



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº 02/2020 - GESTÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM AS REFEIÇÕES SERVIDAS NO HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ-MS.

APRESENTAÇÃO

O CONTROLE INTERNO MUNICIPAL, no uso das disposições legais contidas no **Decreto nº. 32 de 5 de Maio de 2015**, e em cumprimento de suas atribuições de “atuação previa, concomitante e posteriormente e no sentido de assegurar a correção das ações de gestão pública”, e considerando a programação estabelecida no **Plano de Trabalho para 2020**, aprovada pela **Resolução 04/2019** em 19 de dezembro de 2019, iniciou no dia 10 de Março de 2020 auditoria *in loco* no Núcleo de Administração Hospitalar Município de Naviraí/MS, objetivando aferir o bom e fiel cumprimento das normas e controles que versam sobre o objeto dessa auditoria.

Desse modo, apresentamos o RELATÓRIO DE AUDITORIA NA GESTÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM AS REFEIÇÕES SERVIDAS NO HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ-MS.

Seção I

1. DOS PROCEDIMENTOS PRELIMINARES À AUDITORIA

1.1 - DA COMUNICAÇÃO À GERÊNCIA

O Núcleo de Controle Interno comunicou previamente o Sr. Welligton Mattos Santussi – Gerente de Saúde sobre a realização da Auditoria no Hospital Municipal referente à gestão de gêneros alimentícios, que compõem as refeições servidas naquele recinto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

A formalização se deu através da CI nº. 017/2020/NCI com cópia para a Sra. Érica Cristina dos Santos Máximo - Gerente de Núcleo de Administração Hospitalar informando os pontos de controle que seriam objeto desta auditoria, e a fim de facilitar os trabalhos, também solicitamos a disponibilização de informações e documentos necessários ao trabalho a ser realizado.

Nossa Comunicação Interna também solicitava a Gerência de Saúde que nos fornecesse previamente o seguinte documento:

- Declaração de procedimentos adotados pelo Hospital Municipal na gestão de gêneros alimentícios que compõem as refeições diárias (regulamentações, expedientes de orientações, etc...) e fazer menção sobre cada ponto-central descrito acima.

1.2 – DA AUDITORIA

A Auditoria foi realizada no Hospital Municipal de acordo com a metodologia estabelecida; e iniciou-se em 10/03/2020, e encerra-se com a apresentação deste relatório. A realização desta auditoria ocorreu por meio dos servidores da Controladoria do município que subscrevem o presente relatório e foi realizada no segundo bimestre de 2020 de acordo com a programação estabelecida no **Plano de Trabalho para 2020**, aprovada pela **Resolução 04/2019 aprovada em 19 de dezembro de 2019**.

Nenhuma restrição foi imposta quanto ao método ou extensão dos nossos trabalhos. O órgão auditado facilitou o acesso aos locais e documentos bem como as informações solicitadas.

Da identificação do órgão e responsável:

Gerente de Saúde

Responsável: **Welligton Mattos Santussi**

Setor auditado: **Hospital Municipal (gestão de alimentos)**

Endereço: **R. Pelotas, 133 - Centro**

Fone: **(67) 3924-4040**

Titular: **Érica Cristina dos Santos Máximo**

Cargo / função: **Gerente do Núcleo de Administração Hospitalar**

Responsável Técnico pelas Refeições: **Lilian Mika Umemura**

Cargo: **Nutricionista, CRN - 21078**



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

1.3 - DA METODOLOGIA DOS TRABALHOS

1.3.1 Inicialmente foram estabelecidos os Pontos-Centrais da auditoria e previamente informados através da CI nº. 017/2020/NCI, e estes passariam a nortear todos os trabalhos, a saber:

- I. **Verificar como se dá o planejamento na formulação dos pedidos de compras e posterior Requisição de Empenho/Ordem de Fornecimento dos gêneros alimentícios solicitados pelo Hospital Municipal;**
- II. **Como é o procedimento de conferência adotado pelo Hospital Municipal para recebimento dos gêneros alimentícios;**
- III. **Como é o procedimento de controle dos produtos armazenados no estoque e a realização de inventários;**
- IV. **Verificar como se dá o planejamento e controle de prescrição dietética técnicas nutricionais.**
- V. **Qual é o planejamento, critérios e controle para o fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal..**

1.3.2 Estabelecidos os pontos-centrais, foi solicitado também na CI nº. 017/2020/NCI, documentos que deveriam ser entregues no momento do início dos trabalhos, são eles:

- I. **Declaração de procedimentos adotados pelo Hospital Municipal na gestão de gêneros alimentícios que compõem as refeições diárias (regulamentações, expedientes de orientações, etc...) e fazer menção sobre cada ponto-central descrito acima.**

No momento da visita técnica procuramos nos ater aos pontos-centrais previamente estabelecidos e observar como se dá a gestão do Núcleo de Administração Hospitalar em relação a gestão e rotinas quanto aos gêneros alimentícios que compõem as refeições diárias.

Procuramos avaliar o nível de conhecimento dos envolvidos em cada etapa deste ciclo e a forma como lidam com as situações adversas do cotidiano.

Algumas fotos foram tiradas durante os trabalhos e compõem o Anexo I deste relatório.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

Seção II

2. CONSIDERAÇÃO DOS PONTOS-CENTRAIS

2.1 - VERIFICAR COMO SE DÁ O PLANEJAMENTO NA FORMULAÇÃO DOS PEDIDOS DE COMPRAS E POSTERIOR REQUISIÇÃO DE EMPENHO/ORDEM DE FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SOLICITADOS PELO HOSPITAL MUNICIPAL

Nessa auditoria buscamos compreender com mais propriedade como são realizadas as atividades de planejamento e formulação dos pedidos de compras dos gêneros alimentícios solicitados pelo Hospital Municipal, e, com base na Declaração Formal (CI 025/2020), apresentada pela Gerência de Saúde, pudemos entender como funciona esse planejamento inicial para as futuras compras.

Na Comunicação Interna nº. 025/2020, a responsável pelo setor nos esclareceu inicialmente qual é o objetivo da UAN (Unidade de Alimentação Nutricional) e definiu cardápio como sendo a principal “ferramenta” de trabalho do nutricionista. E tal ferramenta deve ser bem manejada, visto que dele decorrem varias tarefas. Portanto, o cardápio deve ser bem planejado, a fim de que contemple o máximo de alternativas que comporão acervo de opções intencionais para os pacientes, acompanhantes e funcionários.

No momento dos trabalhos pudemos dialogar com a Nutricionista responsável pela elaboração dos cardápios a Sra. Lilian Mika Umemura CRN - 21078 e tirar algumas dúvidas sobre o assunto. Ela explicou que há vários cuidados com a elaboração do cardápio para os pacientes que necessitam de uma dieta diferenciada (diabéticos, hipertensos, pediatrias etc.), bem como há um rodízio de cardápios para atender a demanda nutricional adequada.

A nutricionista nos informou ainda que as dietoterapias são efetuadas pelo médico responsável por cada paciente e são transcritas num mapa dietoterápico por ala do Hospital. As copeiras recebem esses mapas e, sob a orientação da nutricionista, realizam o porcionamento e distribuição das marmitas individualizadas. Ressaltamos que foi anexado à CI 025/2020 um modelo de Mapa de Dietas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

Superada a fase de elaboração do cardápio, na CI 025/2020 nos informa que é feita uma lista dos gêneros alimentícios necessários e tal lista é enviada ao Setor de Compras do Hospital para os procedimentos de aquisição dos gêneros alimentícios, e que as compras são estimadas para um período de um ano, onde as ordens de fornecimentos são emitidas conforme a necessidade.

1 - Recomendamos que se mantenha as boas práticas já adotadas para os procedimentos de planejamento na formulação dos pedidos de compras e posterior requisição de empenho/ordem de fornecimento, e, se necessário, proceda atualizações de procedimentos.

2.2 - COMO É O PROCEDIMENTO DE CONFERÊNCIA ADOTADO PELO HOSPITAL MUNICIPAL PARA RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Notamos que tudo se inicia com a emissão da Ordem de Fornecimento. É nela que vai conter as informações necessárias para efetuar a conferência dos gêneros alimentícios.

Na Declaração a nós entregue, a responsável salientou que verifica-se também o cumprimento dos prazos de entrega estabelecido nos contratos, e que existe uma servidora que foi treinada para receber os insumos. Esse treinamento é realizado pela nutricionista responsável e foi até anexado uma Ata da reunião de treinamento realizada no dia 10 de janeiro de 2020.

Com o treinamento, a servidora tem as informações de como proceder no ato do recebimento de mercadorias. Na Declaração, foi nos informado que a servidora treinada recebe uma cópia da Ordem de Fornecimento e confere marca, quantidade, especificações, qualidade, peso e data de validade.

No ato da auditoria buscamos comprovar a veracidade dessas informações e conferimos aleatoriamente a Ordem de Fornecimento nº 329/2020 pertencente a Dispensa por Justificativa nº 005/2020 e Contrato nº 067/2020.

A análise se restringiu ao confronto da descrição dos itens com a rotulagem dos produtos armazenados. Dos itens conferidos todos apresentavam marcas e descrições exigidas na Ordem de Serviço nº 329/2020.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAI - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

Já em relação aos gêneros alimentícios (hortifruti e frios) o processo de conferência é pelas características naturais dos alimentos, ou seja, se apresentam boa aparência e livre de contaminações recorrentes em frutas e verduras.

No momento dos trabalhos também observamos as condições das frutas e verduras ali presentes, bem como olhamos as carnes depositadas no freezer. A nutricionista apontou que em média são consumidos cerca de 40kg de carne diariamente e que no ato do recebimento toma-se os devidos cuidados para receber o tipo de corte correto e também é feita a pesagem do pacote para verificar a quantidade que esta sendo recebida.

2 - Recomendamos que, apesar de reconhecermos as boas práticas já adotadas e os resultados já alcançados, ainda recomendamos que o fiscal de contrato e/ou o servidor que recebe e confere os produtos tenham conhecimento da Cartilha de Fiscal de Contrato emitida por esta Controladoria, a fim de que desenvolva suas suas atividades em conformidade com o art. 67, incisos I e II da Lei Federal nº 8.666/93 (Lei de Licitações e Contratos).

A Cartilha está disponível no site:

<https://www.navirai.ms.gov.br/gerencia/gabinete/controladoria/documentos-da-controladoria/>

2.3 - COMO É O PROCEDIMENTO DE CONTROLE DOS PRODUTOS ARMAZENADOS NO ESTOQUE E A REALIZAÇÃO DE INVENTÁRIOS

Notamos que há uma divisão de armazenamento entre produtos perecíveis e não-perecíveis.

Os produtos não-perecíveis são armazenados numa sala com prateleiras e são armazenados por ordem de data de chegada e validade, devidamente etiquetados e conferidos pela servidora responsável. Já os produtos perecíveis, eles são armazenados numa sala anexa à cozinha, onde ficam os *freezers* e refrigeradores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

Na Declaração Formal apresentada pela Gerência de Saúde foi nos informado ainda que as entregas para os produtos não-perecíveis são maiores, com rotatividade programada de acordo com o estoque, ou seja, antes que se acabe um determinado produto já se faz o pedido de entrega. Já em relação aos produtos perecíveis as entregas são realizadas semanalmente, e para alguns produtos é feita em até 03 (três) vezes por semana.

Quanto ao controle dos produtos armazenados, notamos que o controle era feito de maneira visual pela servidora responsável, mas não existia nenhum tipo de controle mecânico ou eletrônico que pudesse determinar a quantidade exata e individualizada dos produtos armazenados. Na Declaração apresentada pela gerência foi nos informado que já está sendo providenciado um modelo de controle de estoque que garanta a correspondência exata dos produtos armazenados com o controle de estoque. A responsável justificou ainda que devido ao *déficit* de recurso humano, ainda não estava sendo possível implementar um controle rigoroso de estoque, mas que já elaborou um modelo de controle que visa controlar entrada e saída de estoque e estoque mínimo. O modelo de controle foi anexado a CI nº 025/2020.

Na Declaração Formal não houve uma abordagem sobre a realização de inventários, mas no momento dos trabalhos *in loco* notamos que há a realização visual de contagem dos produtos nas prateleiras, mas ainda não existe implantado um plano de inventários que fica documentado no Setor.

3 - Recomendamos que seja declarado qual o prazo previsto para início e implantação deste controle, e, assim que for implementado, seja apresentado cópias dos documentos já formalizados.

2.4 - VERIFICAR COMO SE DÁ O PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRESCRIÇÃO DIETÉTICA TÉCNICAS NUTRICIONAIS

No tópico 2.1 já mencionamos que as prescrições dietoterápicas são emitidas pelo médico responsável pelo paciente e transcritas para um mapa dietoterápico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

Na Declaração há a descrição que, nos casos de pacientes com sonda, o nutricionista responsável deve obrigatoriamente avaliar o paciente. Já nos casos de pacientes que podem ingerir alimentos por via oral, conforme as especificidades do caso exige-se a avaliação do nutricionista. Essas avaliações servem para trazer detalhes requeridos por cada paciente e tais detalhes são repassados às copeiras.

Após esses cuidados, as copeiras recebem o Mapa de Dietas. O Mapa é dividido de acordo com os 04 (quatro) setores do Hospital:

Setor	Enfermaria	Leitos
CLÍNICA MÉDICA	III	4
	IV	4
	V	4
	VI	4
	VII	4
	VIII	4
	IX	4
	X	4
	XI	1
CLÍNICA PEDIÁTRICA	I	4
	II	4
	III	4
	IV	4
	V	4
CLÍNICA CIRÚRGICA	I	4
	II	4
	III	4
	IV	4
	V	4
CLÍNICA OBSTÉTRICA	I	3
	II	3
	III	3
	IV	3
	V	3

As equipes de enfermagem de cada Setor preenchem o Mapa de Dieta e o repassam às copeiras. Nesse mapa há a indicação do nome o paciente, idade, qual leito se encontra e as prescrições dietéticas respectivas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

De posse dessas informações, as copeiras passam a planejar as marmitas, bem como rotineiramente verificam o número de acompanhantes dos pacientes.

Na Declaração foi nos informado ainda que existe um “cardápio geral” para o Hospital, ou seja, esse cardápio é, em tese, capaz de abranger todas as dietas que são “livres” de prescrições médicas. Já as dietas que necessitam de cuidados especiais é realizado um “cardápio personalizado” para atender as necessidades peculiares de cada paciente.

Citamos alguns exemplos de cardápios personalizados, para os diabéticos é servido arroz integral, para os hipertensos é servido uma alimentação hipossódica, para o constipados e adicionado frutas ricas em fibras ou aveia.

Importante frisar que todas a medidas tomadas pelas copeiras são supervisionadas pela nutricionista, a fim de que não haja nenhum prejuízo a dieta dos pacientes.

4 - Recomendamos que se mantenha o modelo e controle de prescrição dietética técnicas nutricionais existente, sempre em consonância com as prescrições médicas e demais exigências de órgãos regulamentadores.

2.5 - QUAL É O PLANEJAMENTO, CRITÉRIOS E CONTROLE PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL

Esse ponto-central pode ser dividido em três subtópicos:

- I. Refeições aos Pacientes
- II. Refeições aos Acompanhantes
- III. Refeições aos Servidores

Na Declaração apresentada pela Gerência de Saúde não houve menção sobre esse assunto. Mas, o assunto não ficou prejudicado visto que nos momentos dos trabalhos indagamos verbalmente sobre esse ponto-central e as respostas e impressões colhidas estão descritas nos subtópicos abaixo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

2.5.1 PLANEJAMENTO, CRITÉRIOS E CONTROLE PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES

Para os pacientes notamos que há um claro planejamento e que exige-se alguns critérios para que o paciente tenha acesso a uma refeição. Há um planejamento de cardápios e um controle individual de entrega de marmitas.

Único destaque que fazemos é em relação a contabilização do número de marmitas servidas aos pacientes em um determinado dia. Observamos que não havia um controle preciso de quantas refeições eram servidas aos pacientes.

A importância de se ter um controle como este se revela no histórico de consumo diário, que por sua vez pode trazer subsídios do consumo mensal, anual etc. e, com isso dar ao setor de compras estatísticas, gráficos que auxiliem na eficiência do consumo de gêneros alimentícios no Hospital.

2.5.2 PLANEJAMENTO, CRITÉRIOS E CONTROLE PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS ACOMPANHANTES

No tópico 2.4 já relatamos que os acompanhantes são diariamente contados pelas copeiras para que recebam sua alimentação. No entanto, não havia nenhuma norma interna que regulava a distribuição de refeições aos acompanhantes, bem como não havia nenhum tipo de relatório que pudesse aclarar quantos acompanhantes receberam refeições no último mês, no último semestre etc.

Ressaltamos o que foi dito no tópico anterior, sobre a importância de se armazenar informações estratégicas que serão capazes de subsidiar as compras futuras e gerar eficiência a Gestão Pública.

2.5.3 PLANEJAMENTO, CRITÉRIOS E CONTROLE PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS SERVIDORES

No momento dos trabalhos notamos que havia alguns servidores se alimentando no refeitório e indagamos sobre esse ponto-central, perguntamos como



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

é feito o controle das refeições aos servidores do Hospital. A resposta é que o controle ainda é visual.

Foi nos informado também que todos os servidores que estão em serviço podem fazer uso do refeitório. Indagamos ainda como é feito esse controle? Como saber se o servidor está ou não em serviço? Não houve uma resposta clara.

Também não há um controle preciso do número de refeições servidas aos servidores ao longo de um dia, um mês etc.

5 - Recomendamos que seja estudada a viabilidade de se implantar tipos de controles diários da quantidade de porções servidas a pacientes, acompanhantes e servidores. A fim de que se possa ter subsídios consistentes do histórico de consumo diário, mensal, anual etc. Trazendo transparência e eficiência no consumo de gêneros alimentícios no Hospital.

6 - Recomendamos que seja estudada a viabilidade de se emitir uma norma interna do Hospital que regule, de forma geral e específica, os critérios de controle para o fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes e servidores no âmbito do Hospital Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

3. DO DOCUMENTO EMITIDO PREVIAMENTE AO PERÍODO DA REALIZAÇÃO DA AUDITORIA:

3.1 DECLARAÇÃO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS PELO HOSPITAL MUNICIPAL NA GESTÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM AS REFEIÇÕES DIÁRIAS (REGULAMENTAÇÕES, EXPEDIENTES DE ORIENTAÇÕES, ETC...)

No planejamento dessa Auditoria idealizamos que tal Declaração deveria ser elaborada e entregue previamente à realização de nossos trabalhos. Não é necessário nos estendermos mais nesse tópico, visto que o conteúdo da Declaração foi diluído e esmiuçado nos tópicos anteriores.

A Declaração foi assinada pela Gerente de Núcleo de Administração Hospitalar e contém 6 (seis) anexos:

- I. Ordem de Fornecimento;
- II. Ata de Reunião para capacitação de servidores;
- III. Modelo de Panilha de Controle;
- IV. Mapa de dietas;
- V. Mapa diário da rotina de trabalho das Copeiras;
- VI. Cardápio 23/03 até 31/03.

Os seis Anexos farão parte do Anexo II deste Relatório de Auditoria.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

Considerações finais.

1. Ressaltando o que foi explanado na Apresentação desse Relatório em relação às atribuições desta Controladoria Municipal, e sua missão de auxílio na tomada de decisões gerenciais ou corretivas.
2. Salientamos, que a análise foi feita com base para preservar os princípios da legalidade, economicidade, publicidade, impessoalidade, razoabilidade e moralidade para um satisfatório atendimento dos interesses públicos, de forma transparente e segura.
3. Em suma, este Relatório traz recomendações que julgamos pertinentes quando da análise da Gestão dos Serviços executados pela Núcleo de Administração Hospitalar no âmbito da gestão de gêneros alimentícios.
4. Orientamos, por fim, que com base nas informações levantadas a Gerência considere as recomendações apontadas e atenda o que preconiza as leis e norma vigentes, ao tempo que também nos colocamos a disposição para tratarmos dos assuntos aqui relatados.

Naviraí/MS, 14 de maio de 2020.

Miquéias Ramalho dos Reis
Membro do Controle Interno
Portaria: 763/2017

Heatclif Horing
Controlador Municipal
Portaria: 21/2017



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

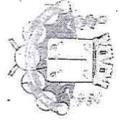
ANEXO I DO RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº 02/2020 GESTÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM AS REFEIÇÕES SERVIDAS NO HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ-MS Registro Fotográfico realizado no período da auditoria





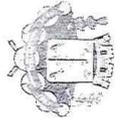
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS

CNPJ 03.155.934/0001-90
www.navirai.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS

CNPJ 03.155.934/0001-90
www.navirai.ms.gov.br

Item	Descrição	Unidade	Valor	Valor	Valor	Valor
58	23061 NO MINIRO OMAC DE FERRO. BREVES HINAS - PACOTE PLASTICO COM 100 GRs - EMBALAGEM DIVE ESTAR BEM RECLAMADA E INACTA.SABOR, COR, ODORE E ASPECTOS CARACTERISTICOS. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. LVA PASSAS SIM SEMENTES.	KODIAR PCT	7,0000	2,8000	19,60	
62	25146 EMBALAGEM 100 GR. MATERIAL DE 1ª LINHA	LAVIOLE UN	4,0000	7,2500	29,00	
69	29388 CANOQUINUA OU QUIRIRA DE MILHO, CONSTITUIDA DE MILHO TRITURADO GROSSERAMENTE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PLASTICA CONTENDO 500 GR, COM CONTÉUDO NUTRICIONAL MÍNIMO EM 1ª DE XICAMA: CARBOIDRATOS=12 GR, PROTEÍNAS=23 GR, Gordura=2 GR.	DONANA UN	15,0000	21700	32,55	
70	20925 ACHICOCI, ATADO EM FÔ. INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM FÔ. AÇÚCAR, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS (VITAMINAS E MINERAIS), ACONDICIONADO EM POTE DE 800 GRAMAS, INTEGRO, RESISTENTE, VERAPDO HERMETICAMENTE E EMPACOTADO EM 10 UNIDADES. IDENTIFICAÇÃO PROCIÊNCIA, IMPRIMACÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE.	TODDY UN	60,0000	10,3800	622,80	
88	35791 ARROZ INTEGRAL, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.	DALLAS PCT	15,0000	6,2500	131,25	
89	35792 BISCOITO SALGADO INTEGRAL, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.	DALLAS PCT	90,0000	4,1000	369,00	
90	35797 MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.	DALLAS PCT	10,0000	4,4900	44,90	
Valor Total:			R\$ 2.973,0000			

LOCAL DE ENTREGA:
PRAZO DE ENTREGA: CONFORME PREVISTO NO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇO.
ATENÇÃO:

[Assinatura]

Endereço: Praça Prefeito Euclides Antônio Fabris, 343 - Centro - CEP 79950-000
Tel. (67) 3409-1500

- A licitante vencedora ficará obrigada, a reter os serviços que vier a ser executado em desacordo com a necessidade da gestão ou com as mercadorias com créditos, sendo que ato de recebimento não importará sua aceitação.
- A licitante vencedora suplicar-se-á a mais ampla e honesta fiscalização por parte da Administração, assegurada de acompanhar a entrega das mercadorias, apresentando esclarecimentos satisfatórios atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhada por um cursoante de Pós-graduação em Administração.
- O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da entrega dos serviços ou dos produtos desta licitação, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal.
- As Notas Fiscais devem obrigatoriamente vir acompanhadas das seguintes documentações:
 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
 - Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com Efeito de Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo as Contribuições Sociais, de acordo com a Portaria MF 358, de 05 de setembro de 2014;
 - Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Débitos de Tributos Especiais;
 - Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Débito Municipal da cidade do licitante;
 - Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Débito Trabalhista - (CNPJ)

A Nota Fiscal deverá conter:

- Razão Social - Prefeitura Municipal de Naviraí - MS;
 - Endereço - Praça Prefeito Euclides Antônio Fabris, 343 - Centro;
 - CNPJ - 03.155.934/0001-90;
 - Processo Licitatório nº 216/2019 - Pregão nº 151/2019 - Contrato nº - Ata de Registro de Preços nº - Impenhor nº (Colocar no rodapé da Nota Fiscal);
 - Numeração do Convênio;
- OBS: Somente será aceito Nota Fiscal Eletrônica, sem rasuras ou emendas.

EMITIDO POR:	AUTORIZADO POR:	DEACORDO:	RECEBIDO POR:
DANILLO DAS FERREIRA ASSINATURA E CARIMBO 24 de maio de 2020	ASSINATURA, CARIMBO E DATA	ASSINATURA, CARIMBO E DATA	ASSINATURA, CARIMBO E DATA

Endereço: Praça Prefeito Euclides Antônio Fabris, 343 - Centro - CEP 79950-000
Tel. (67) 3409-1500



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ
Estado de Mato Grosso do Sul
Gerência de Saúde



NO DIA 10 DE JANEIRO 2020 NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ-MS, AS 07:00, REUNIRAM-SE A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO HOSPITAL E A SERVIDORA MARIA GRASIELI DA SILVA ARAUJO, A SERVIDORA MARIA GRASIELI RECEBEU AS ORIENTAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A RECEPÇÃO DE COMPRAS, ONDE FORAM ABORDADAS O MODO DE ARMAZENAMENTO, VERIFICAÇÃO DE MERCADORIA NA RECEPÇÃO, AVALIAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS, NÃO RECEPÇÃO DE PRODUTOS MAL EMBALADOS OU COM LACRES VIOLADOS, VERIFICAR DATAS DE VALIDADE ASSIM COMO A ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTOS POR DATA DE VALIDADE, DEVENDO SER COLOCADO OS PRODUTOS MAIS NOVOS ATRÁS DOS PRODUTOS COM DATA DE VALIDADE MAIS RECENTE, PESAGEM, ASPECTOS DE CARNES E FRIOS, APÓS AS ORIENTAÇÕES A SERVIDORA SE ENCONTRA APTA E RESPONSÁVEL PELA RECEPÇÃO DE COMPRAS, DEIXANDO SEMPRE CLARO QUE QUALQUER DÚVIDA PODE SER ESCLARECIDA COM A NUTRICIONISTA RT E QUALQUER PRODUTOS FORA DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PODEM SER DEVOLVIDOS AO FORNECEDOR PELA PRÓPRIA SERVIDORA NO MOMENTO DA ENTREGA. TODOS OS PRESENTES ESTÃO DE ACORDO E SEM DÚVIDAS, E ESTA ATA VAI POR TODOS OS PRESENTE ASSINADA.

1	MARIA GRASIELI DA SILVA ARAUJO	<i>Maria Grasieli da Silva Araujo</i>
2	LILIAN MIKA UMEMURA	<i>Lilian Mika Umemura</i>
3		
4		
5		
6		

gms



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

MATERIAIS / ESFs ou Unidades	DIA	Total	Estoque	Entrada	Estoque										
ACÚCAR CRISTAL BRANCO												0			0
AVEIA EM FLOCOS FINOS												0			0
BISCOITO SALGADO												0			0
ACHOCOLATADO EM PÓ												0			0
ADOÇANTE DIETÉTICO												0			0
ÁGUA DE COCO.												0			0
ÁGUA MINERAL NATURAL (SEM GAS)												0			0
AMENDOIM CRU												0			0
AMIDO DE MILHO 1 KG												0			0
ARROZ AGULHINHA												0			0
ARROZ INTEGRAL												0			0
AZETONA VERDE EM CONSERVA												0			0
BALA MACIA SABOR DE FRUTAS												0			0
BALÃO DECORATIVO												0			0
BISCOITO DOCE SABOR MAISENA												0			0
BISCOITO SALGADO INTEGRAL												0			0
BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE,												0			0
BOMBOM DE CHOCOLATE												0			0
CAMOMILA												0			0
CANELA EM RAMA												0			0
CANIQUINHA /QUIRERA DE MILHO												0			0
CEREAL MATINAL DE MILHO												0			0



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020



HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ

Fone: (67) 3461-1399
Rua Pelotas, 133 - Centro - Naviraí-MS



GERÊNCIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE NAVIRAÍ-MS
"Sua saúde em boas mãos"

MAPA DE DIETAS

CLÍNICA MÉDICA

DATA: ____ / ____ / ____

PACIENTE	ENFER/LEITO	IDADE	DIETA
	ENFERMARIA III		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA IV		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA V		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA VI		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA VII		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA VIII		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA IX		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA X		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA XI		
	Leito 01		



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

	HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ Fone: (67) 3461-1399 Rua Pelotas, 133 - Centro - Naviraí-MS	 GERÊNCIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NAVIRAÍ-MS "Sua saúde em boas mãos"
---	--	---

MAPA DE DIETAS

CLÍNICA PEDIÁTRICA

DATA: ____ / ____ / ____

PACIENTE	ENFER/LEITO	IDADE	DIETA
	ENFERMARIA I		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA II		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA III		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA IV		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA V		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020

	HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ Fone: (67) 3461-1399 Rua Pelotas, 133 - Centro - Naviraí-MS	 GERÊNCIA MUNICIPAL DE SAÚDE NAVIRAÍ-MS <small>Secretaria Municipal de Saúde</small>
---	--	---

MAPA DE DIETAS

CLÍNICA CIRÚRGICA

DATA: ____ / ____ / ____

PACIENTE	ENFER/LEITO	IDADE	DIETA
	ENFERMARIA I		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA II		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA III		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA IV		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		
	ENFERMARIA V		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	Leito 04		

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020



HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ

Fone: (67) 3461-1399
Rua Pelotas, 133 - Centro - Naviraí-MS



GERÊNCIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE NAVIRAÍ-MS
"Sua saúde em boas mãos"

MAPA DE DIETAS

CLÍNICA OBSTÉTRICA

DATA: ____ / ____ / ____

PACIENTE	ENFER/LEITO	IDADE	DIETA
	ENFERMARIA I		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	ENFERMARIA II		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	ENFERMARIA III		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	ENFERMARIA IV		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		
	ENFERMARIA V		
	Leito 01		
	Leito 02		
	Leito 03		

Seriana 2108-4600



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ
Estado de Mato Grosso do Sul
Gerência de Saúde



ROTINA COPEIRA
06h às 18h

06:00-06:10	Bater ponto, uniformizar-se e lavar as mãos
06:10-06:25	Recolher garrafas de café do administrativo e lavar as mãos
06:25-06:30	Verificação do senso de dietas e lavar as mãos
06:30-06:40	Lavar as mãos e preparo do café da manhã - Embalar pães e bolachas
06:40-07:00	Montagem do carrinho para o café da manhã, colocar chá, café e leites nos recipientes.
07:00-07:40	Distribuição do café da manhã aos pacientes.
07:40-07:55	Trocar as garrafas de água dos quartos - Colocar água gelada.
07:55-08:30	Higienizar o carrinho do café da manhã, as garrafas, bandejas com auxílio de esponja, detergente líquido, enxaguar com água corrente, borrifar álcool 70% em todos os utensílios e deixar secar naturalmente.
08:30-09:30	Preparar suco e sobremesa para os pacientes.
09:30-10:00	Verificar o senso das dietas e coordenadas com a nutricionista para pacientes com especificidades
10:00-10:15	Passar visita aos acompanhantes verificando se irão querer almoço
10:15-10:50	Lavar as mãos e porcionamento - De acordo com a prescrição médica, porcionar as refeições. Higienizar as mãos; Pegar os alimentos com utensílios higienizados, aferir temperatura da primeira mamita e da última mamita e anotar conforme tabela
10:50-11:30	Lavar as mãos e distribuição do almoço e troca das jarras de água dos quartos
11:30-12:00	Higienizar o carrinho, bandejas, jarras com auxílio de esponja, detergente líquido, enxaguar com água corrente, borrifar álcool 70% em todos os utensílios e deixar secar naturalmente e lavar as mãos
12:00-12:15	Almoço
12:15-12:30	Recolher as louças dos quartos e lavar as mãos
12:30-13:30	Descanso
13:30-13:40	Prepara o suco, chá e leites do lanche da tarde
13:40-14:00	Preparar o carrinho para o lanche da tarde - Embalar pães e bolachas e colocar no carrinho de distribuição
14:00-14:30	Distribuir o lanche da tarde
14:30-15:30	Higienizar o carrinho, bandejas, garrafas e jarras com auxílio de esponja, detergente líquido, enxaguar com água corrente, borrifar álcool 70% em todos os

Rua Pelotas, 133 - CEP 79950-000 - Fone/Fax (067) 3924-4040 - Naviraí - MS
email: saude@navirai.ms.gov.br

Handwritten signature
Lilian Mika Urnemura
NUTRICIONISTA
CRM - 24078



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ
Estado de Mato Grosso do Sul
Gerência de Saúde



	utensílios e deixar secar naturalmente e lavar as mãos
15:30-15:40	Recolher a louça do lanche da tarde e verificar se os acompanhantes irão querer a janta e lavar as mãos
15:40-15:50	Guardar a louça do almoço que estavam secando naturalmente em seus locais apropriados e lavar as mãos
15:50-16:00	Colocar água dos pacientes para gelar, tampar e colocar no freezer apropriado e lavar as mãos
16:00-16:20	Embalar talheres descartáveis e embalar bolachas e lavar as mãos
16:20-16:30	Verificar o mapa das dietas novamente para verificar altas ou novas internações para fazer a contagem de marmitas para a sopa do jantar, lavar as mãos e separar as marmitas
16:30-17:00	Lavar as mãos e porcionamento - De acordo com a prescrição médica, porcionar as refeições. Higienizar as mãos; Pegar os alimentos com utensílios higienizados
17:00-17:30	Distribuir o Jantar
17:30-17:50	Auxiliar na higienização da cozinha - Higienizar utensílios, móveis, chão e equipamentos de acordo com o descrito nos Procedimentos Operacionais Padronizados
17:50-17:55	Passar o plantão para a próxima copeira
17:55-18:00	Retirar o uniforme e bater o ponto

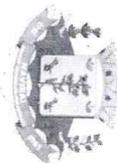
Lilian Mika Umemura
NUTRICIONISTA
CRM: 21078

Rua Pelotas, 133 - CEP 79950-000 - Fone/Fax (067) 3924-4040 - Naviraí - MS
email: saude@navirai.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ - MS
CONTROLADORIA MUNICIPAL

RELATÓRIO DA AUDITORIA Nº 02/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ
Estado de Mato Grosso do Sul
Gerência de Saúde
HOSPITAL MUNICIPAL



MARÇO/2020

CARDÁPIO GERAL - LIVRE

23/03	SEG	Arroz, Feijão, Frango molho, Repolho refogado, Farofa mista, Salada de Cenoura e beterraba ralada.
24/03	TER	Arroz, Feijão Frango molho, Macarronada, Farofa mista, Salada de beterraba.
25/03	QUA	Arroz, Feijão, Bife molho, Polenta, Farofa mista, Salada de Pepino.
26/03	QUI	Arroz, Feijão, Bife molho, Batata doce cozida, Farofa mista, Salada de Pepino.
27/03	SEX	Arroz, Feijão, Porco de panela, Batata doce cozida, Farofa mista, Salada de Vagem (se a vagem chegar antes, fazer ela antes)
28/03	SAB	Arroz, Feijão, Porco frito, Mandioca cozida, Macarrão e Salada de Acelga ou Almeirão.
29/03	DOM	Arroz, Feijão, Frango ao molho, Cabotiã refogada, Macarrão, Salada de Acelga.
30/03	SEG	Arroz, Feijão, Frango ao molho, Polenta, Farofa mista, Salada de beterraba.
31/03	TER	Arroz, Feijão, Sardinha frita, Macarronada, Legumes (o que estiver mais perecível) refogados, Salada de beterraba.

Rua Pelotas, 133 - CEP 79950-000 - Fone/Fax (067) 3924-4040 - Naviraí - MS

Lilian Milka Umemura
NUTRICIONISTA
CRM 21078



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ
CONTROLE INTERNO MUNICIPAL

COMUNICAÇÃO INTERNA Nº 062/2020/NCI

Do: Controle Interno Municipal

Para: Welligton Mattos Santussi – Gerente de Saúde.

C/Cópia: Érica Cristina dos Santos Máximo - Gerente de Núcleo de Administração Hospitalar

Assunto: Reitera o pedido de Manifestação Formal e Pontual sobre as Recomendações descritas no Relatório de Auditoria nº 02/2020.

Prezados Senhores,

Cumprimentando-os cordialmente, valho-me da presente para **Reiterar** a solicitação de manifestação formal e em especial sobre as recomendações enumeradas no Relatório de Auditoria na Gestão de Gêneros Alimentícios que compõem as refeições servidas no Hospital Municipal de Naviraí-MS.

A solicitação foi feita através da CI. Nº. 047/2020 e protocolizada em 14/05/2020 e orientava o prazo de 20 (vinte) dias para a manifestação sobre as recomendações indicadas por essa Controladoria, **estando o prazo excedido reiteramos** a importância de **resposta em 10 (dez) dias**, sendo que a necessidade de prorrogação poderá ser solicitada e justificada previamente ao fim do prazo estipulado.

Colocamo-nos mais uma vez a disposição para quaisquer dúvidas ou esclarecimentos sobre a elaboração do documento ora solicitado.

Sem mais para o momento.

Atenciosamente.

Naviraí – MS, 17 de junho de 2.020.

HEATCLIF HORING
Controlador Municipal
Portaria 021/2017

Recebido
31/06/20
Gene da



COMUNICAÇÃO INTERNA
Nº. 028/2020

Naviraí, 07 de agosto de 2020.

De: Welligton Mattos Santussi
Gerente de Saúde

Para: Heatclif Horing
Controlador Municipal

Em resposta a CI 047/2020/NCI, encaminhamos nossa manifestação formal e pontual sobre as recomendações elencadas no presente relatório:

Recomendação 01. As boas práticas serão mantidas e sempre que necessário, serão atualizadas conforme necessidade ou exigências que forem surgindo, com o objetivo de facilitar mantendo todos os padrões exigidos para uma boa alimentação dentro das normas estabelecidas para aquisição e recepção de gêneros alimentícios.

Recomendação 02. A servidora responsável pela recepção irá receber uma cópia impressa da cartilha de Fiscal de Contrato disponível no site informado, a fim de que desenvolva suas atividades em conformidade com o art. 67, incisos I e II da Lei Federal nº 8.666/93.

Recomendação 03. O controle interno de estoque foi implantado a partir do dia 07/05/2020 e está em processo de adaptação, a fim de verificarmos quais as dificuldades, quais os parâmetros que iremos utilizar, e se no final o objetivo principal está sendo alcançado. Todo o estoque foi contado neste dia, e a partir disso, implantamos tabelas para retiradas de gêneros alimentícios não perecíveis (ANEXO I), onde a servidora responsável pelo


HEATCLIF HORING
CONTROLADOR MUNICIPAL

12/08/2020

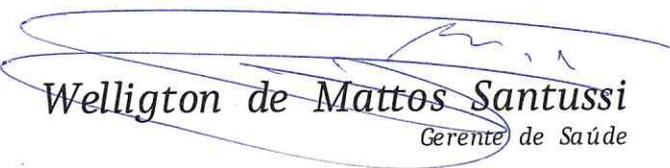


abastecimento, faz a retirada para abastecer a despensa anexa a cozinha, e toda essa retirada é lançada na planilha (ANEXO II), como retirada, em falta da servidora, todas as outras servidoras foram informadas a preencher essa tabela de retirada, caso necessitem retirar algo do depósito. A Planilha de retirada é alimentada pela nutricionista RT ou pelo setor de compras, esta planilha também recebe dados quando há a chegada de compras, a mesma servidora que recepciona as compras, preenche a planilha de entrada.

Recomendação 04. O controle de prescrição dietética será mantido em consonância com as prescrições médicas e demais exigências de órgãos regulamentadores.

Recomendação 05. A partir de 01/06/2020 será implantado um controle de contagem de marmitas para usuários e acompanhantes, assim como contagem de refeições oferecidas aos servidores, essa contagem será realizada pelas copeiras, cozinheiras e auxiliares da cozinha e preenchidas em tabelas estabelecidas pela nutricionista RT (ANEXO III), foi realizado um treinamento com estes servidores (ANEXO IV), para esclarecer a importância e a necessidade dessa prática que deverá ser constante, para garantir subsídios consistentes do histórico de consumo diário, mensal, anual etc. Trazendo transparência e eficiência no consumo de gêneros alimentícios no Hospital.

Recomendação 06. Será realizada, em conjunto com a diretoria administrativa, uma norma interna do hospital normatizando os critérios de controle e fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes e servidores no âmbito do Hospital municipal, esta normativa ainda não foi realizada, devido a atestados médicos, mas assim que possível, será realizada.


Wellington de Mattos Santussi
Gerente de Saúde



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ
Estado de Mato Grosso do Sul
Gerência de Saúde



NO DIA 26 DE MAIO DE 2020 AS 14:00 NAS DEPENDENCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAI, REUNIRAM-SE POR PLANTÕES (PARES E IMPARES) EM 02 HORÁRIOS (14:00 E 16:00), A NUTRICIONISTA RT PELO HOSPITAL E AS SERVIDORAS DA COZINHA PARA UM TREINAMENTO EM RELAÇÃO A CONTAGEM DE MARMITAS QUE SERÁ REALIZADA DIARIAMENTE A PARTIR DO DIA 01/06/2020, A NUTRICIONISTA DEMONSTROU A TABELA QUE DEVERÁ SER PREENCHIDA PELAS COPEIRAS, COZINHEIROS E AUXILIARES, DE ACORDO COM A FUNÇÃO DE CADA UM, ESSAS EXIGÊNCIAS FORAM RECOMENDADAS PELO NUCLEO DE CONTROLE INTERNO, APÓS UMA AUDITORIA NA GESTÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPOEM AS REFEIÇÕES SERVIDAS NO HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAI-MS, INICIADA NO DIA 10/03/2020 E CONCLUÍDA COM A COMUNICAÇÃO INTERNA 047/2020/NCI, DE 14/05/2020, ONDE NO RELATÓRIO DE CONCLUSÃO, NO ITEM 2.5.3 ESSAS RECOMENDAÇÕES FORAM ESTABELECIDAS, ESSAS MEDIDAS SERÃO DE GRANDE VALIA, JÁ QUE ATRAVÉS DELES, PODEREMOS TER SUBSÍDIOS CONSISTENTES DO HISTÓRICO DE CONSUMO DIÁRIO, MENSAL, ANUAL, TRAZENDO TRANSPARÊNCIA E EFICIÊNCIA NO CONSUMO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO HOSPITAL. TODOS OS PRESENTES ESTÃO DE ACORDO E SEM DÚVIDAS, E ESTA ATA VAI POR TODOS ASSINADA.

1	AUDENIR M. EUGENIO DA SILVA	
2	GISELE DE OLIVEIRA CUSTODIO	Gisele de O. Custodio
3	MARIA DE FATIMA SILVA	Maria de Fatima
4	MARIA NEUZA DE O. DE SOUZA	
5	TEREZA ERNESTINO DOS S. ARAUJO	
6	ZULEIDE AP. LEITE SILVA	Zuleide
7	MARIA DO CARMO COELHO	
8	REGINA FERNANDES	
9	INDIANARA RAMOS DA SILVA	Indianara
10	SONIA BRAZ DE LIMA	
11	MARIA GRASIELI DA SILVA ARAUJO	
12	VERA LUCIA ALVES PAPA	
13	MARLENE FERREIRA MENEZES	Marlene Ferreira Menezes
14	JUANDRA FRANÇA	Juandra Franca
15	ELIANI APARECIDA PRIMO	Eliani Ap. S. P. Primo
16	LILIAN MIKA UMEMURA	
17		
18		