparações diversas) p/ sopa (100 g)	Patinho, músculo e peixinho limpo	Geral e dietética
Carne de panela	Fatiada	200 g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho	Geral
Carne c/ lingüiça toscana	Cozida, assada, misturada	150 g (carne) e 50 g (lingüiça)	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho E lingüiça toscana	Geral
Lingüiça toscana	Frita ou assada	150 g	-	Geral
Carne assada	Fatiada	200 g	Alcatra, contrafilé e fraldinha	Geral
Carne de sol de primeira (magro)	Arroz carreteiro/ M. ^a Isabel, com lingüiça, com legumes B e C	180 g	Corte traseiro em mantas	Geral
Costela magra	Costela ao molho	250 g	-	Geral
Costelinha suína	Frita de panela ou com arroz	250 g	-	Geral
Casa e sobre coxa de frango	Frango ao molho ou assado	250 g	-	Geral
Filé de frango	Grelhado, milanês, yakisoba, parmegiana, ao molho, desfiado	180 g	-	Geral e dietética
Cupim	Fatiada ao molho	200 g	-	Geral
Isca, cubos, picadinho de carne	Caçarola, a moda, ao molho, Isca aceboladas c/ pimentão, ao molho gratinadas,	200 g	Patinho, Coxão duro, coxão mole, peixinho limpo	Geral e dietética



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
 3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

13

PA

	strogenoff, macarronada, risoto			
Lombo suíno	Frito de panela ou fatiado, falsa feijoada light	200 g	-	Geral e dietética
Pernil suíno	Assado ou fatiado	250 g	-	Geral e dietética
Peixe (pacu, tambaqui - servidor)	Frito, assado	250 g	-	Geral
Sua de peixe (servidor)	pirão	50 g	-	Geral
Peixe (filé pintado, cavara e juá - paciente)	Ensopado, milanesa, frito, mugica	200 g	-	Geral e dietética
Visceras (somente fígado e dobradinha)	Em iscas ao molho e bife	180 g	-	Geral e dietética
Pertences suíno (orelha, pé, costelinha defumados) e carne seca e linguiça tipo calabresa defumada)	Feijoada	Pertences 100g carne seca 50g calabresa 50g	-	Geral
Carne fresca e carne seca (conforme apreço)	Falsa feijoada/ feijoada light	Carne fresca 160g Carne seca 80g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, patinho, coxão mole aletria, contrafilé, lombo suíno músculo	Dietética
Presunto cozido laminado	Lasanha, risoto, lasanha light (dietas)	40 g		Geral e dietética
Salsicha tipo 1	Cachorro quente	40 g		
Queijo mussarela tipo 1	Pão, lasanha e outros	40 g		
Queijo tipo parmesão ralado	Ralado	15 g		
Ovo grande de galinha (55-62g)	Farofa	25 g		
Ovo grande de galinha (55-62g)	Frito, cozido, omelete, mexido	100 g		

2.9.4 - SOBREMESAS: FRUTAS E DOCES

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Ameixa fresca	Inteira	2 unidades (130 g)
Abacaxi Havai	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi Havai	Suco	150 g
Abacaxi pérola	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi pérola	Suco	150 g
Abacate manteiga	Vitamina	50 g
Banana maçã	Porção	1 unid. grande (100 g)
Banana nanica	Porção	1 unid. Média (130 g)
Caqui	Porção	1 unid. Média (120 g)
Limão	Suco	1/3 unid. Média
Laranja	Porção	1 unid. média (150 g)
Laranja	Suco	3 unid. média (450 g)
Maçã	Porção	1 unid. média (150 g)



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

14
MA

Maçã	Suco	80 g
Maçã	Vitamina	50 g
Mamão formosa	Porção	1 fatia grande (200 g)
Mamão	Vitamina	60 g
Melancia	Porção	1 fatia grande (300 g)
Melancia	Suco	200 g
Maracujá	Suco	40 g
Melão	Suco	200 g
Melão	Porção	1 fatia grande (200 g)
Pocã (tangerina)	Porção	1 unid. média (170 g)
Uva niágara	Porção	30 bagos (150 g)
Uva Itália	Porção	15 bagos (150 g)
Uva rubi	Porção	15 bagos (150 g)
Pêra	Porção	1 unid. média (150 g)
Pêssego fresco	Porção	1 unid. média (60 g)
Uva passas	Porção	20 g
Fruta picada (paciente)	Porção	250 g

Doces	Goiabada	80 g
	Marron glacê tipo 1	80 g
	Pêssego em calda	120 g
	Doce de banana, de caju, abóbora caseiros	80 g
	Canjica c/ coco, arroz doce moreninho, engana marido, geladinho de abacaxi	80 g
	Doce de leite cremoso tipo 1	80 g
	Ameixa em calda (vit. Lax.)	80 g
	Manjar c/ ameixa (4 unid.)	80 g
	Doce diet	80 g
	Gelêia diet	80 g
	Gelêia	80 g
	Gelatina diet	180 ml
	Gelatina	180 ml
	Pudim cremoso	150 g
	Truaca de frutas (banana, mamão, abacaxi)	250 g
	Salada de frutas	250 g

2.9.5 - PÃES E BISCOITOS:

Pães e biscoitos	Pão francês	50 g
	Pão de batata	50 g
	Pão mandi	50 g
	Panetone	150 g
	Biscoito maizena	30 g
	Biscoito de sal	35 g
	Biscoito d' água / sem sal	35 g
	Biscoito recheado	40 g
	Bisnaga de leite	50 g
	Pão de forma	50 g
	Pão integral	50 g
	Mimpão hot dog	40 g



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
 3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

15
 15/11

Pão hot dog	70 g
-------------	------

2.9.6 BEBIDAS E INFUSOS

Bebidas, infusos	chá mate	2,5 g
	chá preto	2,0 g
	suave de camomila	2,0 g
	chá suave de erva-doce	2,0 g
	chá suave de erva-cidreira	2,0 g
	chá de maçã	2,0 g
	chá silvestre (flores e frutas)	2,0 g
	chá hortelã	2,0 g
	suco de fruta natural ou polpa de frutas (pacientes)	ver per capita na tabela de frutas para preparo do suco - 250 ml

2.9.7 LEITES, PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES ENRIQUECIDOS

Leites e produtos lácteos	leite integral em pó	15 % de diluição
	leite desnatado	10 % de diluição
	iogurte	200 ml
	iogurte desnatado	200 ml
	Soja integral em pó (sabor baunilha)	Lata 350 g
Leites enriquecidos	leite integral em pó tipo 1	15 %
	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 (funcionário)
	leite integral em pó	15 % de diluição

2.9.8 - CONDIMENTOS E ÓLEOS

Condimentos e óleos	sal refinado, iodado, com baixa umidade	1,5 g
	alho	1,5 g
	extrato de tomate	5 g
	cebola	10 g
	tomate	10 g
	pimentão	8 g
	colorau	1 g
	cacha em pó	3 g
	vinagre de vinho ou suco de limão	1,5 ml
	pimenta	1,0 g
	salsa/coentro	1,5 g
	cebolinha	1,5 g
	açúcar cristal para cafezinho	10 g



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

6
6

	açúcar cristal preparações diversas	30 g
	azeite de oliva extra-virgem para saladas	10 ml
	óleo para refogados (soja, milho, arroz, girassol)	15 ml
	óleo para frituras sem imersão	15 ml
	óleo para frituras com imersão	35 ml
	sai refinado, iodado, em embalagens de	1 g

2.9.9 INGREDIENTES PARA SOPA

	legume tipo c	150 g
	legumes tipo b	75 g
	legume tipo b	75 g
	macarrão p/ sopa	20 g
Sopa	carne moída ou peito de frango	80 g
	folhosos tipo b	10 g
	ovo de galinha	15 g
	temperos (cebolinha, salsinha, cebola, alho, tomate)	observar percapitas de temperos)

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

2.11 As gramagens acima indicadas representam às quantidades adequadas a realidade para dietas de doentes mentais, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo.

2.12 A contratada deverá nos refeitórios das unidades, para todas as refeições, adquirir, instalar e manter um bebedouro elétrico de inox com filtro e com várias torneiras, instalado no alto. Nos refeitórios que são separados para servidores, instalar e manter um bebedouro com garrafão de 20 litros mineral .

2.13 As frutas deverão ser servidas como sobremesas no almoço e jantar para pacientes e servidores, de acordo com o tipo e seus per capita, e doce em um dia do final de semana. Não repeti-las de uma refeição para outra e de um dia para o outro.

2.14 Para o preparo das saladas, sopas e outras preparações considerar:

Legumes tipo A: Alface, agrião, couve, acelga, rúcula, almeirão, couve- flor, pepino, tomate, repolho.

Legumes tipo B: Abóbora, chuchu, beterraba, quiabo, abobrinha, vagem, cenoura, berinjela, maxixe, jiló.

Folhosos tipo B: Couve- manteiga, espinafre, chicória, mostarda.

Legumes tipo C: batata, mandioca, mandioquinha, batata doce, inhame, cará, banana da terra, milho verde.

2.15 DESCRIÇÕES DAS PREPARAÇÕES FESTIVAS

2.15.1 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (carnaval, aniversariante do mês, páscoa, dia das mães e pais, dia das crianças (CAPSI), festa junina, natal, ano novo,



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
 3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

17

BA

passoio externo, festa temática, kit viagem) conforme sugestões e quantidades de comensais abaixo. Observadas as características de atendimento, **sem custos adicionais**.

Aniversariantes do Mês	bolo recheados c/ cobertura	250 g
	iogurte	200 g
	refrigerante ou suco natural	400 ml
	fruta inteira	1 porção média
	sorvete	2 bolas (100 g)
	picolé	2 unidades (120 g)
	água natural de coco	360 ml
	refrigerante	360 ml
	Salgado a combinar	150 g
Páscoa	ovo de páscoa de chocolate ao leite	50 g
Dia das Mães	bombom	2 unidades (43 g)
Festa Junina	bolo (cenoura com cobertura de chocolate, fubá com coco, laranja).	300 g
	pipoca salgada e doce	40 g
	milho verde espiga	1 unidade média (120 g)
	amendoim caramelizado	50 g
	doce de banana	50 g
	paçoca/ doce de leite	50 g
	doce de abóbora	50 g
	pé-de-moleque	50 g
	refrigerante	360 ml
	refrigerante diet	360 ml
	cachorro quente	150 g
	suco concentrado	360 ml
Dia dos Pais	bombom	2 unidades (43 g)
Dia das Crianças (CAPSI)	sorvete	2 bolas (100g)
	picolé de creme	70 g
	brigadeiro caseiro	30 g
	bolo	200 g
	refrigerante	360 ml
	suco natural	180 ml
	bala doce consistente e macia sortidas	5 g
	pirulito sabores diversos	10 g
	cachorro quente	150 g
Festa Temática	frutas diversas (banana, pêssgo, pêra, laranja, melão, uva diversas, mamão.)	160 g/fruta
	pão italiano	250 g
	ponche sem álcool	360 ml
Sessão Cinema	pipoca	60 g
Kit viagem	suco natural	250 ml
	Biscoito de sal	½ pacote
	Biscoito doce	½ pacote
	Fruta inteira	3 porções
	Achocolatada líquido (Todinho)	2 unidades
Passoio externo	Frutas inteiras (variar entre banana, laranja descascada, abacaxi em rodajas)	1 porção média
	Variar entre refrigerantes e suco natural	360 ml



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
2ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

12
13

	Salgado ou bolo simples	1 porção média (200g)
--	-------------------------	--------------------------

2.16 Nas datas comemorativas ou festivas devem ter parte ou total destes tipos de alimentos/preparações constante no quadro acima;

2.16.1 As datas comemorativas e festivas serão previamente programadas desde o início do ano, estando sujeito a alteração de datas, porém com comunicação a contratada com antecedência. A comemoração dos aniversariantes é mensal.

2.17 Estas preparações, bebidas e frutas devem ser diferenciadas a cada mês, planejadas antecipadamente para devida aprovação das equipes de internação. Para os pacientes em dieta especial, deve ser adequada de acordo com a prescrição dietética.

2.18 As quantidades de alimentos/produtos serão solicitadas pelas unidades com prévia aprovação do Setor de Nutrição/Diretoria.

2.19 A semana do dia da criança é comemorada durante 5 dias úteis com familiares, no horário matutino e vespertino. - Nesta semana da criança as preparações devem ser diversificadas de acordo com os alimentos e preparações acima solicitadas.

2.20 Para CAPSI, fornecer para a festa: balão e vela de aniversário, descartáveis e toalha de aniversário infantil.

2.21 Para a ceia e almoço do natal e ano novo, frutas diversas (banana, melancia, pêra, abacaxi, ameixa fresca, melão, uva diversas, pêssego fresco), maionese/salpicão, pernil, frango assado, risoto, farofa de passas, refrigerante, panetone, pavê/bolo, observando os per capita destes alimentos, preparações e dietas especiais sem açúcar e sem sal, entre outras.

2.22 O kit viagem deverá ser embalado adequadamente para o paciente.

2.23 O passeio externo de pacientes é quinzenal e matutino (15 pacientes do masculino e feminino).

2.24 Embalar adequadamente em recipientes separados conforme temperaturas (isopor, vasilhas plásticas com tampa, sacos plásticos, garrafas térmicas, guardanapos e copos descartáveis, etc.)

2.25 DESCRIÇÕES PREPARAÇÕES PARA DATAS COMEMORATIVAS VISANDO EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E PREVENÇÃO DOENÇAS METABÓLICAS

2.25.1 Elaborar cardápios diferenciados sem custos adicionais no horário da merenda para pacientes e servidores da unidade 1 do CIAPS AB, referente as datas especiais citadas no quadro constante no item 2.40 com o objetivo de reflexão sobre comportamento e os hábitos alimentares para promoção da reeducação alimentar e a prevenção das doenças metabólicas;

2.25.2 Qualidade de Vida (trabalhadores) e os Nutricionistas da clínica (pacientes) e encaminhado para a prestadora de serviço em tempo hábil estabelecido pela contratada;

2.25.3 O evento poderá ocorrer no dia da data da comemoração ou no decorrer da semana em que é comemorado a data;

2.25.4 Para os pacientes em dieta especial, as preparações deverão ser adequadas de acordo com a prescrição dietética.

2.25.5 Para as datas comemorativas serão estabelecido as preparações com seus respectivos per capita descritas no quadro abaixo:

2.26 datas comemorativas:

Mês	Preparação	Alimentos	Per Capita
26 Abril - Dia Nacional de Prevenção	Mesa self service com frutas diversas + iogurte+granola+	• Frutas • Iogurte • Granola	• 400g • 200ml • 20g



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
 3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

19

100

Combate a Hipertensão Arterial	aveia+ linhaça+mel	- Aveia - Linhaça - mel	5g 5g 10ml
26 Setembro Dia Mundial do Coração	Sanduíche natural+ suco fruta natural ou polpa	- Pão integral - Frango desfiado (peito) - Iogurte natural - Requeijão cremoso light - Queijo fresco branco - Ricota - Folhas alface/rúcula - Tomate - Cenoura/beterraba - Fruta ou polpa (suco)	2 fatias (50g) 40g 10ml 10g 50g 25g 15g 20g 20g - Conforme fruta época (300ml)
16 Outubro Dia Mundial Alimentação e 27 Outubro Dia Nacional de Combate ao Câncer	Fazer 5 dias preparações sandáwichs (2ª a 6ª feira)	- Bolo simples de fruta e ou salgado assado frango c/ ricota - Salada fruta c/ granola - Sanduíche natural - Vitamina fruta c/ aveia - Frutas variadas Obs: bolo e sanduíche deverá ser servido c/ suco natural ou polpa (300 ml)	150g e ou 1 unidade grande 250g + 30g 1 unidade 250ml + 15g 2 unidades Obs: O per capita do Sanduíche será o mesmo do quadro acima)

14 Novembro Dia Combate ao Diabetes	Salada de frutas com creme de iogurte natural com pêssego castanha e granola	- Salada fruta - Iogurte natural - Pêssego - Castanhas - Granola	250g 30ml 15g 5g 30g
27 Novembro Dia Nacional Combate ao Câncer	Mesa self service do sanduíche natural+suco fruta natural ou polpa	- Pão integral - Frango desfiado (peito) - Atum - Ricota - Queijo branco - Requeijão cremoso light - Maionesa light - Iogurte natural - Passas - Picles - Geléia/geléia diet - Cenoura/beterraba - Pepino - Alface/rúcula - Tomate - Azeite - Margarina light - Fruta ou polpa (suco)	2 fatias (50g) 40g 20g 30g 50g 10g 10g 10ml 5g 5g 10g 20g 20g 15g 20g 3ml 5g - Conforme fruta época (300ml)



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
 3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

20

BA

2.27 PROGRAMAÇÃO ESTIMADA MENSAL/ANUAL DE ALIMENTOS / PREPARAÇÕES A SEREM SOLICITADAS PARA DATAS COMEMORATIVAS E FESTIVAS:

Data comemorativa e festiva	Programação	Adauto Botelho Unid. I		CAPS Álcool E Drogas		CAPSI		Lar Dóce Lar		Unidade III		TOTAL
		serv.	pac.	serv.	pac.	serv.	pac.	serv.	pac.	serv.	pac.	
Aniversário do mês	mensal	70	85	20	80	10	35	15	20	15	40	
Datas comemorativas para educação nutricional	15 vezes/ano	80	85	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carnaval	anual	80	85	20	80	-	-	15	20	-	-	
Páscoa	anual	80	85	20	80	20	120	15	20	10	40	
Dia das mães	anual	40	20	20	80	15	30	20	20	10	-	
Festa Junina (e familiares)	anual	40	100	20	100	20	180	25	40	20	110	
Dia dos Pais	anual	25	70	20	80	15	30	20	20	10	40	
Dia das Crianças CAPSI / LAR	anual	-	-	-	-	25	150	25	40	-	-	
Natal Véspera	anual	30	-	20	100	-	-	15	20	20	110	
Natal Almoço	anual	40	85	-	-	25	200	20	40	-	-	
Ano Novo Reveillon	anual	30	-	-	-	-	-	-	-	10	-	
Ano Novo Almoço	anual	40	85	-	-	-	-	20	40	10	40	
Passeio Exterior	quinzenal	4	11	-	-	-	-	6	14	-	-	
Sessão cinema	quinzenal	-	85	-	-	-	-	15	20	-	-	
Kit passeio	4x/mês	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALIZAÇÃO		589	810	140	500	130	695	211	314	105	380	3844

Legenda: serv = servidor pac = paciente

- As preparações e bebidas das datas comemorativas e festivas devem ser servidas com os descartáveis de acordo com o quantitativo de comensais de cada evento, além de complementos (balão, vela).
- As festas juninas das unidades incluem os pacientes, funcionários e familiares.
- O dia das mães do CAPSI inclui servidoras, crianças e mães das crianças.

Cláusula Terceira - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

20

WA

3.2 Fica obrigada a prestar esclarecimentos quando forem solicitados pela CONTRATANTE com relação à prestação do serviço;

3.3 Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas à execução dos serviços ou a eminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do serviço;

3.4 Responsabilizar-se-á por quaisquer danos pessoais ou materiais causados ao patrimônio da CONTRATANTE e ainda contra terceiros, resultante de atos ou omissões dos seus empregados quando no desempenho de suas atividades;

3.5 Refazer os serviços que não atenderem ou estiverem fora dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;

3.6 Executar os serviços dentro dos padrões estabelecidos pela CONTRATANTE, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de condição estabelecida;

3.7 Solucionar, num prazo MÁXIMO de 02 (dois) dias corridos, quaisquer problemas com os serviços realizados, desde que a reclamação esteja devidamente documentada pelo FISCAL DO CONTRATO;

3.8 Realizar os serviços de acordo com o solicitado no presente Contrato e no Plano de Trabalho que a ele integra;

3.9 Manter seus empregados, quando nas dependências da CONTRATANTE, devidamente uniformizados, com crachás de identificação, além de Equipamento de Proteção Individual - EPI'S. As despesas correrão por conta da própria CONTRATADA;

3.10 Os empregados da CONTRATADA não poderão ter, nem terão quaisquer vínculos empregatícios com a CONTRATANTE;

3.11 Apresentar mensalmente, **RELATÓRIO DE SERVIÇOS EXECUTADOS**, necessário ao controle dos serviços por parte do Complexo;

3.12 O Relatório de Serviços Executados deverá ser impresso em papel timbrado, assinado por preposto da CONTRATADA e entregue ao Gestor do Complexo Adauto Botelho para a averiguação e atestos;

3.13 Todas as ocorrências havidas durante a execução dos serviços deverão ser comunicadas a CONTRATANTE, visando à adoção de medidas saneadoras;

3.14 Atender todas as obrigações constantes na Lei n. 8.666/93 e Decretos Estaduais n. 7.217 e alterações posteriores e 7.218 de 14/03/06;

3.15 Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

3.16 Arcar com todas as despesas decorrentes da contratação, inclusive material de consumo e equipamentos necessários à execução dos trabalhos, bem como encargos trabalhistas, previdenciários e tributários decorrentes da execução do Contrato, os quais ficarão

20



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

22

ba

exclusivamente a cargo da CONTRATADA, cabendo-lhe ainda, a inteira responsabilidade (civil e penal), por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas as suas empregadas quando em serviço, bem como por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros e à SES, pelos mesmos;

3.17 Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados;

3.18 Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da CONTRATANTE, no tocante ao fornecimento do produto, assim como ao cumprimento das obrigações previstas neste Contrato;

3.19 Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

3.20 Comunicar imediatamente a CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

3.21 Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

3.22 Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela CONTRATANTE;

3.23 Aceitar os acréscimos ou supressões, que se fizerem necessárias para adequar os quantitativos, onde as mesmas serão motivadas, justificadas e posteriormente autorizadas pela autoridade competente;

3.24 Devo cumprir, obrigatoriamente, as normas legais vigentes de segurança e medicina do trabalho, inclusive quanto ao percentual de insalubridades, caso haja;

3.25 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança do Complexo;

3.26 Se compromete a prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, responsabilizando-se pela observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;

3.27 Equipamentos e utensílios:

3.27.1 Deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, alagamentos, energia elétrica, vapor, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais e pacientes;

3.27.2 A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e utensílios do Hospital deverão ser feitos pela CONTRATADA, de acordo com o cronograma;

3.27.3 Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços que deverão ser devolvidos ao término do Contrato em perfeitas condições de funcionamento ou uso;



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

23

PA

3.27.4 Quando forem necessárias obras nas dependências da cozinha que impeçam seu uso haverá acordo entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA para transporte de refeições até que se possa retomar o trabalho normal;

3.27.5 Apresentar os cardápios que deverão ser variados e elaborados mensalmente, para que sejam analisados e aprovados pelo Representante da CONTRATANTE um funcionário credenciado pelo mesmo;

3.27.6 Fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pela Secretaria de Estado de Saúde, em condições sadias, com melhores condições de higiene técnico dietético;

3.28 Dietas modificadas e especiais:

3.28.1 De acordo com a necessidade, a CONTRATADA obrigará-se ao fornecimento de dietas modificadas: branda, pastosa, semi-líquida, líquida e líquida restrita e dietas especiais para: diarreia, constipação, hipertensão, diabetes, etc.

3.28.2 Fornecer alimentação para os pacientes e funcionários que estiverem sob dieta por recomendação médica e nutricionista.

3.29 Detalhamento da estrutura de apoio:

- a) Indicação da equipe técnica da CONTRATADA com o número de profissionais, inclusive nutricionistas com o registro no Conselho de Nutrição, adequados e disponíveis a realização do serviço proposto;
- b) Apresentação de cardápio balanceado para as refeições anteriormente enumeradas;
- c) Indicação da estrutura da empresa no tocante a:
 - c.1) Condição de estocagem de gênero alimentícios perecíveis ou não;
 - d) Declaração expressa da contratada que a mesma se compromete a produzir refeições em cozinha industrial, sob sua inteira responsabilidade.

3.30 Realizar na estrutura física das Unidades de Alimentação e Nutrição do complexo CIAPS Adauto Botelho, reformas, aquisição e substituição de equipamentos, móveis, utensílios vinculados à execução dos serviços conforme **ANEXO III** do edital e **ANEXO I** do Contrato. Os itens supracitados já não atendem a totalidade da realização dos serviços prestados pela contratada.

3.31 A Contratada deverá manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos, móveis e utensílios (através de manutenção, consertos e conservação preventiva e corretiva de todas as unidades do CIAPS) que deverão ser devolvidos nas condições melhores que encontradas ao término do contrato em condições de funcionamento ou uso, sob avaliação da contratante.

3.32 Adquirir para distribuição de refeições, bandejas/bandejões adequadas de acordo com a necessidade de pacientes para todas as unidades, conforme descrições:

3.32.1 Para pacientes em uso no refeitório - bandeja fast food, confeccionado em plástico ABS de alta resistência com 8 cavidades e descartáveis adequados para o mesmo.

3.32.2 Para pacientes em internação - bandeja térmica, confeccionada em plástico ABS de alta resistência com 4 cavidades e saladeira separada, com capacidade para 1,395 g, com descartáveis adequados para o mesmo.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

29
ba

3.32.3 Prato térmico com 1 cavidade, confeccionado, com plástico ABS de alta resistência, com capacidade de 900 ml, com descartáveis adequados para o mesmo.

3.32.4 carros em inox, aço 304, com duas portas, com rodas maciça de 6", capacidade para 24 bandejas, para transporte de bandejas para as internações.

3.33 Assegurar à contratante o direito de supervisionar, fiscalizar, sustar, recusar, 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.

3.34 A Contratada deverá realizar dedetização e desratização das diversas áreas da UAN, no mínimo 4 vezes ao ano. A contratada deverá obrigatoriamente apresentar um cronograma de realização deste serviço com antecedência para devida conhecimento e autorização da contratante, constando data, horário e soluções autorizadas pela ANVISA. No caso de ineficiência de quaisquer procedimentos, a empresa se obriga a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para a contratante.

3.35 A Contratada deverá fornecer gás liquefeito de petróleo para as cozinha gerais e dietéticas em todas as unidades assumindo os custos.

3.36 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SNID, onde desenvolva suas atividades, inclusive refeitórios.

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

3.38 A contratada deverá solicitar autorização da Diretoria Técnica da Unidade contratante, para estágio de estudante de nutrição, obrigando-se a apresentar trabalho desenvolvido pelo estudante para servidores no refeitório e uma cópia para a equipe de nutricionista responsável da contratante. Fica sob pena a não autorização de novos estágios na contratada.

3.39 Nas Unidades CAPS AD e CAPSI os almoços especificados na planilha de alimentação serão transportados em marmitas térmicas tanto aos servidores quanto aos pacientes quando solicitado, porcionadas de acordo com o cardápio do dia, e entregues pela contratada nas cozinhas destas unidades, cumprindo frisar que as pequenas refeições serão feitas e preparadas em tais unidades.

3.40 As especificações mínimas são descritas conforme orientações a seguir de forma criteriosa a norma RDC-50 da ANVISA no que refere ao objeto, pois a não observância das mesmas colocará em risco a vida dos pacientes e servidores. A empresa deverá apresentar as seguintes qualificações técnicas: - Declaração de possuir estrutura de distribuição em condições de atender solicitações de abastecimento de forma ininterrupta e sem prejuízo de funcionamento as unidades.

3.41 A contratada devem estar de posse de todos os controles, cronogramas de execução dos serviços de uma unidade de alimentação (cronograma de troca dos filtros, cronogramas de higienização do ambiente, equipamentos, utensílios, dedetização e desratização, etc)

3.42 Recrutar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços cabendo-lhes efetuar todos os pagamentos,



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

25
MA

inclusive os previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador.

3.43 Indicação da Equipe Técnica da licitante com o número de profissionais, inclusive nutricionistas com o registro no Conselho Regional de Nutrição, adequados e disponíveis a realização do serviço proposto.

3.44 Manter sempre um nutricionista responsável em produção de refeições (SND) com poderes para tomar deliberações e/ou atender qualquer solicitação da contratante quanto a tudo que se relacione com a boa execução dos serviços contratados nas unidades: I, III e Lar Doce Lar.

3.45 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos da manipulação de alimentos (higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, relacionamento pessoal e atendimento, técnicas culinárias, treinamento em dietoterapia, preparo de formulas lácteas e suplementos orais, entre outros), obrigatoriamente, pelo menos, 2 vezes ao ano e cursos de técnicas culinárias, pelo menos 1 vez ao ano. Também, obrigatoriamente a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à contratante em todos os treinamentos de todas as unidades.

3.46 Manter pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e treinado, em número suficiente de forma a garantir o atendimento diuturno, dentro dos padrões estipulados pela contratante. O serviço completo a ser executado é desde a preparação até a distribuição nas internações e pronto atendimento da Unidade 1 e refeitórios/copa das outras unidades ;

3.47 A contratante deverá manter em seu quadro os perfis técnicos conforme descrito no plano de trabalho, em plantões de 12x36 diurnos e noturno, totalizando 26 funcionários, para Unidade 1.

3.48 Distribuir as refeições até os postos de enfermagem e copa do pronto atendimento da unidade 1 e outras unidades.

3.49 Recolher todos os utensílios (copos e talheres, pratos e bandejas) usados pelos pacientes em todos os horários de refeições diurnas.

3.50 Responsabilizar-se por coletar nome e setor das refeições de servidores e número de pacientes durante o período diurno.

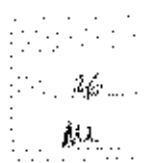
3.51 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados as tarefas desenvolvidas.

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

3.53 A contratada deverá fornecer uniformes adequados e completos, equipamentos de proteção individual (EPI), paramentações específicas para prestação de serviços de alimentação e nutrição, desde entrada até a saída da jornada de trabalho de seus funcionários.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos



3.54 A Contratante deverá solicitar nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observado as especificações constantes neste edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.

3.55 Manter em seus arquivos cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais e mudança de função e retorno ao trabalho, conforme legislação vigente e, apresentar a contratante bimestralmente ou quando solicitado no decorrer do mês.

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

3.57 Apresentar escalas dos funcionários constando: nome, número da carteira de identidade, dados pessoais (endereço e telefone) e horários de entrada e saída nas unidades, para a execução dos serviços, devidamente identificados.

3.58 Executar 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 a legislação pertinente.

3.59 Manter a entrada de materiais (gêneros alimentícios, gás, equipamentos, utensílios, descartáveis, material de escritório, etc.) para abastecimento e bom funcionamento dos serviços prestados.

3.60 Como a rotatividade de pacientes psiquiátricos é alta e a perda de utensílios de distribuição também. A contratada deverá repor obrigatoriamente e de imediato a copos em polietileno enrijecidos, com capacidade de 250 ml, colheres plásticas resistentes enrijecidas, prato fundo (tipo escolar), entre outros. Não será tolerado a não observância/cumprimento deste item.

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

3.62 Manter seus estoques de matéria – prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no presente edital e com periodicidade das entregas.

3.63 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 SNO da contratante.

3.64 A contratante poderá realizar visita técnica periódica nos fornecedores da empresa contratada, com poderes de analisar os padrões técnicos e aprovação ou reprovação dos produtos adquiridos pela contratada.

3.65 Os cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal completos de dietas gerais e especiais para pacientes e funcionários deverão ser planejados pela contratada, e submetendo-os para à apreciação da contratante, com antecedência mínima de 20 dias da execução, ressaltando que após a apreciação da contratante, a contratada deverá retornar com o cardápio já ajustado de acordo com as correções da contratante. Uma vez corrigido,



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

27
AM

somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas por escrito e autorizadas pela contratante.

3.66 Na elaboração do cardápio que compete à contratada, deverão ser adotados alguns critérios, a saber: considerar a safra de alimento, não descuidando do aspecto da qualidade, sendo padrão de classificação quanto a qualidade do cardápio.

3.67 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

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

3.69 As refeições para pacientes com doenças infecto-contagiosas, devem ser servidas em embalagens descartáveis.

3.70 Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Toda e qualquer sobra de preparação não poderá ser reaproveitadas em outras refeições, seja para pacientes ou servidores. Não deverão ser usadas aparas de carne em pratos a base de carne ou outras preparações, como também o óleo utilizado para frituras.

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

3.72 A contratada deverá guardar diariamente uma amostra de todas as dietas fornecidas aos pacientes e servidores e acondicionar por 72 horas em refrigeração até 4° C em embalagem apropriada com tampa, sem onerar a contratante. Comprometer-se a apresentar um laudo de análise microbiológico dos alimentos servidos caso haja suspeita de surto de infecção ou intoxicação alimentar, feito por laboratórios estadual ou municipal; ausência destes, por laboratório privado credenciado ao INMETRO, mensalmente.

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

3.74 A Contratada será responsável por todo e qualquer dano que porventura causar aos pacientes e servidores, em decorrência dos serviços atinentes ao objeto da contratação e devidamente atestados como causadora do fato.

3.75 Quando forem necessárias obras nas dependências da cozinha, por parte da contratada, que impeçam seu uso haverá acordo entre a contratante e a contratada para transporte de refeições até que se possa retomar o funcionamento normal.

3.76 Adquirir e afixar murais, medindo, pelo menos 1m x 1m, em todas as unidades, nos refeitórios e copas-cozinha de pacientes e servidores, em local visível, para informações de horários, cardápios, entre outros.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

20
MA

3.77 Em todas as refeições de pacientes e servidores, as preparações e bebidas devem ser servidas bem embaladas ou cobertas assegurando os padrões de higiene e segurança alimentar (guardanapos, sacos e saquinhos plásticos, insulfilme, papel toalha, toalhas, etc.), tanto quando servido no refeitório quanto enviado nas internações e PA e/ou no pátio em eventos.

3.78 Manter em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para a distribuição em pratos e/ou recipientes adequadamente tampados ou cobertos.

3.79 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

3.80 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.

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

3.82 As refeições de pacientes devem ser servidas em bandejeões de inox com seis divisões com colher, e copo de plástico polietileno com alça com capacidade de 250 ml. (tendo como opção/indicação servir a sobremesa com colher e copo descartável).

3.83 As refeições de servidores devem ser distribuídas em pratos de porcelana/loça garfo e faca de inox e para sobremesas servir com talher descartável. Os utensílios (garfo, faca e colher de sobremesa) e guardanapo deverão estar embalados individualmente. Os galheteiros (com sal, vinagre, azeite extra-virgem e molho de pimenta) ficarão à disposição dos servidores, sendo que o azeite extra-virgem e o molho de pimenta deverá estar à disposição destes comensais, no refeitório, em embalagem própria e transparente.

3.84 Comprovar o uso das quantidades de alimentos "per capita" previstos no presente contrato, através de pesagem sempre que solicitado pela contratante.

3.85 A contratada deverá adquirir e manter uma balança precisa (com variação de 0,01g) para pesagem dos alimentos e preparações "per capita" sempre que solicitado pela contratante em todas as unidades de produção.

3.86 Correrá por conta da contratada todos os procedimentos inerentes a assepsia, conservação e limpeza nas áreas destinadas à sua atuação, inclusive os refeitórios.

3.87 A contratada deverá observar, ainda que: os procedimentos de higiene e assepsia deverão ser orientados pelo nutricionista da contratada, ficando sujeitos à fiscalização da contratante;

3.88 O acondicionamento de lixo durante o expediente de funcionamento ficará a cargo da contratada, sendo ao final dos serviços, destinados ao local apropriado.

3.89 A Contratada deverá remover para locais adequados todos os resíduos ou sobras de mercadorias, alimentos, material de limpeza e outros devidamente embalados e de acordo com as normas técnicas de higiene hospitalar.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

29
MA

3.90 Correrá por conta da contratada a limpeza das fossas de resíduos das áreas do serviço de nutrição, mesmo que estas se interliguem com outras áreas do restante do hospital.

3.91 Providenciar para que todos os empregados tenham a carteira de saúde emitida pela Vigilância Sanitária atualizada;

3.92 Elaborar e cumprir cronograma de limpeza, trimestral, da caixa de água, que abastece o serviço de nutrição e dietética. A contratada é responsável pelo controle de qualidade físico/químico e micro biológico da água utilizada na preparação e higienização dos alimentos, com laudo laboratorial por empresa credenciada, trimestral, e apresentado a contratante, a Comissão de infecção hospitalar da Instituição com afixação dos resultados em murais dos refeitórios de todas as unidades.

3.93 A contratante não admitirá, em hipótese alguma, a não observância pela contratada, das regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos, manuseio dos utensílios, bem como a higiene dos funcionários. Para tal será exigido da contratada um cronograma de controle diário da higiene pessoal dos funcionários com a entrega no final do mês ao SND da contratante.

3.94 As soluções sanitizantes devem ser adequadas para de vegetais crus, frutas e equipamentos; esta solução deverá ser mantida em embalagem em conformidade legislação vigente, sob fiscalização assídua ou periódica (diária, semanal, mensal) da equipe de nutricionistas da contratante.

3.95 Elaborar e cumprir um cronograma de limpeza terminal semanal, quinzenal e mensal nas dependências do SND. Ambos os cronogramas deverão ser apresentados para apreciação do nutricionista da SES.

3.96 Elaborar e implementar, dentro de 30 dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/94 do Ministério da Saúde, específicos para cada unidade; e submetê-los à apreciação da contratante.

3.97 Elaborar e implementar, dentro de 30 dias após o início da prestação de serviços o Manual de Dietas específico de cada Unidade (I, III e Lar Doce Lar), contendo dietas gerais e especiais, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de nutricionistas da contratante.

3.98 Entregar uma cópia dos manuais supracitados ao SND da contratante, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos, mantendo-os a disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los a contratante.

3.99 A Contratada deverá prever **cardápios alternativos para situações emergenciais** como falta de água, afogamentos, energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e servidores.

3.100 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.

[Assinatura manuscrita]



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

30
AM

3.101 Apresentar cópia, quando solicitada dos Programas de Controle de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Riscos Ambientais – PPRA, contendo no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras Nº 07 e 09, respectivamente, da portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério de Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal Nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

Instalar e manter Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e comissão Interna de Prevenção de Alimentos – CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para fiel cumprimento da legislação em vigor

Cláusula Quarta - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as Cláusulas contratuais e as normas da Lei n. 8.666/93, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

4.2 A execução dos serviços contratados serão acompanhados e fiscalizados por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas (FISCAL DO CONTRATO).

4.3 A fiscalização exercida não exclui a responsabilidade da CONTRATADA, por quaisquer irregularidades resultantes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

4.4 A CONTRATADA deverá realizar na estrutura física das Unidades de Alimentação e Nutrição do complexo CIAPS Adauto Botelho, reformas, aquisição e substituição de equipamentos, móveis, utensílios vinculados à execução dos serviços conforme **ANEXO III** do edital e **ANEXO I** do Contrato. Os itens supracitados já não atendem a totalidade da realização dos serviços prestados pela contratada.

4.5 As benfeitorias realizadas pela CONTRATADA no imóvel será incorporada ao patrimônio Público.

4.6 Os móveis, equipamentos e utensílios da CONTRATADA utilizados na prestação dos serviços após o término do contrato deverá ser retirado de imediato das dependências do complexo CIAPS- Adauto Botelho, não incorporando ao patrimônio do Estado.

Cláusula Quinta - DA GARANTIA

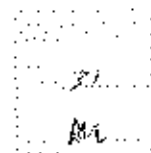
5.1 A CONTRATADA prestará no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do presente Contrato, a garantia de execução do Contrato no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratado, nos termos do §3º corabinado com §1º do artigo 56 da Lei Federal n. 8.666/93, podendo apresentá-la nas seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro-garantia; e,
- c) Fiança bancária.

5.2 A CONTRATANTE fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir imperfeições na execução do objeto deste Contrato ou para reparar os danos decorrentes da ação ou omissão



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos



da CONTRATADA ou de preposto seu ou, ainda, para satisfazer qualquer obrigação resultante ou decorrente de suas ações ou omissões.

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

5.4 A CONTRATADA se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela CONTRATANTE.

5.5 A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.6 A garantia será restituída, automaticamente ou por solicitação, somente após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados à CONTRATANTE.

Cláusula Sexta – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 Durante a vigência do presente Contrato a CONTRATANTE, através do FISCAL DO CONTRATO e do Gestor Complexo CIAPS Adauto Botelho, deverão:

6.1.1 A contratante deverá entregar à empresa contratada, quando do início da prestação de serviços, as áreas com equipamentos, utensílios e instalações existentes nas unidades para a execução de suas atividades;

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

6.1.3 Notificar, por escrito, a CONTRATADA, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;

6.1.4 Poderá realizar análises microbiológicas em amostras coletadas, e seu exclusivo critério, ficando autorizada a descontar o custo dos exames dos pagamentos devidos a CONTRATADA, se for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

6.1.5 Permitir a entrada dos funcionários da CONTRATADA, devidamente identificados, para o fiel desempenho de suas tarefas e execução dos serviços contratados, desde que estejam na escala de funcionários apresentada ou previamente comunicados;

6.1.6 Permitir a entrada de alimentos para abastecimento da cozinha para garantir o seu funcionamento;

6.1.7 Prestar os esclarecimentos pertinentes;

6.1.8 Fiscalizar, acompanhar e conferir o serviço executado pela CONTRATADA, principalmente a qualidade do alimento servido sua quantidade, os hábitos de higiene do pessoal da contratada, a limpeza de seus uniformes e calçados, touca, luva, assim como a padronização desses uniformes. A omissão total ou parcial, da fiscalização, da



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

32

Mr

6.1.9 Proporcionar todas as condições necessárias para o bom andamento da execução dos serviços contratados;

6.1.10 Rejeitará, no todo ou em parte, o serviço realizado em desacordo com a Ordem de Fornecimento e o previsto no presente Contrato;

6.1.11 Facilitar à CONTRATADA o uso de telefones que permitam a efetivação de ligações externas;

6.1.12 Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA;

6.1.13 Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio do servidor designado pelo Setor de Nutrição;

6.1.14 A 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;

6.1.15 A contratante notificará por escrito, a contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção.

Cláusula Sétima - DO PAGAMENTO

7.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela fiel e perfeita execução dos serviços contratados, o valor total estimado de R\$ 2.699.615,04 (dois milhões seiscentos e noventa e nove mil seiscentos e quinze reais e quatro centavos), mediante a apresentação das Notas Fiscais, devidamente atestadas pelo FISCAL DO CONTRATO e ainda a apresentação do Relatório de Execução de Serviços, conforme item 7.11, que comprovará os serviços efetivamente prestados de acordo com a quantidade e tipo de refeições;

7.1.1 Valores Unitários:

Item	Descrição dos Serviços	Un	Qtdd	Valor Unitário R\$	Total R\$
1	Desjejum	un	89.400	R\$2,85	R\$ 254.790
2	Colação	un	86.820	R\$ 2,93	R\$ 254.382,60
3	Almoço	un	97.860	R\$ 7,13	R\$ 697.741,80
4	Merenda	un	106.620	R\$ 2,93	R\$ 312.396,60
5	Jantar	un	76.872	R\$ 7,13	R\$ 548.097,36
6	Ceia	un	49.620	R\$ 2,95	R\$ 146.379,00
7	Cafê	un	9.900	R\$ 2,20	R\$ 21.780,00
8	Eventos	un	46.128	R\$ 10,06	R\$ 464.047,68
TOTAL RS					2.699.615,04

7.1.2 A Nota Fiscal deverá ser remetida para pagamento, acompanhada de Relatório de Execução dos Serviços constando a quantidade de refeições fornecidas no mês, por tipo, em



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

ordem cronológica, contendo os nomes das unidades e período exato do fornecimento, conforme item 7.11,

7.1.3 A CONTRATADA deverá apresentar 01 (uma) Nota Fiscal para cada ordem de fornecimento mensal com a relação de quantidade de refeições efetivamente fornecidas;

7.1.4 A Nota fiscal deverá conter o nome comercial junto com a relação de quantidade de refeições fornecidas, preços individuais e total, obedecendo às regras contidas no presente Contrato e no Edital do Pregão nº. 075/2012;

7.2 No preço a ser pago deverão estar inclusas todas as despesas inerentes a: salários, encargos sociais, tributários, trabalhistas e comerciais, materiais, enfim todas as despesas necessárias a prestação de serviços do objeto contratado;

7.3 A CONTRATADA emitirá Nota Fiscal em nome do FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE/MT, CNPJ n. 04.441.389/0001-61, após o fornecimento, e, deverá ser entregue, além das certidões requeridas para pagamento, às comprovações de prestações de serviços, individuais, assinadas e carimbadas pelo servidor responsável e/ou pela equipe de fiscalização;

7.4 Os pagamentos serão efetuados no prazo de 20 (vinte) dias úteis, contados da apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo FISCAL DO CONTRATO, juntamente com o Relatório de Serviços Executados, comprovando a execução do objeto contratado, e recebido o “de acordo” da Gerência de Serviços Gerais, respeitando os prazos estabelecidos na Instrução Normativa n. 01/2007 SAGP/SEFAZ;

7.5 A Nota Fiscal deverá conter atestados firmados pelo servidor encarregado de fiscalizar o recebimento, comprovando a execução do serviço contratado;

7.6 A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, para fins de pagamento, o número do Contrato, o mês referente à prestação dos serviços, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária, tomada junto ao Banco do Brasil S.A;

7.7 O pagamento somente será efetuado mediante apresentação da regularidade documental consoante ao Decreto Estadual n. 7.217/2006 e suas alterações. Tais documentos deverão ser apresentados juntamente com a Nota Fiscal devidamente atestada. Quais sejam:

- a) a prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor;**
- b) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);**

7.7.1 O pagamento a ser efetuado ficará condicionado à apresentação pela empresa dos comprovatórios de quitação das obrigações para com o INSS e FGTS, referente ao mês anterior.

7.8 A SES efetuará o pagamento por meio de ordem bancária, tomada junto ao Banco do Brasil S.A., endereçada ao banco discriminado na Nota Fiscal;

7.9 Na hipótese da vencedora ser sediada no âmbito do Estado de Mato Grosso, caso a Nota Fiscal ultrapasse o valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais), deverá apresentar o documento CND



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

24
du

(Certidão Negativa de Débitos), sem a qual fica impossibilitada a efetivação da liquidação do pagamento;

7.10 Constando qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo para pagamento constante no item 9.4 fluirá a partir da respectiva regularização;

7.11 Caso constatado alguma irregularidade nas Notas Fiscais, estas serão devolvidas a CONTRATADA, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação;

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

7.13 O pagamento efetuado não isentará a CONTRATADA de suas responsabilidades vinculadas ao fornecimento, especialmente àquelas relacionadas com a qualidade dos serviços prestados;

7.14 Nenhum pagamento isentará A CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva da prestação dos serviços e do fornecimento;

7.15 A CONTRATANTE não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de "factoring";

7.16 Ocorrendo umas das hipóteses previstas na alínea "d" do inciso II do artigo 65 da Lei n. 8.666/93, poderá haver a repactuação, reajuste, revisão ou realinhamento, onde deverão ser precedidos de demonstração analítica do aumento dos custos, de acordo com a Planilha de Custos e Formação de Preços, bem como análise Técnico Contábil do setor Financeiro e Jurídica da Assessoria Jurídica desta SES.

7.17 As repactuações serão precedidas de solicitação da contratada, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços ou do novo acordo convenção ou dissídio coletivo que fundamenta a repactuação, conforme for a variação de custos objeto da repactuação.

7.18 Para a concessão de repactuação, referente exclusivamente ao aumento de custos decorrentes do mercado (materiais e equipamentos), a Administração deverá assegurar-se de que os preços repactuados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa, em cumprimento ao disposto no § 2º do art. 40 da IN SLTI nº 2/08.

7.19 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

- I - A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
- II - Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos

32
18/1

III - Em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, convenção ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras,

7.20 Os efeitos financeiros da repactuação deverão ocorrer exclusivamente para os itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

7.21 As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos com base no disposto no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.22 Com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser promovida revisão do preço contratual, desde que eventuais solicitações nesse sentido estejam acompanhadas de comprovação da superveniência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato, nos termos do disposto no art. 65, inciso II, alínea "d", da Lei nº 8.666/93.

Cláusula oitava - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Unidade Orçamentária: 21601 – Fundo Estadual de Saúde
Projeto Atividade: 4309
Elemento de Despesa: 3390.3900
Fonte: 112/134

8.2 Os recursos financeiros referente ao exercício ulterior correrão por conta de dotação prevista no Orçamento Geral do Estado dos anos subsequentes;

8.3 A Administração se reserva no direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da verba prevista.

Cláusula Nona – DA VIGÊNCIA

9.1 A vigência do presente Contrato será de 12 (doze) meses, com início em 28/02/2013 e término em 28/02/2014, contados a partir da assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado conforme dispõe a Lei n. 8.666/93.

Parágrafo Único – Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato e de seus eventuais aditivos no "Diário Oficial", até o quinto dia útil do mês seguinte

34
18/1



ao da sua assinatura.

Cláusula Décima – DA RESCISÃO

10.1 A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, o qual ficará rescindido de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, se houver ocorrência de uma das ocorrências prescritas nos arts. 77 a 80 da Lei n. 8.666, de 21.06.93;

10.2 O presente Contrato será rescindido pela CONTRATANTE, mediante aviso prévio, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

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

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

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

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

10.7 Em caso de cisão, incorporação ou fusão da CONTRATADA com outras empresas, caberá a CONTRATANTE decidir pela continuidade ou não do presente Contrato;

10.8 No caso de rescindir o Contrato fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Cláusula Décima Primeira – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 O descumprimento injustificado das obrigações assumidas nos termos deste Contrato, sujeita a CONTRATADA a multas, consoante o *caput* e § 1º do art. 86 da Lei n. 8.666/93 e alterações posteriores, incidentes sobre o valor da Nota de Empenho, na forma seguinte:

11.2 Quanto a a assinar o Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da convocação formal:

- a) atraso acima de 05 (cinco) dias, multa de 2% (dois por cento);
- b) a partir do 6º (sexto) até o limite do 10º (décimo) dia, multa de 4% (quatro por cento), caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia de atraso.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

37
11

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

- a) atraso até 02 (dois) dias, multa de 2% (dois por cento),
- b) a partir do 3º (terceiro) até o limite do 5º (quinto) dia, multa de 4% (quatro por cento), caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 6º (sexto) dia de atraso.

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

11.5 Se a CONTRATADA recusar-se a assinar o Contrato injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da feitura da mesma, garantida prévia e ampla defesa, sujeita-se às seguintes penalidades:

11.5.1 Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado;

11.5.2 Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo de até 02 (dois) anos, e;

11.5.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

11.6 A CONTRATADA que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado pelo prazo de até 05 (cinco) anos e, se for o caso, será descredenciado do Cadastro de Fornecedores por igual período, sem prejuízo da ação penal correspondente na forma da lei.

11.7 A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber da CONTRATANTE, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após este prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Estado, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial da multa;

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

11.9 Se a CONTRATADA não proceder ao recolhimento da multa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação por parte da SES, o respectivo valor será descontado dos créditos que esta possuir com esta Secretaria, e, se estes não forem suficientes, o valor que sobejar será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela Procuradoria-Geral do Estado;

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



Cláusula Décima Segunda – DO DIREITO DE PETIÇÃO

12.1 No tocante à recursos, representações e pedidos de reconsideração, deverá ser observado o disposto no art. 109 da Lei n. 8.666/93.

Cláusula Décima Terceira – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO, ,

13.1 De ACOMPANHAMENTO e da FISCALIZAÇÃO dos serviços:

13.1.1 A CONTRATANTE, através do Gestor do Complexo CIAPS Adauto Botelho, indicará, no mínimo 01 (um) servidor para exercer a função de **FISCAL DO CONTRATO**, que exercerá o direito de acompanhar, fiscalizar, supervisionar e gerir a execução do presente Contrato, bem como para dirimir dúvidas eventualmente surgidas no cumprimento de suas Cláusulas;

13.1.2 O FISCAL DO CONTRATO registrará em relatório as deficiências verificadas na execução dos serviços, encaminhando cópias à CONTRATADA, para a imediata correção das irregularidades apontadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Contrato;

13.2 A CONTRATANTE reserva-se o direito de proceder quaisquer diligências, objetivando comprovar o disposto no item acima, sujeitando-se a CONTRATADA às cominações legais;

Cláusula Décima Quarta – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Este Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas previstas na Lei n. 8.666/93 e suas alterações posteriores, respondendo elas pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

14.2 A CONTRATANTE poderá revogar este Contrato, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

14.2.1 A declaração de nulidade deste Contrato opera retroativamente, impedindo efeitos jurídicos que nele, ordinariamente, deverá produzir, além de desconstituir os que porventura já tenha produzido;

14.2.2 A nulidade não exonera a CONTRATANTE do dever de indenizar a CONTRATADA pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo a responsabilidade de quem lhe deu causa.

Cláusula Décima Quinta – DO FORO



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via - Arquivo - Gerência de Contratos

27

Ba

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

E por estarem de acordo, as partes firmam o presente contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede da CONTRATANTE, na forma do art. 60 da Lei n. 8.666 de 21/06/93.

Cuiabá/MT, 28 de fevereiro de 2013.

MAURI RODRIGUES DE LIMA
Secretário de Estado de Saúde

SANTANA MARIA SILVA DE AQUINO
SERVCLIN Nutrições e Alimentos Ltda-ME

Testemunhas:

Kelly Fernanda Gonçalves
RG: 1276880-1 SSP/MT
CPF: 876760521-49

Ana Lucia Tavares Santana
RG 1782368-4 SSP/MT
CPF 010.970.451-70



ANEXO I - CONTRATO Nº. 075/2012/SES

LAR DOCE LAR:

- Instalação de lavatório tipo cantoneira medindo 0,85x 0,55mt com cuba de 0,56x0,31mt, com saboneteira e porta papel toalha;
- Laveira grande com tampa de acionamento por pedal;
- Instalação de telas de proteção em todas as janelas do refeitório e cozinha;
- Adquirir armários em aço inox para a despensa e cozinha;
- Adequar a pia da cozinha instalando duas cubas, sendo uma mais funda para a higienização das panelas;
- Separar a entrada de alimentos da saída de lixo;
- Substituição de torneiras. Responsabilizando pelos reparos hidráulicos e elétricos, de forma permanente, bem como a troca de equipamentos quando necessários;
- Adquirir fogão industrial com quatro queimadores com 50 cm e forno acoplado;
- Geladeira com capacidade de aproximadamente 400 L;
- No refeitório deverá ser realizada nova pintura com tinta lavável, na metade superior onde não possui azulejo;

UNIDADE III:

- Demolição da pia (tanque) atual e substituição da pia da cozinha, adquirindo uma com 2 cubas, sendo uma mais profunda para higienização de panelões, levando em conta a ergonomia;
- Substituir o cabo da caixa de gordura, pois tem muito problema com entupimentos atualmente;
- Forno de lastro duplo 90 x 90, fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente em pintura epóxi branca e internamente em chapa galvanizada. Sistema de abertura da porta tipo guilhotina. Sistema de gaveta móvel, que facilita o acendimento do fogo. Termômetro para visualizar a temperatura.

Especificações

Técnicas

ALTURA:

1970mm

LARGURA:

1060mm

COMPRIMENTO:

1085mm

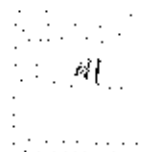
CONSUMO: 1,4 Kg/h

- Aquisição de câmara fria para guardar gêneros perecíveis, sobremesas;
- Aquisição de geladeira de aproximadamente 400 L;
- Aquisição de liquidificador industrial de 7 litros e 01 doméstico;
- Teta nas janelas;
- Colocar toldo nas janelas que ficam na parede da parte externa onde está localizada a pia;
- Adquirir e colocar em funcionamento exaustores (três) e coifa para o fogão central;
- Adquirir um armário em aço inox, devidamente fechado para que os manipuladores de alimentos guardem seus pertences pessoais;
- Adquirir armário em aço inox ou pode ser feito em granito ou ardósia para a área da despensa;
- Providenciar filtros (donas) para as torneiras para higienização de frutas e verduras;
- Substituição de torneiras. Responsabilizando pelos reparos hidráulicos e elétricos, de forma permanente, bem como a troca de equipamentos quando necessários;

CIAPS



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO
3ª via – Arquivo – Gerência de Contratos



- Reforma do vestiário para funcionários, adquirindo um armário em aço inox, devidamente fechado para que os manipuladores de alimentos guardem seus pertences pessoais;
 - Providenciar filtros (dois) para as torneiras para higienização de frutas e verduras;
 - Colocar em funcionamento uma das coifas para o fogão da cozinha geral e dietética, prevendo a troca dos filtros de 15 em 15 dias e higienização de 15 em 15 dias;
 - Aquisição de fogões de 08 a 10 bocas sem forno. Aquecimento a gás em baixa pressão. Grelhas 50 x 50 cm. Estrutura em aço carbono reforçada, pintura e eletroscudido. Tubo coletor de 1º polido. Grelhas e queimadores em ferro fundido. Vazão dos queimadores simples 300g/h. Duplo 600g/h ou 900g/h.
 - Forno de lastro duplo 90 x 90, fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente em pintura epóxi branca e internamente em chapa galvanizada. Sistema de abertura da porta tipo guilhotina. Sistema de gaveta móvel, que facilita o acendimento do fogo. Termômetro para visualizar a temperatura.
- | Especificações | Técnicas |
|-------------------|----------|
| ALTURA: | 1970mm |
| LARGURA: | 1060mm |
| COMPRIMENTO: | 1085mm |
| CONSUMO: 1,4 Kg/h | |
- Substituição das torneiras que forem necessárias. Responsabilizando pelos reparos hidráulicos e elétricos, de forma permanente, bem como a troca de equipamentos quando necessários;
 - Trocar o azulejo de 1,20 m na parte inferior, tampando os buracos que ajudam na proliferação de vetores;

Em relação ao item 8.2 que trata da Equipe de Trabalho, a contratante deverá manter em seu quadro os seguintes perfis técnicos, em plantões de 12 x 36 diurnos e noturno, totalizando **7** funcionários para o **Lar Doce Lar** e **13** para **Unidade III**.

LAR DOCE LAR

Quantidade por plantão:

Diurno

- nutricionista de produção: 1 (cumprir seu trabalho nos dois plantões)
- cozinheira para cozinha geral: 1
- auxiliar de cozinhar: 1

Noturno

- cozinheira: 1

UNIDADE 3

Quantidade por plantão:

Diurno

- nutricionista de produção: 1 (cumprir seu trabalho nos dois plantões)
- cozinheira para cozinha geral: 1
- auxiliar de cozinhar: 2
- serviços gerais: 1

Noturno

- cozinheira: 1
- serviços gerais: 1

Em relação ao item 8.1.4

No Lar Doce Lar deve ser utilizado prato, colheres e cunecos plásticos com asas de polietileno. Devem ser utilizados talheres de inox e pratos de louça para funcionários.